



ISTITUTO ALBERGHIERO  
MELLERIO ROSMINI

DOMODOSSOLA

**Piano Triennale dell'Offerta Formativa  
2022-2025**

Istituto Professionale Paritario  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
MELLERIO ROSMINI

**“Siamo allievi e maestri che condividono  
un percorso di crescita con altri allievi e maestri.”**

**La Scuola Alberghiera di Domodossola**  
*Ospitiamo la crescita dal 1986*





# La scuola e il suo contesto



## LA NOSTRA STORIA

**La nostra Scuola alberghiera nasce nel 1973 a Macugnaga** con il nome "Baita dei Congressi", da una visionaria intuizione di don Sisto Bighiani, prevosto di Macugnaga dal 1945, protagonista della Resistenza, uomo pieno di energie e idee. Fu il primo esempio in Italia di "scuola-albergo".

Dopo essere passato in gestione al Collegio De Filippi, **nel 1986 l'Istituto si è trasferito a Domodossola**, presso il Collegio Mellerio Rosmini, dove nel 1990 assume l'attuale denominazione.

Una volta cessata l'attività dei Padri Rosminiani, **dal 1998 l'Istituto è gestito da una società composta da insegnanti**, che è orgogliosa di portare avanti con passione e dedizione la missione educativa originale: aprire solide prospettive di crescita umana e professionale per i giovani.

**Dal 2006 la Scuola ha ottenuto la parità scolastica.**

Abbiamo nel mondo oltre 1200 ex allievi.

## DOVE SIAMO

**L'Istituto è situato a Domodossola** (Provincia del VCO - Piemonte), cittadina ubicata nel cuore dell'Ossola, nel fondovalle del fiume Toce. La città è al centro delle valli ossolane ed è facilmente raggiungibile dalla Lombardia e dalla Svizzera con cui avvengono continui interscambi di merce e persone. È inoltre un importante snodo ferroviario servito dalla linea internazionale del Sempione, che collega l'Italia alla Svizzera. Viene anche attraversata dalla Statale 33 del Sempione che consente, attraversando il passo del Sempione, il collegamento stradale con Briga-Glis nel canton Vallese. La città è collegata anche con Locarno (Cantone Ticino, Svizzera) grazie ad una linea ferroviaria a scartamento ridotto di circa 52 km conosciuta come la "Vigezzina."

La Valle Ossola, luogo di passaggio frequentatissimo da italiani e stranieri e meta di numerosi turisti e villeggianti, sta ulteriormente sviluppando una vocazione turistica che risale all'ottocento. La sua posizione strategica tra importanti stazioni sciistiche e i laghi, con le valli che offrono, oltre a un patrimonio storico, culturale ed artistico, un ambiente naturale quasi incontaminato, sono un'attrattiva per un turismo di qualità. Le tradizioni ancora vive e un'intelligente valorizzazione dei prodotti tipici locali rappresentano un ulteriore richiamo per i turisti e creano diverse opportunità lavorative. Turismo e agricoltura di montagna sono i settori in crescita che aprono nuove possibilità di lavoro in particolare agli studenti del settore enogastronomico e alberghiero.

La maggioranza degli studenti della scuola viaggia quotidianamente utilizzando i mezzi di trasporto collettivo gestiti dalle società di autotrasporti a servizio della Valle. Gli alunni arrivano soprattutto dalle valli circostanti, da Domodossola e dai paesi vicini di fondovalle. Alcuni studenti provengono dal Verbano, dal Cusio e dal Novarese.

## LA NOSTRA FILOSOFIA

**Siamo convinti che la Scuola Alberghiera sia una grande Scuola di Vita**, dove il Sapere, il Saper Essere e il Saper Fare si fondono naturalmente con l'obiettivo di sviluppare negli allievi le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie per affrontare consapevolmente, con sicurezza ed entusiasmo, il mondo di domani.

## LE NOSTRE STELLE

### Il nostro credo

*“Siamo allievi e maestri che condividono un percorso di crescita con altri allievi e maestri.”*

### Il nostro slogan: “Ospitiamo la crescita.”

- Siamo una scuola di ospitalità, alberghiera.
- Ospitalità è sinonimo di accoglienza e apertura.
- Formiamo i professionisti e gli adulti di domani, costruendo e condividendo giorno dopo giorno un ambiente ideale per sviluppare un completo percorso di crescita.

### Il nostro logo, le nostre stelle

Il logo della nostra scuola è formato da 6 stelle stilizzate, poste a piramide rovesciata, come presenti sull'antico stemma della famiglia Rosmini.

Ogni stella ha 4 punte: esse indicano i punti cardinali, simboleggiando così la **completezza**, l'**universalità** e l'**ambizione** proprie della nostra scuola, nonché le **opportunità** che può offrire. Gli spazi vuoti tra le stelle ricordano l'architettura ad arco dei nostri corridoi, luoghi di passaggio verso il futuro.

Nel linguaggio alberghiero e ristorativo, inoltre, le stelle fotografano e misurano la qualità.



Per noi ogni stella rappresenta un anno scolastico e degli obiettivi da raggiungere. La prima stella è quella dell'**umiltà**, la seconda della **passione**, la terza della **conoscenza**, la quarta della **perseveranza**, la quinta della **maturità**, la sesta della **vita/carriera**.

Al termine di ogni anno scolastico i nostri allievi ricevono una “stella di appartenenza”, fino al completamento del percorso di studi e all'ingresso nella famiglia degli ex allievi.



I colori identificativi della scuola sono il **blu** e l'**oro**, in singolo o insieme.

## Le nostre parole di valore

### **Professionale**

*Quale istituto professionale miriamo alla preparazione dei nostri studenti verso un lavoro, focalizzandoci sulla proposta laboratoriale e sullo sviluppo delle carriere individuali, completando e sostenendo il tutto con una solida e ampia base culturale.*

### **Alberghiera**

*Di nome e di fatto. Ospitalità, ristorazione e turismo sono i nostri argomenti quotidiani. Siamo l'anticamera del lavoro in albergo. Cresciamo futuri cuochi, camerieri, sommelier, baristi, pasticceri, direttori, cittadini del mondo...*

### **Contemporanea**

*Da noi tradizione e innovazione si fondono continuamente, alimentando un percorso di studi fortemente ancorato alla contemporaneità e alle esigenze della realtà attuale. Viviamo nel presente, guardiamo all'avvenire.*

### **Accogliente**

*La nostra scuola è una seconda casa per studenti, docenti e collaboratori, dove si incrociano e cambiano le nostre vite. Tutti sono i benvenuti.*

### **Sensibile, Empatica**

*I problemi e le esigenze altrui sono anche nostri. Siamo sensibili ai bisogni delle persone e, in generale, alle mutevoli e costanti necessità del settore alberghiero e della società.  
Parola d'ordine: ascolto.*

### **Inclusiva**

*Ospitalità e inclusione sono due facce della stessa medaglia.*

### **Educata**

*L'educazione, il rispetto per il prossimo e delle norme, l'umiltà, il savoir-faire, il tatto e la gentilezza dimostrano chi siamo. E noi vogliamo essere riconosciuti e vissuti come persone che facciamo la differenza e si ricordino per questo, per il benessere dei nostri interlocutori e dell'ambiente in cui operiamo e cresciamo.*

### **Elegante, Stilosa**

*La sostanza, in una scuola di ospitalità, è anche una questione di forma. Noi siamo sempre ben vestiti e ordinati, e ci presentiamo con uno stile personale adeguato alle varie situazioni, basato su una costante eleganza di fatto.  
Il nostro stile e quello degli ambienti sono un tutt'uno.*

### **Completa**

*Offriamo un'istruzione vasta e diversificata, teorico-pratica, che permette subito una visione completa delle cose.*

### **Universale, Fondamentale**

*La scuola alberghiera è una scuola di vita, per tutti. Trasversale. Necessaria, indispensabile, di notoria importanza.*

### **Giovane**

*Viviamo e riviviamo intensamente la nostra esteriore o interiore giovinezza, mentre diventiamo sempre più grandi, adulti veri. Non smettiamo mai di migliorarci e di imparare.*

### **Motivante, Emozionante**

*Dobbiamo stupire e stupirci per lasciare un segno. Condividiamo idee ed emozioni positive alimentando così la motivazione e l'efficacia educativa e didattica.*

### **Grintosa, Valorizzante, Premiante**

*Impegno, volontà, costanza e grinta testimoniano il nostro valore. Il nostro dovere è alimentarli e valorizzarli perpetuamente, premiando il merito, assecondando i talenti.*

### **Locale, Globale**

*Siamo figli del nostro territorio e della nostra storia. Collaboriamo e ci integriamo con la realtà locale per favorire una crescita comune. I nostri occhi sono nel frattempo puntati anche su una dimensione globalizzata, internazionale, in primis del lavoro alberghiero.  
Ci facciamo tramite e punto di partenza vero il vasto mondo.*

### **Aperta**

*Condividiamo con l'esterno le nostre attività, coinvolgiamo e invitiamo il pubblico nella nostra casa.*

### **Dinamica, Aggiornata, Innovativa**

*Non smettiamo mai di sperimentare. Facciamo ricerca e ci aggiorniamo continuamente.*

### **Anticipatrice**

*Crediamo che giocare d'anticipo serva per essere puntuali e centrati.  
I nostri studenti vivranno in un mondo differente rispetto a quello odierno, quindi proponiamo e costruiamo con loro le basi e le visioni per affrontare entrambi i mondi.*

### **Pragmatica**

*Pragmatismo e azione ci contraddistinguono. Ciò che vogliamo fare e che reputiamo giusto fare, lo facciamo, semplicemente. Nel rispetto della burocrazia, ma non al servizio di essa. Lavoriamo sempre e comunque per il bene dei nostri ragazzi.*

*“L'inizio è la parte più importante del lavoro.”*

*Platone*

## LE NOSTRE STRUTTURE

La sede dell'Istituto si trova in Via Rosmini n. 24 a Domodossola ed è facilmente raggiungibile. L'Istituto è inserito nel complesso scolastico dello storico Collegio Mellerio Rosmini ed è strutturato come riportato di seguito.

### Edificio centrale:

- cinque aule per lezioni frontali
- aula insegnanti
- aula magna
- teatro
- presidenza
- segreteria
- Biblioteca e Museo di Scienze Naturali



### Edificio laboratori:

- aula didattica con biblioteca gastronomica
- spogliatoi
- laboratorio di esercitazioni pratiche di cucina
- laboratorio di esercitazioni pratiche di sala/bar
- front office
- palestra
- campi sportivi
- zona verde

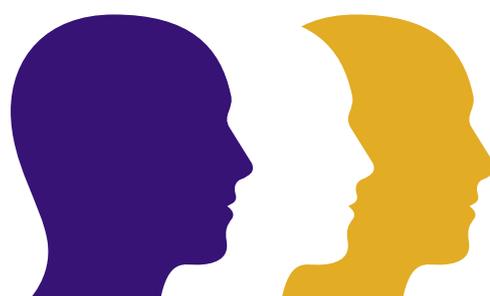


Le aule sono dotate di LIM (fisse o mobili) e di videoproiettori. La connessione internet Wi-Fi è presente in tutto l'istituto.

## RISORSE PROFESSIONALI

Il nostro **organico** è pressoché **stabile** e favorisce una **continuità didattica** di fatto.

- Presidente dell'ente gestore
- Coordinatore delle attività didattiche
- 17 Docenti
- 1 Responsabile segreteria amministrativa
- 1 Collaboratore scolastico



## IL NOSTRO “PROGETTO DI VITA”

Facendo riferimento al Patto di corresponsabilità tra istituto e famiglie, la nostra scuola ha redatto nuovo documento nominato **“Progetto di vita”** in cui condividere con docenti, alunni e famiglie la visione scolastica, d'impronta alberghiera e incentrata sull'inclusione completa e reale di tutti gli studenti, in chiave operativa.



**Organico stabile, classi di piccole dimensioni, politiche disciplinari chiare e obiettivi comuni sono gli elementi di forza del nostro Istituto**, che mette, da sempre, al centro dell'interesse la cura della persona.

I punti espressi in questo documento riguardano principalmente gli educatori e hanno come obiettivo la garanzia di un intervento individuale mirato in base alle caratteristiche di ogni studente.

*Il progetto di vita è consultabile sul sito web della scuola.*

## RISTORANTE DIDATTICO “INIZIO”

**Il Ristorante Didattico “Inizio” è il luogo - letteralmente - di iniziazione dei nostri studenti alla vita adulta e professionale, l'ambiente ideale per l'avvio della loro carriera e del loro percorso nel mondo.**

Dal lunedì al giovedì, a rotazione, gli allievi di tutte le classi operano in cucina, in pasticceria, in sala e al bar, imparando il mestiere mettendosi alla prova con i loro primi veri ospiti, quelli che faranno la differenza. Il ristorante è infatti aperto agli studenti, ma anche alle loro famiglie e a clienti esterni.

Particolare è lo *Chefs Corner*, un esclusivo tavolo posto direttamente in cucina, in cui gli ospiti possono pranzare dietro le quinte.





# Le scelte strategiche



## LE NOSTRE SCELTE STRATEGICHE

**L'Istituto si propone di formare gli alunni sia come cittadini responsabili che come professionisti esperti e capaci.**

Le nostre scelte educative partono dalla centralità dello studente inteso come singola persona con caratteristiche uniche, rispettandone necessità formative, relazionali e culturali.

Abbiamo individuato le priorità strategiche prendendo in considerazione le esperienze didattiche maturate negli anni precedenti e una serie di elementi riportati a seguire:

- i risultati scolastici e le discipline con il maggior numero di debiti formativi
- gli esiti dell'Esame di Stato
- le rilevazioni Invalsi
- le competenze richieste dal mondo del lavoro, in particolare quelle professionali, linguistiche, informatiche.

Le nostre scelte fanno riferimento, oltre a quelle maturate in base all'esperienza peculiare del nostro istituto scolastico, anche agli obiettivi formativi prioritari indicati dalla L. 107/2015:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, all'inglese e alle lingue dell'UE;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e interculturale;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità;
- promozione di un'enogastronomia attenta alla salute e al benessere della persona, ispirata ad uno stile di vita sano e sostenibile, nonché delle tradizioni e delle innovazioni di settore;
- sviluppo delle competenze digitali, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media;
- potenziamento delle metodologie e delle attività laboratoriali;
- prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al mondo e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- incremento dei progetti di PCTO;
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati;
- valorizzazione di percorsi e sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito;
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano per studenti di cittadinanza o lingua non italiana;
- definizione di un sistema di orientamento continuo.

## PRIORITA' E TRAGUARDI

**Le priorità individuate dall'Istituto sono state scelte per aumentare il livello di apprendimento medio degli alunni raggiunto nel percorso scolastico, al fine di agevolare l'inserimento lavorativo.**

Nel modello di autovalutazione sono state individuate quattro aree su cui è possibile intervenire per attuare un miglioramento; a ciascuna di esse corrispondono i relativi traguardi.

<b>RISULTATI SCOLASTICI</b>	
<b>Priorità</b>	<b>Traguardo</b>
Migliorare il successo formativo degli alunni nelle discipline teoriche	Diminuire il numero dei debiti informativi
	Accrescere il numero di alunni con fascia di punteggio tra 71-80 all'Esame di Stato
Migliorare il successo formativo degli alunni con BES/DSA	Rendere gli alunni autonomi nell'elaborazione di strategie di studio efficaci
Valorizzare gli studenti più meritevoli	Organizzare esperienze didattiche - formative più qualificate, mediante attività di arricchimento, incontri ed esperienze di collaborazione con rappresentanti del settore alberghiero e della ristorazione e collaborazione con l'Associazione Ex allievi che mette in rete esperti a disposizione di docenti e studenti.

<b>RISULTATI PROVE STANDARDIZZATE</b>	
<b>Priorità</b>	<b>Traguardo</b>
Migliorare i risultati delle prove standardizzate nazionali	Ridurre il gap tra i risultati dell'Istituto e quelli di indirizzi analoghi, ove presente, e cercare di raggiungere l'eccellenza nei settori ove già l'istituto dispone di ottimi risultati.

<b>COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA</b>	
<b>Priorità</b>	<b>Traguardo</b>
Migliorare le competenze chiave di cittadinanza	Diminuire il numero dei provvedimenti disciplinari nelle classi di triennio.

<b>RISULTATI A DISTANZA</b>	
<b>Priorità</b>	<b>Traguardo</b>
Favorire l'inserimento nel mondo del lavoro	Mantenere gli attuali buoni livelli di inserimento nel mondo del lavoro, continuando le proficue collaborazioni con aziende e enti del territorio già avviate nei cinque anni di studio attraverso l'esperienza di alternanza scuola-lavoro e soprattutto grazie alla collaborazione con l'associazione ex-allievi, prezioso partner per il nostro Istituto.

## PIANO DI MIGLIORAMENTO

Sono stati individuati inoltre obiettivi di processo che rappresentano una definizione operativa delle attività su cui si intende agire concretamente per raggiungere le priorità strategiche individuate.

<b>Area di processo</b>	<b>Obiettivi</b>
Curricolo, progettazione e valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenere aggiornate le programmazioni di dipartimento delle singole discipline, in chiave multidisciplinare</li> <li>- Elaborare prove di simulazione per le prove standardizzate nazionali</li> <li>- Predisporre griglie di valutazione comuni disciplinari</li> </ul>
Organizzazione della scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire in modo preciso responsabilità e competenze dei referenti individuati per le singole attività, secondo un sistema di lavoro di tipo condiviso/orizzontale e responsabilizzante</li> </ul>

## AZIONI DI MIGLIORAMENTO

### 1) Curriculum, progettazione e valutazione

- Costituire una commissione di lavoro per la progettazione e l'organizzazione di attività didattiche che valorizzino le eccellenze
- Ottimizzare la realizzazione di percorsi di recupero e/o consolidamento e potenziamento all'interno della classe e/o per gruppi di livello

### 2) Ambiente di apprendimento

- Accrescere la dotazione di strumenti didattici informatici a disposizione di ogni singola classe
- Potenziare le attrezzature dei laboratori di sala e cucina

### 3) Inclusione e differenziazione

- Potenziare la presenza degli insegnanti di materia formati per supportare gli studenti con BES
- Valorizzare e rendere centrale la figura del docente tutor

### 4) Formazione docenti

- Corsi per accrescere la capacità di individuare attività di integrazione e prevenzione del disagio in classe (gestione della classe, comunicazione, superamento dei conflitti)
- Corsi di aggiornamento disciplinare e di potenziamento delle strategie di inclusione degli alunni con disabilità, BES, DSA
- Corsi di life coaching, gestione delle emozioni e valorizzazione dei talenti individuali



# L'offerta formativa



## PERCORSI, INSEGNAMENTI E QUADRI ORARI

Nell'Istituto sono proposti i seguenti percorsi di istruzione professionale rientranti nell'indirizzo **“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”**:

- **“Enogastronomia”** (corso attivo). In questa articolazione gli studenti sono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, organizzazione e produzione di prodotti enogastronomici, nonché di interpretare lo sviluppo delle filiere gastronomiche per adeguare la preparazione delle pietanze in relazione alle basi della cucina classica, alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando principalmente i prodotti del territorio locale e nazionale, puntando, in corrispondenza delle fine del percorso, alla cucina internazionale.



- **“Servizi di sala, bar e di vendita”** (corso attivo). In questa articolazione gli studenti sono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, nonché di interpretare lo sviluppo del settore turistico-ristorativo per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla tipologia di clientela a cui fanno riferimento.



- **“Enogastronomia” - Opzione: “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”** (corso attivabile). In questa opzione gli studenti sono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici dolciari e da forno; sviluppano competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



*“Scegli un lavoro che ami e non dovrai lavorare un giorno in vita tua.”*

*Confucio*

## QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

### BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24 (a)	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	A-12 A-21	132
		Diritto e economia	A-46	132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			<b>1188</b>
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24 (a)	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita (1) (*)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>			B-03 B-12 B-16 B-20	
		396 ore		
Totale Area di Indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 ore			

(\*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

## IL NOSTRO PIANO STUDI

Per far fronte alla costante richiesta di operatori del settore il più possibile qualificati e competenti, l'Istituto ha deciso di **potenziare le attività laboratoriali** sfruttando le quote di autonomia e flessibilità previste dal comma 3 dell'art.5 del D.P.R. 87/2010. Inoltre **sono state potenziate alcune materie teoriche** per meglio rispondere alle esigenze didattiche e di risultato formativo.

La tabella sottostante specifica meglio le scelte operative attuate.

I moduli orari sono di 48 minuti.

MATERIE DI INSEGNAMENTO	BIENNIO		TRIENNIO		
	I	II	III	IV	V
<b>AREA COMUNE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2+1	2+1	2+2
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Biologia)	1	-	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
TIC	2	1			
Educazione civica	1	1	1	1	1
Religione cattolica	1	1	1	1	1
<b>Totale unità orarie dell'area comune</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
<b>Articolazione "Enogastronomia"</b>					
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2+4	2+4	7+5	7+4	6+3
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+4	2+4	1	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4

<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
<b>Articolazione "Servizi di sala e di vendita"</b>					
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2+4	2+4	1	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+4	2+4	7+5	6+5	5+4
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
<b>Totale unità orarie dell'area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>TOTALE UNITÀ ORARIE</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>



## Il primo piano di studi parauniversitario nella scuola alberghiera italiana.

Il **Percorso Management Internazionale** è il nostro originale e ambizioso programma di approfondimento curricolare quinquennale, parallelo e integrato al corso di studi in enogastronomia e ospitalità alberghiera, con una certificazione finale riconosciuta dai nostri partner a livello mondiale.

Ha l'obiettivo di preparare futuri professionisti dinamici, completi e pronti per le sfide di domani. Offre una vasta gamma di nuovi approcci, contenuti didattici e competenze specifiche orientate al mondo della **direzione** e del **business**, spendibili sia in ambito turistico-ricettivo, sia in ambiti affini o altri, con una visione globale e innovativa.

Il programma è indirizzato agli studenti che sceglieranno "servizi di sala e vendita", per la particolare versatilità di questo indirizzo di studi e delle skills che può garantire.

### Cosa prevede:

- Un'offerta in cinque anni di **oltre 70 master class, seminari e workshop** (anche in lingua inglese e francese), tenuti da esperti e docenti universitari da tutto il mondo;
- **Competenze di leadership, comunicazione e business**, per favorire la crescita personale e l'orientamento al problem solving e alla gestione di processi e persone;
- Dal terzo anno di studi sono previste **uscite didattiche esperienziali** per svolgere lezioni e visite direttamente sul campo, sia in Italia che all'estero in contesti internazionali;
- **Stage e PCTO in settori anche non alberghieri**: marketing, vendite, risorse umane, meeting ed eventi, amministrazione, informazione e accoglienza.

**Rientrano tra i vari argomenti di studio:** *startup, leadership, project management, comunicazione efficace e public speaking, sales & marketing management, revenue management, business administration, contabilità e budgeting, real estate, room division management, economia aziendale, gestione del lusso, architettura e interior design, finanza e matematica finanziaria, statistica, gestione dei cambiamenti e innovazione, meeting and events management, spa & wellness management, fine dining organization, food and beverage management, sostenibilità, quality management, guest management, neuroscienze, HR management.*

**Svogliamo attività di orientamento con:**

**Bocconi**

 **EHL**

 Nolan  
Cornell  
SC Johnson College of Business

**FIU** | Chaplin School of  
Hospitality & Tourism  
Management  
FLORIDA INTERNATIONAL UNIVERSITY

## TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

**Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.**

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**A conclusione del percorso quinquennale gli studenti sono in grado di:**

- 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;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

**Ogni articolazione è un corso quinquennale strutturato in un biennio** (finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione ) **e in un triennio** (prettamente professionalizzante nei diversi tre indirizzi) **con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.**

## QUALIFICHE TRIENNALI REGIONALI

**Utilizzando le quote di autonomia e flessibilità previste dall'art. 5 comma 3 lettere a) e e) del D.P.R. 87/2010, dopo una attenta valutazione delle richieste e delle necessità dell'ambito territoriale, la scuola ha attivato in regime di sussidiarietà integrativa un percorso triennale volto al rilascio delle qualifiche professionali relative alle figure di:**

- *OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI*
- *OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE*

Al termine del terzo anno, lo studente sosterrà l'esame di qualifica regionale, ottenendo la qualifica di "Operatore della ristorazione" e il relativo indirizzo. Successivamente, potrà scegliere se entrare nel mondo del lavoro oppure proseguire il percorso scolastico fino ad ottenere il diploma di istruzione professionale.

Nel percorso della qualifica lo studente apprende le competenze fondamentali per intervenire nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità nello svolgimento delle attività di preparazione dei pasti e gestione dei servizi di sala e di bar, con particolare attenzione alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, alla realizzazione di piatti semplici e all'allestimento del servizio di sala.

## STAGE E PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

### **La nostra Scuola è attenta al placement e al successo lavorativo di allievi ed ex allievi.**

Attraverso la collaborazione con aziende e compagnie alberghiere, ristorative e turistiche a livello locale, nazionale e internazionale, offre l'opportunità di avviarsi dopo il diploma verso una rapida carriera professionale o di studi universitari.

Gli stage e i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) integrano i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro che collaborano in modo produttivo per permettere agli studenti di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere", sviluppando competenze spendibili nel mondo del lavoro, legate all'organizzazione del lavoro e al problem solving. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano.

Il PCTO prevede una funzione strumentale dedicata che si avvale della collaborazione dei tutor scolastici e dei tutor aziendali. I tutor relazionano al Consiglio di Classe sulle fasi del percorso PCTO.

I progetti di stage (per la qualifica professionale regionale) e PCTO prevedono una serie di attività di formazione e lavoro che si svolgono principalmente presso le numerose aziende alberghiero-ristorative proposte allo studente dalla scuola, rispettivamente per un giorno a settimana (venerdì) durante il 3° anno, per sei settimane nell'estate tra il 3° e 4° anno, per sei settimane nell'estate tra il 4° e 5° anno.

Potranno essere attivati anche percorsi di stage durante i mesi estivi del 2° anno.

N° ore	III ANNO	ESTATE III-IV ANNO	ESTATE IV-V ANNO	TOTALE
Attività di laboratorio in aziende del settore	200	240	240	680

### **Il nostro Career Office si occupa di:**

- offrire un servizio personalizzato per permettere agli studenti di entrare in contatto con le aziende del nostro network. I nostri docenti pratici e consulenti di carriera affiancano gli allievi sin dall'inizio del percorso formativo. Attraverso una serie di attività individuali studiano il profilo personale degli studenti e li supportano nell'identificazione e nel raggiungimento degli obiettivi professionali e di carriera;
- aiutare gli studenti nella creazione di CV e prepararli per affrontare le domande e i colloqui di lavoro;
- consolidare, sviluppare e gestire le relazioni con i partner, permettendo alla Scuola di essere costantemente connessa con i trend più aggiornati del mercato del lavoro.

Il contatto tra i nostri studenti e il mondo del lavoro è garantito grazie anche alla collaborazione con l'Associazione Ex Allievi.

# IL SUCCESSO POST-DIPLOMA DEI NOSTRI ALLIEVI

## MELLERIO ROSMINI

### PROFESSIONALE - SERVIZI

VIA ROSMINI 24, DOMODOSSOLA (VERBANO CUSIO OSSOLA)

Numero medio di diplomati per anno: 13



INDICE DI OCCUPAZIONE DEI DIPLOMATI



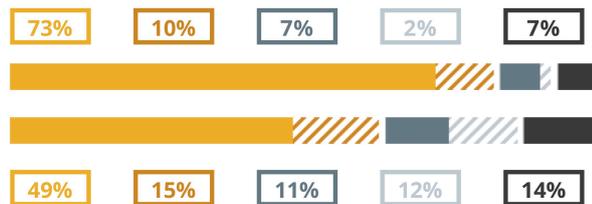
ATTESA PER IL 1° CONTRATTO SIGNIFICATIVO



DISTANZA DA CASA DEL LAVORO

### COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- ▨ Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- ▨ Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altra formazione



MELLERIO ROSMINI

MEDIA SCUOLE DELLO STESSO TIPO NELLA PROVINCIA

### CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

- Permanente - Tempo indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



### COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di studio

**EDUSCOPIO** Edizione 2021/22 è un progetto di Fondazione Agnelli [Edizione 2021-2022]  
Confronta, scegli, studia.

**Career Report**  
 ISTITUTO ALBERGHIERO MELLERIO ROSMINI  
 marzo 2022

ex allievi nel mondo

### Paesi in cui sono presenti ex allievi Alberghiero Rosmini

- Italia
- Svizzera
- Regno Unito
- Stati Uniti
- Germania
- Olanda
- Emirati Arabi Uniti
- Sri Lanka
- Bali
- Norvegia
- Francia
- Australia
- Spagna



## IL “PATTO PER LA CARRIERA”

**La collaborazione tra l'Istituto e l'Associazione dei suoi Ex Allievi è molto stretta e ha lo scopo di favorire la crescita personale e professionale degli studenti attuali e passati.**

Tra le due realtà è attivo uno speciale "Patto per la carriera" che si sviluppa attraverso 5 grandi attività organizzate grazie a una costante e proficua sinergia fra allievi, docenti ed ex allievi:

### **CAREER DAY**

Nel mese di marzo si svolge l'annuale evento (sia in presenza che online), in cui vengono presentate opportunità di carriera o studio in tutto il mondo attraverso incontri mirati, seminari, interviste.

Una vera e propria "fiera del lavoro nell'ospitalità" per favorire l'incontro tra domanda e offerta e per fornire ispirazioni e approfondimenti di settore.

### **CAREER INTERVIEWS**

Due volte all'anno vengono realizzati sondaggi e interviste nei confronti degli ex allievi, per tener traccia del loro percorso lavorativo o di studio post-diploma, al fine anche di fornire un supporto all'orientamento professionale con un servizio di mentoring. Tutto questo in particolare nei primi 5 anni dopo la scuola.

### **CAREER KEYS**

Tutti gli studenti e gli ex allievi hanno a disposizione un ricco database di contatti selezionati a cui inviare le proprie domande di lavoro o stage.

Il database viene aggiornato e arricchito periodicamente.

### **CAREER REPORTS**

Vengono pubblicati inoltre dei report ufficiali sulle carriere degli ex allievi, con l'illustrazione delle analisi sulle percentuali di occupazione, sui livelli professionali raggiunti, sulla distribuzione nel mondo, ecc.

### **CAREER STORIES**

Sul sito web dell'istituto, sui canali social e sulla Newsletter "Alberghiero Rosmini Together" ampio spazio è dedicato al racconto delle storie di successo degli ex allievi.



Siamo il primo istituto alberghiero italiano ad avere attivo un autonomo **Centro di Ricerca per l'Ospitalità**.

Si tratta di un'iniziativa didattica ambiziosa e dinamica, che punta a trasformare costantemente l'istituto, analizzando e divulgando i trend e le esigenze dell'ospitalità e del turismo presenti e futuri, per mantenere aggiornata l'offerta formativa e la visione strategica.

**Il Centro coinvolge studenti, docenti, ex allievi ed esperti esterni e si occupa di:**

- Realizzare **ricerche**, statistiche, indagini, interviste, eventi, conferenze, concorsi di ricerca, pubblicazioni/articoli riguardanti l'analisi, l'evoluzione e le prospettive dei settori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo;
- Realizzare e pubblicare i **Career Report** ufficiali degli ex allievi;
- Pubblicare periodicamente il **Magazine digitale "Alberghiero Rosmini Together"**, con notizie dalla scuola, dagli ex allievi, articoli di approfondimento, interviste, esiti degli studi, ricerche, ecc..

Annualmente il Centro di Ricerca promuove la conferenza **"Future of Hospitality"** per condividere esiti di ricerche e trend del settore alberghiero, ristorativo e turistico, nonché per sviluppare un network di studi e scambi culturali e professionali tra istituti alberghieri su scala nazionale.



future<sub>of</sub>  
hospitality

## INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

L'Istituto, come meglio dettagliato successivamente nelle singole schede di progetto, potenzia l'offerta didattica per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati come prioritari.

### Studio della lingua tedesca in ambito alberghiero, ristorativo e turistico

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	Il progetto si articola in un corso extracurricolare facoltativo volto a fornire le basi della microlingua tedesca in ambito ristorativo-alberghiero.

### Ristorante didattico "INIZIO" e "Novel" Bar

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p>Il "Ristorante didattico - Inizio " vuole essere un significativo progetto ad alta valenza formativa e professionalizzante e costituisce un esempio di impresa formativa simulata. Ogni giorno, a rotazione, gli studenti delle cinque classi si cimentano nella simulazione della loro attività, cucinando e servendo i compagni, gli insegnanti e alcuni ospiti durante l'ora di pranzo. In aggiunta, saltuariamente vengono organizzati eventi (cene, banchetti, attività di catering) rivolti a famiglie ed enti.</p> <p>Gli indirizzi di studio attivi nell'Istituto trovano così concretizzazione pratica nei momenti di ideazione e preparazione di variegati e originali menu, nell'accoglienza in sala e nel servizio dei clienti nel ristorante.</p> <p>Gli studenti si trovano di conseguenza immersi nella quotidiana attività di cucina o di servizio, vivendo e sperimentando le possibili situazioni che incontreranno durante la loro carriera lavorativa, imparando a gestire le difficoltà e a esprimere le proprie potenzialità.</p> <p>Il concept del bar didattico "Novel" unisce invece cultura, lettura e storie con l'offerta di drink classici o di tendenza e una vasta scelta di prodotti di caffetteria e tè dal mondo. Il locale è infatti colmo di volumi della letteratura italiana e internazionale, da sfogliare e scambiare in un punto di bookcrossing grande un intero bar.</p> <p><b>Obiettivi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- accrescere le competenze e abilità pratiche professionali</li><li>- sviluppare rapporti umani con clienti e colleghi di lavoro</li><li>- ampliare la conoscenza del galateo a tavola e durante il servizio</li></ul>

## Partecipazione a concorsi enogastronomici

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p>Periodicamente agli allievi (anche con disabilità) sono proposte prove speciali da effettuarsi in vari concorsi enogastronomici locali, nazionali o internazionali, relativi ai settori cucina, pasticceria, sala e bar.</p> <p><b>Obiettivi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- accrescere le competenze e abilità pratiche professionali</li><li>- sviluppare la creatività e l'organizzazione sul lavoro</li><li>- misurare le capacità e conoscenze dell'allievo confrontandole con quelle di colleghi di altre istituzioni scolastiche</li><li>- rendere più dinamico e stimolante il programma scolastico</li><li>- valorizzare il merito degli allievi</li></ul>

## Incontri e master class con professionisti del settore alberghiero (e non solo)

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p>Durante l'anno scolastico le varie classi incontrano (in presenza o in videoconferenza) esperti esterni del settore alberghiero-ristorativo o di settori affini/complementari per delle master class teoriche o pratiche di approfondimento o specializzazione, allo scopo di accrescere in loro conoscenze, competenze e ambizioni.</p>

## Educazione alimentare

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p><b>Obiettivi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari.</li><li>- Diffondere la cultura della sana e corretta alimentazione</li><li>- Conoscere le relazioni tra alimentazione e salute</li><li>- Promuovere scelte alimentari consapevoli</li><li>- Promuovere la conoscenza dei prodotti "Buoni, puliti e giusti" (tipici, biologici, km 0)</li></ul> <p>Nel corso dell'anno scolastico l'Istituto aderisce costantemente a progetti di educazione alimentare promossi da diversi enti pubblici e privati (ASL, Slow Food, COOP, ...). I progetti consistono in interventi di esperti a scuola, uscite tematiche presso aziende, ipermercati, manifestazioni di settore.</p>

## Educazione alla cittadinanza attiva e alla legalità. Prevenzione della dispersione scolastica e di ogni forma di discriminazione e di bullismo

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	Il progetto si articola in incontri con rappresentanti delle Istituzioni e delle Forze dell'Ordine e ha come finalità l'educare i giovani alunni-cittadini al rispetto delle regole, per sviluppare una migliore convivenza civile in un percorso di formazione specifica sulla costruzione del senso civico, sullo sviluppo durevole, sulla cittadinanza e Costituzione allo scopo di stimolare negli alunni la cultura alla legalità e la formazione di una sana coscienza civile, costituzionale e democratica.

## Anno di studio all'estero - Mobilità studentesca internazionale

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p>L'Istituto promuove, sostiene e valorizza la mobilità internazionale degli studenti e valorizza le competenze trasversali acquisite dagli studenti che aderiscono a un progetto di mobilità internazionale.</p> <p>La scuola ritiene altresì che chi vuole parteciparvi debba possedere un solido profitto scolastico e aver dimostrato nei primi tre anni di studio l'autonomia necessaria a un buon recupero e a un proficuo inserimento nella classe quinta.</p>





<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte, a iscrizione
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p>Toastmasters International è un'organizzazione educativa a fini non lucrativi nata negli USA nel 1924, che opera in tutto il mondo attraverso la formula club.</p> <p>Lo scopo di Toastmasters è di aiutare i soci a migliorare due tra le tante competenze che giocano un ruolo importante nella vita professionale e personale: la capacità di comunicare efficacemente e la leadership.</p> <p>Attraverso il suo "Gavel Club", l'istituto consente ai suoi studenti anche minorenni, docenti, ex allievi e simpatizzanti, di vivere l'esperienza Toastmasters e favorire così lo sviluppo continuo di competenze di public speaking e direzionali.</p>

## TEDxYouth@AlberghieroRosmini

<b>Classe/i coinvolta/e:</b>	Tutte. La classe quinta si occupa dell'organizzazione dell'evento
<b>Obiettivi e breve descrizione del progetto:</b>	<p><b>Cos'è TED</b></p> <p>TED è un'organizzazione senza scopo di lucro dedita a "Ideas Worth Spreading" (diffusione di idee di valore), spesso sotto forma di brevi discorsi tenuti da importanti pensatori e attori. Molti di questi discorsi vengono tenuti in conferenze TED, intimi TED Salons e migliaia di eventi TEDx organizzati in modo indipendente in tutto il mondo dietro licenza.</p> <p><b>Cos'è un TEDx</b></p> <p>Nello spirito delle "idee che meritano di essere diffuse", TED ha lanciato il programma TEDx, che consiste in una serie di eventi locali organizzati in modo indipendente che si propongono di riunire il pubblico per vivere un'esperienza simile a quella che si sperimenta con TED. Il nostro evento annuale si chiama TEDxYouth@AlberghieroRosmini, dove x = evento TED organizzato in modo indipendente, in cui presentazioni dal vivo e proiezioni di video tratti da TED Talks sono combinati allo scopo di favorire relazioni e discussioni tra i partecipanti. Le Conferenze di TED forniscono il modello generale per gli eventi TEDx, mentre i TEDx locali, incluso il nostro, sono realizzati in modo autonomo.</p> <p><b>Speaker sono personaggi esterni di spicco nonché studenti e docenti dell'istituto (o di scuole altre), che con l'occasione possono sviluppare le loro competenze in public speaking e apprendere cose nuove attraverso un format coinvolgente e moderno.</b></p>

## PIANO NAZIONALE SCUOLA DIGITALE

In relazione al comma 58 della legge 107/15 si individuano i seguenti obiettivi strategici del PNSD:



- **Sviluppo delle competenze digitali degli studenti:** a tale proposito verranno proposte attività didattiche comprendenti l'utilizzo delle risorse informatiche, soprattutto per quanto riguarda le materie comprese all'interno dei dipartimenti di Matematica e Fisica, di Scienze, di Lingue e di Enogastronomia.
- **Potenziamento degli strumenti didattici e laboratoriali:** i provvedimenti adottati per migliorare costantemente la qualità del servizio riguardano soprattutto:
  - miglioramento delle infrastrutture scolastiche;
  - adozione di strumenti di centralizzazione dei dati;
  - fruibilità delle informazioni e del registro elettronico da parte del personale docente mediante l'utilizzo di tablet.
- **Formazione dei docenti per l'innovazione didattica:** l'istituto prevede la somministrazione di corsi di formazione periodici rivolti al personale docente sull'utilizzo delle nuove tecnologie.
- **Potenziamento delle infrastrutture di rete:** la rete esistente è sottoposta a frequenti controlli e aggiornamenti per rispondere al meglio alle esigenze di studenti e docenti; sono previsti dei lavori di ristrutturazione dell'infrastruttura di rete per una migliore accessibilità alle risorse condivise, nonché un miglioramento della copertura del segnale Wi-Fi.

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI



### Criteri di valutazione

La norma di riferimento è il Decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122 "Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 191 del 19/8/2009.

Gli studenti sono informati preventivamente su obiettivi, tipo di verifica somministrata e valutazione effettuata dai docenti.

I parametri (conoscenze e competenze che si intendono misurare) e i criteri (misura delle prestazioni a partire dal livello di sufficienza) sono concordati nei dipartimenti tra tutti i docenti delle discipline

Il Collegio docenti ha inoltre concordato quanto segue:

- a) il quadro di riferimento indicante il significato dei voti attribuiti alle prove, nell'ambito della misurazione delle competenze;
- b) che nella valutazione di fine quadrimestre si tenga conto:
  - del grado di conseguimento degli obiettivi del curriculum esplicito (profitto nelle discipline),

- del curricolo implicito e trasversale (impegno, interesse e partecipazione, socializzazione, capacità di comunicazione, metodo di studio),
- del progresso rispetto alla situazione di partenza.

Come da delibera del Collegio dei Docenti del 19 maggio 2015 in presenza di tre o più lievi carenze e dunque di una generalizzata criticità nei risultati conseguiti, una delle lievi carenze verrà considerata quale debito formativo, secondo il seguente ordine di priorità di individuazione:

1. Materia di indirizzo;
2. Materia con debito pregresso;
3. Materia con media più bassa.

**Relativamente alle modalità di attribuzione del voto su tutto l'anno scolastico**, ai sensi dell'art. 4 comma 5 del DPR 22 giugno 2009, n. 122 "Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni" e che recita "La valutazione finale degli apprendimenti e del comportamento dell'alunno è riferita a ciascun anno scolastico", il Collegio dei Docenti, sempre nella seduta del 19 maggio 2015 ha deliberato di dare concreta applicazione a tale norme, nel modo seguente:

- la media dei voti del primo quadrimestre di ciascuna disciplina verrà inserita sul registro elettronico come primo voto del secondo quadrimestre;
- nella proposta di voto della singola materia a fine anno scolastico, si utilizzerà come misurazione di riferimento la media dei voti del secondo quadrimestre che risulta dal registro elettronico;
- seguirà la valutazione da parte del docente, che terrà conto anche del miglioramento rispetto alla situazione di partenza e dell'eventuale superamento del debito del I quadrimestre.

Per valutazione globale si intende sostanzialmente l'insieme, opportunamente ponderato, di tutti i dati sulle conoscenze, sulle competenze, sulle capacità raccolti durante il corso dell'anno scolastico.

Per sintetizzare, è stata elaborata una griglia di riferimento, che mette in relazione gli indicatori con i relativi descrittori.

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
10 9	Complete, organiche e articolate con approfondimenti autonomi.	Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto e creativo.	Comunica in modo efficace ed articolato, è autonomo ed organizzato, collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari, analizza in modo critico, gestisce efficacemente situazioni nuove e complesse.

8	Complete, con qualche approfondimento autonomo.	Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto.	Comunica in modo efficace ed appropriato, ha una propria autonomia di lavoro, analizza in modo corretto e compie alcuni collegamenti.
7	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali, con eventuali approfondimenti guidati.	Esegue correttamente compiti semplici, affronta anche quelli più complessi pur con alcune imprecisioni.	Comunica in modo adeguato ed abbastanza efficace, è un diligente esecutore, ma ha qualche incertezza nei collegamenti.
6	Complessivamente accettabili, ha qualche lacuna, ma non estesa o profonda.	Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi se guidato.	Comunica in modo semplice, ma non sempre adeguato, raramente sviluppa collegamenti.
5	Incerte, superficiali o incomplete.	Applica le conoscenze minime, commettendo errori talvolta gravi.	Comunica in modo non sempre coerente od appropriato, ha difficoltà a cogliere i nessi logici e ad analizzare temi e problemi.
4 3	Frammentarie o gravemente lacunose.	Commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi.	Comunica in modo inadeguato, ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti anche elementari.
2 1	Non rilevabili.	Non rilevabili.	Non rilevabili.

## Assegnazione voto di condotta

Nei criteri di promozione si inserisce anche la valutazione della condotta degli studenti. In base alle disposizioni legislative vigenti, e in modo particolare con il D.M. 137 del 01/09/08 art. 2 e 3, tale valutazione è effettuata mediante l'attribuzione collegiale di un voto numerico espresso in decimi e concorre alla valutazione complessiva dello studente. Determina inoltre, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo. Attraverso gli indicatori definiti dal Collegio Docenti (impegno; interesse e partecipazione; rapporti interpersonali; rispetto dei regolamenti) si definiscono i voti di condotta, utilizzando la seguente griglia:

VOTO	DESCRIZIONE
<p style="text-align: center;"><b>10</b> <b>Eccellente</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si impegna con costanza e metodo, frequentando con assiduità e puntualità. Rispetta gli orari e le scadenze.</li> <li>2. Partecipa attivamente alla lezione, intervenendo in modo propositivo; ha partecipato positivamente alle attività scolastiche od extrascolastiche organizzate dalla scuola.</li> <li>3. Collabora con gli altri con atteggiamento costruttivo nel rispetto consapevole dei ruoli; mostra capacità di lavorare in gruppo, collaborando proficuamente. Dimostra maturità e senso di responsabilità.</li> <li>4. Rispetta pienamente il regolamento scolastico e usa in modo consapevole le strutture della scuola.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>9</b> <b>Adeguato</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si impegna con costanza e frequenta con regolarità, rispettando le consegne.</li> <li>2. Segue con interesse la lezione intervenendo in modo pertinente.</li> <li>3. Collabora attivamente con gli altri nel rispetto dei ruoli.</li> <li>4. Rispetta il regolamento scolastico e usa in modo corretto le strutture della scuola.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>8</b> <b>Accettabile</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si impegna e frequenta in modo complessivamente regolare, rispettando in genere orari e scadenze.</li> <li>2. Segue le lezioni per lo più con attenzione ma non sempre in maniera propositiva.</li> <li>3. Complessivamente riconosce i ruoli reciproci e collabora con gli altri, con un adeguato senso di responsabilità.</li> <li>4. Di norma rispetta le regole e le strutture dell'Istituto. È stato ammonito con richiami verbali, ma ha dimostrato un adeguato impegno nel correggere il proprio comportamento.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>7</b> <b>Inadeguato</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si impegna in modo non costante, sottraendosi a volte alle verifiche. Si presenta talvolta in ritardo alle lezioni e dimostra una preparazione discontinua.</li> <li>2. Si distrae facilmente e disturba a volte lo svolgimento della lezione. Frequenta in modo non sempre regolare.</li> <li>3. A volte non riconosce i ruoli reciproci. Collabora raramente con gli altri.</li> <li>4. Non sempre rispetta le regole e le strutture dell'Istituto. È stato ammonito con un richiamo scritto o più richiami verbali, non dimostrando un adeguato impegno nel correggere il proprio comportamento.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>6</b> <b>Grave</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adempie raramente alle consegne scolastiche. Frequenta le lezioni in modo irregolare</li> <li>2. Mostra scarso interesse ed una partecipazione passiva alle lezioni. Assume spesso un atteggiamento turbativo all'interno della classe.</li> <li>3. Spesso non riconosce i ruoli reciproci. Collabora raramente con gli altri.</li> <li>4. In più episodi non ha rispettato il regolamento. È stato ammonito con più richiami verbali e scritti. Oppure, ha subito una sospensione di almeno un giorno.</li> </ol>

5

**Estremamente  
grave**

Ha assunto comportamenti di particolare gravità (vedi D.M. 5 del 16/01/2009) ed è stato sospeso dalle lezioni.

## Criteria di ammissione alla classe successiva

Il Collegio Docenti fissa i criteri generali, per l'ammissione o non ammissione alla classe successiva, che di norma saranno fatti propri dal Consiglio di Classe. Ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del D.P.R. 122/2009 le assenze influiranno sulla validità dell'anno scolastico del singolo studente in quanto: «A decorrere dall'anno scolastico di entrata in vigore della riforma della scuola secondaria di secondo grado, ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire per casi eccezionali, motivate deroghe al suddetto limite, tali che non pregiudichino, a giudizio del Consiglio di Classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento minimo di frequenza, complessivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale del ciclo». In base a quanto contenuto nella C.M. n° 20 del 04/03/2011, nel computo della frequenza minima non sono da considerarsi fra le assenze i seguenti casi:

- gli ingressi posticipati e le uscite anticipate stabilite dalla scuola per motivi organizzativi o didattici dovuti ad attività curricolari o extracurricolari;
- la partecipazione alle assemblee della Consulta provinciale;
- impegni sportivi a livello agonistico certificati e organizzati da federazioni riconosciute dal CONI;
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o concorsi legati all'indirizzo scolastico;
- assenze o ritardi per causa di forza maggiore (previa autorizzazione del Coordinatore delle attività didattiche ed educative);
- assenze per donatori di sangue.

Il Collegio Docenti definisce l'ammissione alla classe successiva in presenza di valutazione positiva in tutte le materie o di valutazioni non positive tali da non pregiudicare il rendimento del successivo anno scolastico. Per gli studenti che in sede di scrutinio finale presentino in una o più discipline valutazioni insufficienti, il Consiglio di Classe deciderà per la non ammissione o per la sospensione del giudizio.

In presenza di significative difficoltà o elementi che precludano con un alto margine di probabilità di recupero delle materie insufficienti, il Consiglio di Classe prevede la possibilità di votare in ogni caso per la non ammissione.

## La sospensione del giudizio

In caso di sospensione del giudizio nello scrutinio a fine anno scolastico, i Docenti interessati daranno istruzioni sulle modalità di recupero del debito, fornendo precise indicazioni di lavoro. La scuola attiverà anche corsi di recupero, ove ritenuto necessario. A fine agosto prima dell'inizio del nuovo anno scolastico, l'alunno sosterrà una prova per verificare il recupero delle carenze. Il mancato superamento della prova, anche nel caso di una sola disciplina con giudizio sospeso, in base alla valutazioni del Consiglio di Classe, può comportare la non ammissione alla classe successiva.

## Il credito scolastico

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella tabella, deve tenere in considerazione oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari e integrative ed eventuali crediti formativi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

Il termine ultimo di presentazione dei Crediti Formativi è il 15 maggio dell'anno per il quale si chiede il loro riconoscimento.

*Per la tabella aggiornata sui crediti scolastici riferirsi alle fonti del Ministero dell'Istruzione.*

## INCLUSIONE SCOLASTICA

L'Istituto ha visto negli ultimi anni la crescita del numero di alunni con bisogni educativi speciali, soprattutto per la tipologia delle materie di insegnamento, che offrono un'ampia gamma di opportunità didattiche funzionali all'inclusione, e per le possibilità di fornire una preparazione tecnico-professionale, accanto a quella culturale, tale da permettere un fattivo inserimento del giovane nel mondo del lavoro.

Pertanto **l'Istituto si attiva per elaborare percorsi formativi a misura di alunno**, in modo da favorire l'inclusione nel rispetto dell'individualità.

Il percorso di ogni alunno, soprattutto se diversamente abile, prende avvio da una raccolta di dati attraverso colloqui con la Scuola Media Inferiore, con il personale ASL di riferimento, con la famiglia e l'alunno stesso. Si ipotizzano poi progetti educativo-didattici in accordo con le esigenze e le aspettative dell'alunno e della famiglia, che dovranno comunque portare ad una capitalizzazione delle conoscenze e competenze acquisite a scuola. Le iniziative attuate per rendere "effettiva" l'integrazione degli alunni disabili sono molteplici e finalizzate non solo alla realizzazione del progetto educativo, ma dell'intero "progetto di vita" (legge 104/92).

### **Due i possibili percorsi:**

- il rispetto dei programmi ministeriali, anche se ridotti o adattati, che porteranno al raggiungimento del diploma;

- un progetto educativo individualizzato e differenziato (descritto in dettaglio nel P.E.I.) che prevede per alcune o per tutte le materie una definizione di obiettivi, e quindi di contenuti, diversi, anche se sempre connesso al lavoro della classe. Tale percorso non porterà al raggiungimento del diploma, ma ad un attestato di frequenza.

Per quanto riguarda gli alunni con difficoltà psichiche gravi, fermo restando il loro coinvolgimento nelle attività curriculari con tempi e modalità adeguate alle loro potenzialità, si lavora soprattutto per lo sviluppo delle autonomie e delle abilità sociali.

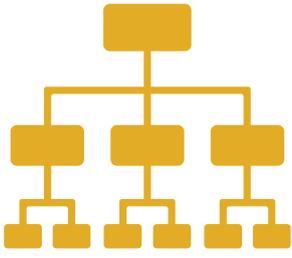
Nel caso sia possibile il collocamento nel mondo del lavoro, gli alunni vengono avviati a percorsi misti scuola-lavoro in collaborazione con imprese del settore. Al termine del percorso scolastico, per favorire un approccio protetto al mondo del lavoro, vengono presi in considerazione eventuali inserimenti nei corsi di formazione professionale o tirocini di lavoro.

Per quanto riguarda gli studenti con disturbi evolutivi specifici o con svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale, la precitata Direttiva ministeriale "evidenzia, in particolare, la necessità di elaborare un percorso individualizzato e personalizzato per alunni e studenti con bisogni educativi speciali, anche attraverso la redazione di un Piano Didattico Personalizzato [...] che serva come strumento di lavoro in itinere per gli insegnanti ed abbia la funzione di documentare alle famiglie le strategie di intervento programmate. Le scuole – con determinazioni assunte dai Consigli di classe, risultanti dall'esame della documentazione clinica presentata dalle famiglie e sulla base di considerazioni di carattere psicopedagogico e didattico – possono avvalersi per tutti gli alunni con bisogni educativi speciali degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalle disposizioni attuative della Legge 170/2010 (DM 5669/2011), meglio descritte nelle allegate Linee guida."

A tal proposito è **istituito un gruppo di lavoro e di studio dell'Istituto (GLI)** che assicura all'interno del corpo docente il trasferimento capillare delle azioni di miglioramento intraprese e un'efficace capacità di rilevazione e intervento sulle criticità all'interno delle classi.

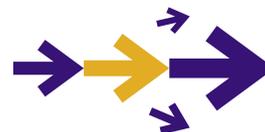
## **Integrazione alunni stranieri**

Negli ultimi anni si è incrementata la presenza sul territorio nazionale di alunni non italiani o figli di non italiani. Anche nel nostro Istituto gradualmente si è assistito ad una loro maggiore presenza, per cui è stato necessario provvedere ad un progetto di integrazione di tali allievi per consentir loro un valido apprendimento professionale, ma soprattutto un processo di inserimento nel contesto culturale e sociale scolastico. Non va dimenticato il profondo arricchimento culturale che può derivare dall'incontro di culture e tradizioni diverse, che in tal senso sono da valorizzare per il raggiungimento di un'adeguata formazione delle nuove generazioni, che si troveranno a vivere e a lavorare in un ambito sempre più multiculturale.



# L'organizzazione





### Organi di gestione dell'offerta formativa

- Coordinatore didattico – *Competenze definite dal Ministero*
- Presidente dell'ente gestore – *Competenze definite dallo Statuto della Società*
- Vice Coordinatori didattici – *Sostituiscono il Coordinatore didattico in caso di sua assenza e lo affiancano nell'organizzazione delle attività*
- Segretaria amministrativa – *Gestisce la parte amministrativa ed economica dell'istituto*
- Staff di Presidenza – *E' composto da Coordinatore didattico, Presidente dell'ente gestore, Vice Coordinatori. Si ritrova periodicamente per programmare le attività, monitorare l'andamento organizzativo-gestionale dell'Istituto, definire la politica scolastica*
- Consiglio d'Istituto e Giunta Esecutiva - *Competenze definite dal Ministero*

### Organi di programmazione didattica

- Collegio dei docenti - *Competenze definite dal Ministero*
- Dipartimenti disciplinari – *hanno il compito di:*
  - *predisporre la programmazione didattica delle discipline coinvolte, definire conoscenze-competenze-abilità da acquisire, gli standard minimi di ogni disciplina e i criteri di valutazione, in coerenza con le indicazioni generali del PTOF;*
  - *prepongono prove comuni di controllo dei livelli di apprendimento;*
  - *propongono l'adozione dei libri di testo;*
  - *propongono l'acquisto di materiale didattico ed educativo;*
  - *formulano proposte per l'aggiornamento dei docenti.*
- Consigli di Classe - *Competenze definite dal Ministero*
- Coordinatori di classe e segretari dei Consigli di classe

## ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

**Il consiglio d'istituto ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in due quadrimestri.** La durata dell'unità oraria è fissata in 48 minuti, questa scelta ha consentito di incrementare le ore di laboratorio e alcune ore teoriche.

### Registro elettronico

L'Istituto ha adottato il registro elettronico di classe e del docente. Lo strumento consente di avere un migliore controllo delle assenze, delle annotazioni, delle attività svolte e assegnate, maggiore trasparenza nella valutazione, u più facile accesso agli e alle famiglie anche da casa. Le annotazioni disciplinari vengono comunicate attraverso il registro sul quale le famiglie sono tenute a visualizzarle.

### Comunicazione scuola - famiglia

Le comunicazioni avvengono secondo le seguenti modalità:

- consultazione registro elettronico mediante password;
- ricevimento delle famiglie da parte dei docenti, secondo modalità comunicate;
- un'udienza generale per quadrimestre;
- colloqui telefonici per comunicazioni urgenti;
- invio di email per comunicazioni inerenti impegni e organizzazione scolastica che coinvolgano gli studenti.



## Piano per la formazione del personale

Le attività di formazione e di aggiornamento proposte da questo istituto sono ispirate ai dettami della legge 107/2015, che ritiene la formazione in servizio obbligatoria e parte integrante della funzione docente. L'Istituzione scolastica, sentito il parere del Collegio dei docenti e analizzate le priorità strategiche, si propone di organizzare, nel triennio 2022/25 delle attività formative che saranno specificate in tempi e modalità nella programmazione per anno scolastico.

<b>Attività formative</b>	<b>Personale coinvolto</b>
Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento	Docenti
Didattica per competenze e innovazione metodologica	Docenti
Inclusione e disabilità	Docenti
Rapporto tra scuola e mondo del lavoro	Docenti
Primo soccorso, sicurezza	Docenti

**Gli obiettivi prioritari che si intendono perseguire, attivando corsi di formazione e aggiornamento per il personale docente del nostro istituto sono i seguenti:**

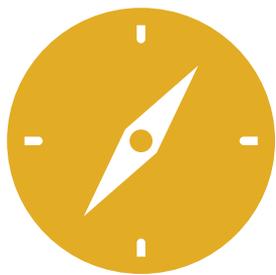
- motivare/rimotivare alla professione;
- rafforzare le competenze progettuali, valutative, organizzative e relazionali in riferimento alla qualità del servizio scolastico;
- rafforzare le competenze psicopedagogiche;
- saper affrontare i cambiamenti e le nuove esigenze che la società propone e che comportano l'acquisizione di nuove strategie, soprattutto in campo socio-didattico.

**Per realizzare tali obiettivi si agirà su due linee fondamentali:**

- organizzare corsi interni;
- favorire la partecipazione a corsi esterni inerenti la didattica innovativa per ogni singola disciplina e/o che rispondano ad esigenze formative del sistema scolastico nel suo complesso.

Si farà ricorso, volta per volta e secondo le esigenze, alle risorse sotto indicate:

- personale docente interno alla scuola che abbia acquisito competenze in determinati settori affini alle esigenze sopra evidenziate;
- soggetti esterni che offrano la possibilità di mettere in opera un'attività di consulenza mediante seminari e incontri-dibattito;
- formazione a distanza e apprendimento in rete.



# Le nostre collaborazioni



**Collaboriamo con numerose realtà locali, nazionali e internazionali per offrire agli studenti un'offerta formativa e di orientamento professionale all'altezza delle loro aspettative, nonché delle sfide e opportunità del futuro.**

Le collaborazioni e le partnership sono in costante crescita e aggiornamento.



Associazione Ex Allievi  
ALBERGHIERO ROSMINI



**RELAIS &  
CHATEAUX**



EST-1928

**THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®**



**TED** Ideas worth spreading



**LE SOSTE®**



**L'ARTAURO**

*Il PTOF è stato elaborato dal Collegio Docenti e approvato dal Consiglio d'Istituto  
in data 3 novembre 2021*



ISTITUTO ALBERGHIERO  
MELLERIO ROSMINI

DOMODOSSOLA

Ospitiamo la crescita

**Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
MELLERIO ROSMINI**

cod. mecc. VBRH155008 | Via Rosmini, 24 - 28845 Domodossola (VB)  
Tel. 0324.482152 | [info@alberghierorosmini.it](mailto:info@alberghierorosmini.it) | [www.alberghierorosmini.it](http://www.alberghierorosmini.it)