



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Presentazione dell'Istituto

La nostra scuola

NUMERO ALLIEVI: Sede di Fiuggi 789 sede di Ceccano 74

NUMERO CLASSI: Sede di Fiuggi 34 sede di Ceccano 3

NUMERO DOCENTI IN ORGANICO DI DIRITTO: 73

NUMERO ISTITUTORI IN ORGANICO DI DIRITTO: 34

NUMERO PERSONALE ATA: 79

Presentazione dell'Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Fiuggi, con annesso convitto, nato nella seconda metà degli anni '60 come scuola di avviamento al lavoro, rappresenta ormai da più di un trentennio una solida realtà nel panorama dell'istruzione professionale nel settore dei servizi non solo per la città di Fiuggi e la provincia di Frosinone, ma per l'intera Regione Lazio. Oggi l'Istituto, che sorge nel magnifico complesso dell'antico Grand Hotel, costruito nel 1910 e di recente restaurato alla primigenia bellezza, conta su una popolazione scolastica di 838 studenti, di cui 236 convittori, provenienti perlopiù dalla provincia di Frosinone e da quella di Roma. Il corpo insegnante consta di 73 docenti provenienti dalla provincia di Frosinone, salvo una minoranza di professori residente fuori provincia o regione e quasi sempre però domiciliata a Fiuggi. Il personale non docente assomma a 79 elementi; parte degli ATA è impiegato nella custodia e manutenzione dell'Istituto e dell'annesso convitto, dove affiancano i 34 addetti del personale educativo, incaricati della sorveglianza e dell'istruzione degli interni. Attualmente l'Istituto dispone di una biblioteca d'indirizzo, dotata di moderne attrezzature per la realizzazione di lezioni multimediali e il cui catalogo è stato di recente informatizzato e inserito nella rete del Consorzio delle Biblioteche della Valle del Sacco. Sono inoltre attivi un laboratorio multimediale attrezzato con computer, un laboratorio linguistico, un laboratorio informatico per le attività di esercitazione del settore ricevimento (back office). Presso di essi sono collocati in pianta stabile tecnici che affiancano i docenti nelle attività didattiche e di esercitazione. A questi laboratori si aggiungono quelli tradizionali di cucina e di pasticceria, di recente rammodernati e dotati delle più sofisticate apparecchiature in commercio. La caratteristica precipua della popolazione studentesca dell'Istituto è data dalla sua multiforme provenienza e dalle condizioni economiche omogenee, generalmente medio-basse con alcuni casi di chiaro svantaggio sociale e culturale. La particolare natura sociale di tale popolazione è nella stragrande maggioranza dei casi all'origine della scelta del professionale alberghiero, ritenuta più confacente alla ricerca di un lavoro immediato e adeguatamente retribuito, e inoltre coerente ad una motivazione agli studi di basso profilo



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

segnata nella più parte degli allievi da un non brillante curriculum scolastico. Dinanzi a tale quadro la performance pedagogico-didattica richiesta al corpo insegnanti, tenuto conto anche delle necessità, non di meno abbisogna di una calibratura che tenga nel dovuto conto le reali aspirazioni degli allievi e i loro debiti formativi, cercando di commisurare le esigenze didattiche con l'effettiva preparazione degli studenti, e ciò al fine di combattere l'annoso fenomeno, che colpisce in prevalenza l'istruzione professionale, della mortalità scolastica. A tale proposito il Collegio dei docenti già dall'anno scolastico 1997/98 ha deciso a maggioranza di aderire al progetto pilota di sperimentazione denominato Progetto 2002. Gli obiettivi e le finalità di tale intervento, che sono da considerarsi propriamente come l'asse portante dell'offerta formativa dell'Istituto, vanno nella direzione di facilitare l'accesso degli studenti alla formazione di base prima ancora dell'addestramento tecnico-pratico, e di permettere la maturazione di una coscienza critica in soggetti altrimenti a rischio di evasione scolastica del ciclo dell'obbligo e comunque avulsi dal valore della cultura. In seguito alla riforma degli istituti professionali dettata dall'art. 1, comma 605, lett. f) della legge n. 296 del 27.12.2006, dall'art. 13 della legge 2 aprile 2007 n. 40, dal decreto ministeriale n. 41 del 2007 e relativa nota di trasmissione, dal momento che la nostra istituzione scolastica aderisce come già detto al D.M. 30 Luglio 1997 prot. 11971 (c.d. progetto 2002), da quest'anno scolastico vi è l'applicazione di dette norme nelle classi prime che vedono così l'orario curriculare passare a 36 ore settimanali dalle ex 40 previste, anche se la nostra istituzione aveva le 34 ore grazie al c.d. progetto 2002. Chiaramente negli anni successivi si avrà lo scorrimento nelle rispettive classi. Da quest'anno scolastico è inoltre operativa la sede di Ceccano dove si sta cercando sin da subito di installare adeguati laboratori per permettere agli studenti di operare secondo le finalità proprie del nostro istituto.

Percorso scolastico

Il percorso scolastico si articola in tre tappe:

1. Biennio propedeutico (I e II anno)
2. Monoennio di specializzazione (III anno) con relativo esame per il conseguimento della qualifica di:

- **Operatore dei servizi ristorativi - settore cucina**
- **Operatore dei servizi ristorativi - settore sala-bar**
- **Operatore dei servizi di ricevimento**

3. Biennio post-qualifica (IV e V anno) con relativo esame di Stato per il conseguimento del diploma di:



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

- **Tecnico dei servizi ristorativi**
- **Tecnico dei servizi turistici**

Terza Area (area professionalizzante)

È parte integrante del percorso didattico e professionale del biennio post qualifica.

Le figure professionali individuate relativamente al tipo di territorio e di attività economiche ad esso connesso sono attualmente:

- Primo pasticciere
- Tecnico assistente del product manager per la ristorazione
- Tecnico addetto ai ricevimenti ed ai banchetti

Per le classi del corso servizi ristorativi (T.S.R)

- Tecnico di azienda turistico ed operatore congressuale

Per le classi del corso servizi turistici (T.S.T)

FIGURE PROFESSIONALI	IV ANNO/ ORE	V ANNO / ORE	TOTALI
1.0. PRIMO PASTICCERE	120 teoria	120 teoria	600 h.
	180 pratica	180 pratica	
Tecnico assistente del product manager per la ristorazione	120 teoria	120 teoria	600 h.
	180 pratica	180 pratica	
Tecnico addetto ai ricevimenti ed ai banchetti	120 teoria	120 teoria	600 h.
	180 pratica	180 pratica	
Tecnico di azienda turistico ed	120	120	600h.



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

operatore congressuale

teoria

teoria

180

180

pratica

pratica

Le lezioni tecnico pratiche rientrano di fatto nelle attività di *Stages Aziendali*.

Docenza: docenti interni ed esperti esterni a contratto con titoli riconosciuti nel settore.

Contenuti, modalità e tempi: secondo il progetto relativo presentato dai tutors responsabili ed approvato dagli organi competenti della provincia di riferimento Monitoraggio dell'efficacia degli interventi a cura della scuola.

Stages aziendali

Per gli alunni dalla seconda fino alla quinta classe inclusa

Seconde classi (curriculare)	In azienda con finalità di orientamento . Durata media di 6 giorni. Su richiesta degli alunni viene definito uno dei settori che verranno poi scelti per il monoennio: Cucina / Sala-Bar / Ricevimento. La scelta delle aziende è determinata dalla vicinanza alla scuola o alla residenza degli alunni.
Terze classi (curriculare)	In aziende relative al tipo di qualifica (Cucina / Sala-Bar /Ricevimento) con finalità di potenziamento delle abilità tecnico pratiche . Durata di 15 giorni. Aziende scelte su tutto il territorio.
Quarte E quinte classi (extracurricolari)	In aziende con finalità di approccio diretto al mondo del lavoro in cui esperire le competenze acquisite. In questo segmento di corso gli stage si intersecano di fatto con il piano di attività della Terza Area / Area professionalizzate (vedi grafico sopra). Da un minimo di 80 ad un massimo di 120 ore. Dal 2004 il periodo degli stage per queste classi è Giugno (fine lezioni) settembre (prima dell'inizio lezioni).

I tutors responsabili sono due per ogni caso.

Finalità, modalità e tempi di attuazione, criteri di lezione delle sedi – non necessariamente nel/del territorio- sono a cura dei tutors secondo un progetto congruo agli obiettivi generali del tipo di



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

scuola. La ricaduta sulle abilità procedurali e tecnico operative degli utenti è valutato dai referenti aziendali che redicono apposite schede.

DATI ISTITUZIONE SCOLASTICA SEDE DI FIUGGI

Situazione al 8 luglio 2007

Situazione al 10 ottobre 2007

CLASSI		N. alunni	CLASSI		N. alunni
n. prime	8	185	n. prime	8	188
n. seconde	8	176	n. seconde	8	171
n. terze cucina	4	104	n. terze cucina	4	106
n. terze sala bar	2	40	n. terze sala bar	2	38
n. terze ricevimento	1	26	n. terze ricevimento	1	24
n. quarte t.s.r.	5	130	n. quarte t.s.r.	5	139
n. quarte t.s.t	1	21	n. quarte t.s.t	1	25
n. quinte t.s.r.	4	79	n. quinte t.s.r.	4	78
n. quinte t.s.t.	1	20	n. quinte t.s.t.	1	20



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Totale	34	781	Totale	34	789
--------	----	-----	--------	----	-----

SEDE DI CECCANO

Situazione al 8 luglio 2007

Situazione al 10 ottobre 2007

CLASSI		N. alunni	CLASSI		N. alunni
n. prime	3	57	n. prime	3	74
Totale	3	57	Totale	3	74

Orario di apertura degli uffici:

Direttore dei Servizi Amministrativi	tutti i giorni 11.00-12.00
Segreteria docenti :	tutti i giorni 11.00-12.00
Segreteria personale non docente:	tutti i giorni 11.00-12.00
Segreteria didattica:	tutti i giorni 9.00-11.00
Ufficio Stipendi e Contabilità:	tutti i giorni 11.00-12.00
Ufficio magazzino :	tutti i giorni 11.00-12.00
Ufficio protocollo:	tutti i giorni 11.00-12.00

Chiusura dell'Istituto: Sabato

Organico e organi collegiali

Dirigente scolastico:	Prof. Giacinto Cerrito
Numero docenti:	107
Collaboratori sede di Fiuggi :	



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Zeppieri Luciano (Primo collaboratore - funzione vicaria – attuazione orario servizio docenti – concessione permessi orari docenti – concessione ferie docenti – dovere subentrare compito altri collaboratori in caso di assenza

Della Morte Angelo (Secondo collaboratore – disciplina alunni – permessi uscita anticipata alunni – prevenzione fumo e droghe – scuola – famigli - didattica

Collaboratori sede di Ceccano :

Crocca Domenico (Coordinatore)

Gentile Anna Maria (Referente attività progettuale)

Direttori di reparto:

- Sala/bar (Lollobattista Lorenzo),
- Cucina (Vicalvi Massimo),
- Ricevimento (Losciale Massimo),
- Cucina simulata (Femia Francesco)
- Laboratorio Multimediale (Velluti Claudio),
- Laboratorio Linguistico (Bellen Brigitte),
- Laboratorio di Scienze (Di Fazio Marcello)

Docente responsabile della biblioteca d’istituto: Lequoque Teodora

ORGANI COLLEGIALI

Collegio docenti

Presieduto dal Dirigente scolastico.

Tutti i docenti di ruolo, non di ruolo.



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Consiglio di Istituto

Presidente: (genitore) Terrinoni Annunziata

Rappresentanti docenti: Baccari Donato, Boezi Angela, Bruscoli Anna Maria, D’Angeli Stefano, Femia Francesco, Frioni Massimo, Lequoque Teodora, Nicoletti Daniela

Rappresentanti personale non docente: Innocenzi Paolo, Salvatori Giuseppe

Rappresentanti dei genitori: Guarcini Anna, Matera Anna, Rinaldi Antonio, Terrinoni Annunziata

Rappresentanti degli allievi: Dionigi Andrea, Impero Andrea, Mohamed Nancy Nabila, Spaziani Giordano

Membro di diritto: Dirigente scolastico

Giunta esecutiva

Dirigente scolastico e Direttore Amministrativo

Docente: Baccari Donato

Personale ATA: Innocenzi Paolo

Genitore: Rinaldi Antonio

Allievo: Mohamed Nancy Nabila

Rappresentanti sindacali eletti dal personale della scuola (RSU)

Barberio Rosalba, Della Morte Angelo, D’Emilia Giuseppe, Lequoque Teodora, Prosperini Giorgio, Vicalvi Massimo

Funzioni strumentali:



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

AREA 1

D’Emilia Giuseppe: Supporto alla gestione dell’offerta formativa

AREA 2

Velluti Claudio: Area informatica – tecnologica sostegno al lavoro del personale docente

AREA 3

Terrinoni Annunziata: Area didattica – manifestazioni speciali interne ed esterne, concorsi

AREA 4

Amati Giovanni: interventi e servizi per gli alunni compresa la terza area coordinamento rapporti con il territorio, enti pubblici, aziende, scuola lavoro

1.1. AREA 5

Maciocia Stefania: Area alunni responsabile della qualità.

Personale educativo

Area 2 Gismondi Gianni: sostegno al lavoro degli educatori.

Area 3 Rea Franco: interventi e servizi per gli studenti.

Area 3 Zeppieri Sante: Accoglienza sicura in una scuola sicura.

STRUTTURE E MATERIALI



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

- Laboratori:
 - 2 aule simulate di cucina
 - 1 aula simulata di sala
 - 2 cucine;
 - 1 pasticceria;
 - 1 multimediale;
 - 1 informatica;
 - 1 ricevimento;
 - 1 sala ristorante;
 - 1 bar;
 - 1 laboratorio linguistico
- 1 lavanderia;
- 1 guardaroba;
- 1 sala lavaggio attrezzeria.
- Magazzino stoccaggio merci
- Biblioteca
- Spogliatoi
- Aula magna
- Antenna satellitare
- Lavagne luminose
- Collegamento a Internet
- Videoregistratore e telecamere
- Televisori
- Registratori
- Video proiettore collegabile al PC
- Abbonamenti a riviste di settore
- Pulmino da nove posti

Accordi di rete

- Rete nazionale IPSSAR (Renaia)



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

"Michelangelo Buonarroti"

- Associazione Internazionale Istituti Alberghieri A.E.H.T.
- Accordo tra scuole del territorio per la continuità nel campo dell'handicap e della formazione

Piano educativo e didattico

Il COLLEGIO DEI DOCENTI elabora una programmazione EDUCATIVA progettando i percorsi formativi correlati agli obiettivi e alle finalità delineati nei programmi. A tal fine e per armonizzare l'attività dei consigli di classe, individua gli strumenti per la rilevazione della situazione INIZIALE e FINALE e per la VERIFICA e VALUTAZIONE dei percorsi didattici. Lo stesso collegio dei docenti di novembre 2007 ha recepito il decreto ministeriale del tre ottobre 2007 n. 80 e l'ordinanza ministeriale applicativa n. 92 del cinque novembre 2007 entrambe inerenti le modalità di estinzione o meno dei debiti formativi entro l'anno scolastico in corso o al più entro l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo. Questa importante novità richiede la rielaborazione delle strategie d'istituto atte a fornire trasparenza e soprattutto tempi certi e definitivi nel campo del saldo debiti. Al momento le modalità operative sono quelle dettate dal collegio docenti di settembre che vengono recepite in linea dalle nuove norme ministeriali prima evidenziate. A conclusione del primo quadrimestre su indicazione dei consigli di classe si provvederà con un collegio ad hoc sulle modalità esplicative dei corsi atti all'estinzione debiti con le scansioni temporali e la tempistica comunicativa alle famiglie.

LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Ogni CONSIGLIO DI CLASSE elabora e approva la propria programmazione didattica nella quale vengono delineati il PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE E DEL SINGOLO ALUNNO, adeguando ad essi gli interventi operativi si utilizza il contributo delle varie aree disciplinari per il raggiungimento degli obiettivi e delle finalità educative indicati dal consiglio di classe e dal collegio dei docenti, è sottoposta sistematicamente a momenti di verifica e di valutazione dei risultati, al fine di adeguare l'azione didattica alle esigenze formative che emergono in itinere.

LA CONTINUITA' EDUCATIVA



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

La continuità educativa è il diritto fondamentale dello studente. Tale affermazione si giustifica in base a due considerazioni molto semplici:

- a) la promozione della persona, la crescita della personalità attraverso il consolidamento di modelli positivi in rapporto a modelli altri che positivi non lo sono affatto;
- b) il rispetto dei naturali ritmi di apprendimento degli alunni che si raccorda direttamente al lavoro collegiale dei docenti nell'attività di programmazione dei Consigli di classe (programmazione di classe e disciplinare). Ad una attenta disamina dei livelli di partenza e delle condizioni prerequisite consegue l'adozione di interventi formativi omogenei basati su criteri uniformi e individualizzati.

ACCERTAMENTO DEI LIVELLI DI PARTENZA

Vengono definiti attraverso test d'ingresso e/o verifiche di vario genere calibrate e modellate sul reale vissuto scolastico e sui percorsi formativi seguiti dagli alunni.

1.1.1. OBIETTIVI EDUCATIVI

La scuola non è un'entità astratta e nemmeno lo sono quelli che la frequentano (alunni, operatori della scuola) ma al contrario il tutto è parte integrante della società. Purtroppo, la società contemporanea spesso propone comportamenti che sono agli antipodi del rispetto e le cronache quotidiane sono fonti infinite di esempi (modo di trattare bambini, donne, lavoratori immigrati, portatori di handicap, omosessuali, ammalati negli ospedali, ambiente, animali, ecc.). Il compito è quindi arduo perché si tratta di andare quasi contro tendenza ed è il motivo per cui se questo Istituto si fa carico dell'educazione al rispetto, lo deve fare con l'impegno di tutti i suoi operatori (docenti e istitutori, personale A.T.A. e di segreteria). La scuola deve agevolare l'acquisizione di comportamenti civilmente e socialmente responsabili nel rispetto della realtà umana e ambientale. Tale acquisizione si può articolare così:

- a) conoscenza e rispetto delle regole fondamentali della vita associativa e della vita democratica;
- b) capacità di stabilire rapporti interpersonali di collaboratività e amicizia e di partecipazione corretta alle attività e ai momenti della vita scolastica.

Questo punto si può ulteriormente suddividere poiché quanto detto sopra significa che l'alunno, al termine dei suoi studi in questo Istituto deve:

- saper dialogare;
- saper esprimere la propria opinione e argomentarla e per sostenerla;
- saper lavorare insieme agli altri per portare a termine un lavoro;
- saper accettare quelli che esprimono opinioni diverse dalla propria;



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

- saper riconoscere eventuali errori;
- saper accettare il diverso e rispettarlo;
- saper giudicare senza pregiudizi e quindi sviluppare il senso critico;
- saper accettare e rispettare le norme della comunità scolastica e civile.
-

Alcuni fra i principali fini della scuola:

- promuovere la formazione e l'orientamento dei giovani ai fini della scelta dell'attività successiva;
- agevolare l'attuazione del diritto allo studio e la piena formazione della personalità degli alunni;
- porsi come servizio pubblico gratuito favorendo il proseguo della scolarizzazione per tutti i giovani che, con l'iscrizione, lo richiedono;- organizzare il lavoro scolastico attraverso i criteri della programmazione educativa e didattica su nuovi strumenti valutativi (valutazione formativa) e corrispondenti iniziative di integrazione e di sostegno;
- favorire gli scambi tra giovani di nazionalità diverse per consentire una conoscenza più approfondita di altre realtà e migliorare l'uso delle lingue straniere;
- promuovere l'acquisizione di auto nome capacità di apprendere, di scegliere e sperimentare;
- far maturare una buona disposizione psicologica e intellettuale nell'apprendimento continuo;
- educare alla multiculturalità;
- educare i giovani alla formazione di un quadro di valori personali quali l'autocontrollo, la coerenza, il senso di responsabilità e l'onestà intellettuale e morale e di valori sociali quali l'uguaglianza, la libertà, la solidarietà;- lottare contro ogni forma di pregiudizio, di conformismo e di chiusura.

Il regolamento d'Istituto, riportato in allegato, ben esplicita e sintetizza i fini di cui sopra.

GLI STILI DI INSEGNAMENTO

Nell'ambito degli obiettivi didattici individuati si evidenziano gli stili di insegnamento che concorrono, anche, alla creazione di un clima educativo-relazionale, costruttivo:1. disponibilità all'ascolto;2. atteggiamento di fiducia;

3. creazione dello spirito di classe;

4. stipulare con la classe patti necessari ad ottenere un più efficace risultato educativo-didattico;

5. mettere a disposizione il proprio sapere e le proprie competenze;

6. perseguire criteri di equità;

7. abituare gli alunni alla progettualità;

8. valutare non per selezionare ma per far crescere ed orientare rispetto alle proprie possibilità e capacità

LA VALUTAZIONE



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Riteniamo che gli atti della valutazione costituiscono una delle verifiche (importante, ma non la sola!) del processo di crescita degli adolescenti, forse la più trasparente ed efficace, se correttamente intesa.

In questo senso verificare e valutare significa:

- a) conoscere il grado e gli stili di apprendimento degli alunni in rapporto agli obiettivi disciplinari stabiliti in sede di programmazione annuale e di classe; individuare le lacune e le difficoltà per programmare interventi più specifici;
- b) verificare l'efficacia del proprio intervento formativo ed eventualmente modificare le strategie di insegnamento. Per l'alunno la valutazione rappresenta, un momento irrinunciabile nel contesto generale dell'attività ed.-didattica: attraverso la valutazione si auto-orienta e accresce il senso di auto-stima. I momenti più significativi dell'attività di valutazione nel corso dell'anno scolastico sono rappresentati dalle prove d'ingresso, dalle prove frequenti e sistematiche volte a verificare il conseguimento degli obiettivi previsti (valutazione formativa) e delle prove finali (valutazione sommativa).

RAPPORTI CON IL TERRITORIO

Fiuggi, l'area nord di Frosinone e tutti i territori che interagiscono con il nostro Istituto, presentano una pluralità di situazioni a volte stagnanti. Infatti nell'ambito della piccola e media industria, della piccola e media attività artigianale e nell'ambito della piccola e media impresa del settore commerciale e turistico vediamo situazioni di crisi più o meno gravi che determinano una certa difficoltà ad individuare quale deve essere il ruolo che deve assumere la nostra scuola nel breve-medio periodo.

Il nostro Istituto, in base al D.M. n. 119 del 24/4/92 sui “Nuovi programmi per corsi di qualifica degli istituti professionali” ha tre indirizzi triennali di qualificazione e nel quarto e quinto anno, “un'area di approfondimento” con interventi di riequilibrio culturale ed ampliamento delle esperienze di lavoro.

Gli obiettivi dei nuovi programmi (N.P.) sono quelli di dare una dimensione polivalente con più cultura generale unita ad un più ampio bagaglio culturale di settore, dunque maggiore professionalità di base e minore addestramento specifico, vista la rapidità con cui cambiano le qualifiche professionali oltre che le nuove tecnologie.

I N.P. hanno voluto superare la finalizzazione dell'Istituto Professionale che era quello di creare quadri esecutivi nei diversi settori di produzione. Infatti i vecchi programmi avevano obiettivi di stretta professionalizzazione ed ampi spazi dedicati all'attività di addestramento.

Il territorio su cui insiste il nostro Istituto vede la presenza di imprese di piccola e piccolissima dimensione in tutti i settori dove l'accesso ai livelli superiori di responsabilità e particolarmente a quelli manageriali si verifica dal basso verso l'alto e precisamente da cuoco, cameriere, addetto al front-office etc. a gestore o imprenditore e raramente in senso inverso e precisamente dall'università al ruolo di manager.

Questo è il punto focale su cui bisogna riflettere e da cui è necessario partire per definire



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

profili professionali dei futuri diplomati del Nostro Istituto. Ciò significa che tutte le attività formative accanto alla didattica incentrata sulle modalità operative di prestazione del servizio, devono fornire una cultura economica-aziendale che assicuri conoscenze delle problematiche di impresa, del ruolo che la stessa assume nel sistema economico e del significato che il singolo servizio, riveste nell'ambito della gestione aziendale.

Quindi il nostro progetto (P.O.F.) deve indirizzare la formazione dell'allievo verso conoscenze economiche-tecniche superando o riequilibrando quelle tecnico-operative al fine di avere potenziali manager, senza i quali non si può pensare di avere del buon personale. Non è possibile sperare che le modalità di gestione delle piccole e medie imprese turistiche riescono a convivere con l'allargamento del mercato e con gli elevati costi che il moderno sistema dell'economia e del terziario impone a chi non riesce a tradurre in economie esterne il sofisticato apparato di servizi che esso offre. Questo è un primo obiettivo. Il secondo obiettivo da perseguire è il superamento di una cultura economico-tecnica di un singolo settore aziendale per essere interaziendale in quanto le piccole e medie imprese turistiche e non, operanti come unità economiche isolate non hanno alcuna possibilità di convenienza economica. Infatti potranno sopravvivere solo se sapranno raccordarsi fra loro ed adottare servizi centralizzati.

Da questi obiettivi primari ne discendono altri due:

- a) acquisizione delle procedure standard del servizio e delle prestazioni in modo che l'impresa, anche se familiare, sarà gestita per direttive e non solo per presenza;
- b) imparare ad analizzare la segmentazione del mercato in modo che, anche le aziende Medio-Piccole, siano in grado di individuare la propria quota di mercato.

Progetti attivati nell'anno scolastico 2007/2008

Patentino

Attività sportiva

Progetto HACCP

Teatro e cineforum

C.I.C.

Orientamento (classi prime: adeguamento offerta formativa; classi seconde: soluzioni professionali alternative)

Biblioteca



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

III Area Professionalizzante

Stages

Attività extra-curricolari

Accoglienza studenti e genitori

Attività integrative

Educazione alla legalità

Corsi IDEI

Partecipazione a gare nazionali ed europee

Progetto ECDL on line: patente europea del computer

Integrazione alunni h

Dispersione scolastica

Alternanza scuola-lavoro

Scambi culturali Italia-Estero

Progetto educativo - Convitto

Commissioni di lavoro

Commissione elettorale

Commissione POF

Coordinamento attività extracurricolari e monitoraggio andamento didattico allievi

Coordinatore di Sala, Ricevimento, Cucina

Attività sportive extra curriculare

Commissione biblioteca

Commissione orientamento

Coordinatore CIC

Referente preparazione concorsi

Coordinatore laboratorio linguistico

Responsabile HACCP

Responsabile HACCP sala

Responsabile HACCP cucina



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Direttore laboratorio multimediale

Direttore laboratorio linguistico

Coordinatori concorsi alunni

Commissione stage

Coordinatore esicurezza e qualità

Commissione ISO 9000

GLH

Gestione IDEI

Biblioteca

Comitato di Valutazione

Comitato di garanzia

Progetto 2002 (non operativo per le classi prime In seguito alla riforma degli istituti professionali dettata dall'art. 1, comma 605, lett. f) della legge n. 296 del 27.12 .2006, dall'art. 13 della legge 2 aprile 2007 n. 40 , dal decreto ministeriale n. 41 del 2007 e relativa nota di trasmissione)

Quadro normativo e metodologico di riferimento

Nell'anno scolastico 1997-98 il Ministero della Pubblica Istruzione ha autorizzato l'attuazione di un progetto di sperimentazione per i primi due anni di scuola secondaria superiore denominato “Progetto 2002”, che assumerà il nome di “Biennio unitario di orientamento”.

Nell'anno scolastico 1999/2000 la sperimentazione è stata estesa anche alle classi terze, nell'anno scolastico 2000/2001 alle classi quarte e nell'anno scolastico 2001/2002 alle classi quinte.

Gli ambiti in cui il progetto si inserisce sono:

- la legge sull'autonomia scolastica (ex art. 21 Legge n. 59 del 15 marzo 1997)
- il progetto Berlinguer sul riordino dei cicli scolastici (Legge Quadro del 02/02/2000)
- il maggiore spessore nel rapporto scuola-mondo del lavoro.

Il curriculum prevede un monte ore settimanale pari a trentaquattro ed è costituito da tre



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Aree:

Area di equivalenza

Area di indirizzo

Area di integrazione.

L'Area di equivalenza (20-23 ore) comprende le seguenti discipline: Italiano, Storia, Lingua straniera, Tecnologia dell'informazione e della comunicazione, Scienze della terra e biologia, Diritto ed Economia, Matematica, Educazione Fisica, IRC o attività alternativa.

L'Area di indirizzo (7-10 ore) comprende le seguenti discipline: Lingua straniera, Principi di alimentazione, Laboratorio servizi ristorazione cucina, Laboratorio servizi ricevimento, Laboratorio servizi e vendita.

L'Area di integrazione (4 ore) può essere utilizzata sia per attività di potenziamento e recupero delle abilità di base, che per la realizzazione di interventi di integrazione con il territorio. E' prevista inoltre la possibilità di organizzare i moduli in un ambito orario indipendente da quello in cui si svolgono le lezioni disciplinari.

La flessibilità del curriculum consente di attivare percorsi anche individualizzati, di organizzare più efficaci strategie di collegamento con il territorio e con il mondo del lavoro. Le strategie didattiche su base modulare consentono la possibilità di una più puntuale definizione ed organizzazione del percorso didattico che, grazie alla confluenza tra professionalità diverse nell'attuazione di questi moduli inter e transdisciplinari, potenzia l'efficacia dell'intervallo formativo puntando all'acquisizione di competenze disciplinari e trasversali e non solo di contenuti. In particolare vengono implementate tecniche di insegnamento-apprendimento previste nel progetto di didattica orientativa, che consentono tra l'altro la realizzazione di modalità educative di aiuto all'autovalorizzazione, lo sviluppo di competenze decisionali, la pratica della riflessione e dell'autovalutazione. Nella realizzazione del progetto si presta attenzione ai processi più che ai prodotti che si sarà in grado di generare, intervenendo non solo sulla presentazione di tecniche e procedure “a pronto uso” ad esempio Brainstorming, apprendimento cooperativo, feedback, negoziazione, self-question, mappe, schemi, tabelle, ma curando soprattutto la dimensione dell'allievo.

Riflessioni sugli aspetti applicativi del progetto

Il Progetto 2002 è stato presentato all'I.P.S.S.A.R. nell'anno scolastico 1997/98. Si è dato inizio alla sperimentazione in tutte le classi prime. L'esperienza della sperimentazione da parte degli alunni, insegnanti e famiglie, ha messo in evidenza i vantaggi del progetto 2002, che vengono riportati di seguito in modo puntuale:



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

- ha impiegato in alcune discipline le nuove tecnologie dell'informazione, che consentono diverse metodologie di approccio e miglioramento di quelle tradizionali;
- una diversa organizzazione dell'orario settimana le;
- ha offerto agli studenti la possibilità di interagire con il territorio grazie all'area di integrazione;
- ha offerto la possibilità, non sempre realizzata, con l'introduzione delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione di attuare non solo una reale confluenza di saperi mediata da tecniche comunicative, ma anche di ottimizzare le competenze e le abilità previste dalle diverse discipline.

L'Area di integrazione

Premessa

Il monte orario destinato all'area di integrazione è finalizzato a migliorare la conoscenza del mondo reale e del territorio, in modo che l'incontro con soggetti sociali induca o studente alla costruzione di un'immagine mentale dell'organizzazione sociale dal particolare al l'universale.

Obiettivi generali trasversali

Favorire la conoscenza di sé

Motivare

Sapersi confrontare con gli altri

Essere capace di assumersi la responsabilità

all'apprendimento

Analisi del territorio

Gli obiettivi principali che si propone di raggiungere non solo soltanto relativi ad un miglioramento della capacità di lettura sociale, ambientale e culturale del territorio in cui la scuola opera, ma anche di valorizzare la cultura del lavoro in tutti gli aspetti specifici: importanza sociale del lavoro, fattori produttivi, organizzazione sociale.

Le modalità di realizzazione variano a seconda del modulo e prevedono:

momenti comuni (lezioni frontali, interviste ad esponenti del mondo del lavoro);



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

visite guidate a piccole aziende, al patrimonio naturale, al patrimonio; artistico e culturale, lavori di gruppo.

verifiche: questionario pluridisciplinare.

Ogni modulo prevede tre momenti che non hanno la stessa successione temporale:

raccolta dati già in possesso dei ragazzi;

raccogliere dati all'esterno della scuola;

rielaborare dei dati con diverse modalità.

Convitto: progetti e attività integrative

Finalità

Il Convitto è un servizio a disposizione degli allievi dell'IPSSAR nato con lo scopo di facilitarli la frequenza e il conseguimento di risultati didattici positivi. In sintonia con i dettami del POF dell'IPSSAR, il convitto mette a disposizione tutte le sue energie per il conseguimento dell'obiettivo educativo-didattico in esso contenuto.

L'istituzione "educativa" del convitto annesso all'I.P.S.S.A.R. si propone di effettuare una serie di iniziative, in assoluta sincronia e sinergia con l'istituto, al fine di offrire ai convittori un'ampia scelta di attività, mirate a rendere la vita convittuale il più possibile fruibile e completa.

Tutte le iniziative sono finalizzate al conseguimento di obiettivi educativi quali: il rispetto per il prossimo, per le regole fondamentali della vita associativa e per l'ambiente, la capacità di stabilire rapporti interpersonali, la tolleranza e la civile convivenza.

Storia

Il convitto annesso all'IPSSAR di Fiuggi nasce nel 1965, da allora ha conosciuto un continuo sviluppo, arrivando ad ospitare, ormai da diversi anni stabilmente, circa 220 (nell'anno scolastico in corso sono 240) convittori e convittrici.



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Operatività

Il convitto é attivo dall'inizio dell'anno scolastico fino al termine delle lezioni, l'attività inizia il lunedì (o post festivi) al termine delle lezioni scolastiche e termina il venerdì (o prefestivi) alle ore 17,00.

33 Educatori

2 collaboratori del dirigente scolastico

Educ. Prosperini Giorgio (Hotel Michelangelo)

Educ. Ferentini Luciano (Hotel Palace)

2 Rappresentanti al Collegio dei Docenti per presentazione P.E.I.

Educ. Frallicciardi Alfonso

Educ. Camposeo Giuliana

2 Rappresentanti al Consiglio d'Istituto

Educ. Gismondi Gianni

Educ. Frattali Tiziana

12 Educatrici

Organico personale ATA

4 cuochi (due ogni plesso)

1 infermiera

2 addetto al guardaroba

2 custodi

27 addetti alle pulizie

Orario settimanale



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

"Michelangelo Buonarroti"

L'orario di servizio elaborato secondo la normativa vigente e tenuto conto delle peculiarità della realtà scolastica e convittuale (termine delle lezioni il Venerdì e 2 plessi convittuali) prevede:

24 ore attività diretta (assistenza durante lo studio, il trasporto da e per la scuola, le attività ricreative e l'assistenza notturna)

6 ore per attività diverse (integrazione servizio notturno, rapporti con i genitori, incontri con i docenti, partecipazione ai consigli di classe, collegio educatori, aggiornamento)

Strutture ricettive

Hotel "Michelangelo"

70 camere 135 convittori (19 educatori)

1 hall pianoterra

1 sala 1° piano (studio e attività ricreativa)

3 locali 1° piano (studio e attività ricreativa)

1 locale disimpegno 1° piano

1 sala mensa

1 ufficio educatori

1 giardino

Hotel "Palace"

45 camere 105 convittori/trici

78 convittrici (12 educatrici)

27 convittori (4 educatori)

3 locali pianoterra (studio e attività ricreativa)

2 locali seminterrato (studio e attività ricreativa)

1 sala mensa

1 campo tennis

1 campo basket e pallavolo

1 ampio spazio esterno



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

La giornata convittuale

ore 7,00 sveglia

ore 7,30-7,45 colazione

ore 7,50-8,05 trasporto a scuola (due turni 7,50 - 8,05)

ore 8,25 inizio lezioni

ore 13,35 fine lezioni 6[^] ora pranzo 1° turno ore 13,45

ore 14,25 fine lezioni 7[^] ora pranzo 2° turno ore 14,35

ore 15,15 fine lezioni 8[^] ora pranzo 3° turno ore 15,25

ore 15,30 inizio attività ricreative o libera uscita

ore 16,45 fine attività ricreativa o libera uscita

ore 17,00 inizio studio

ore 19,00 fine studio

ore 19,30 cena

ore 20,00 inizio attività ricreative serali

ore 21,30 - 22,00 dormizione

Attività aggiuntive e funzionali

I diversi progetti si collocano all'interno di quattro macro-aree tematiche, i singoli piani di lavoro saranno parte integrante del piano attuativo del progetto:

Area ludico sportiva

Torneo di calcetto

Settimana bianca

Torneo ping-pong

Torneo di calcio balilla



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Area tecno-informatica

Introduzione all'ambiente informatico

Assistenza all'utilizzo dei laboratori informatici

Manutenzione e cura ambiente informatico

Accoglienza

Area dedicata alla cultura dell'immagine

Corso di fotografia

Laboratorio teatrale (in sinergia con attività scolastica)

Realizzazione e cura del portale del convitto

Area dedicata alla conoscenza e ai rapporti con il territorio

Visite guidate sul territorio

Gemellaggi con altre realtà scolastico-convittuali nazionali ed Comunitarie

Progetti UE

Aspetti organizzativi

La realizzazione di queste attività presuppone una necessaria flessibilità nell'orario di servizio; aspetto reso ancor più inevitabile alla luce dell'applicazione, all'orario scolastico, della settimana corta e della particolare dislocazione dei convittori che vengono ospitati in due plessi tra loro distanti.

Il coordinamento delle attività scolastico-convittuali esige la presenza di un collegamento costante tra gli organi collegiali delle diverse categorie (collegio docenti, collegio educatori), a tal proposito il C.E. nel rispetto della norma ha nominato due suoi componenti a rappresentarli.

Risulta ancor più imprescindibile la presenza di un educatore referente nella scuola e



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

"Michelangelo Buonarroti"

viceversa di un docente referente nel convitto; figure peraltro già esistenti il cui compito è quello di coordinare tutti quei momenti in cui l'attività scolastica e l'attività convittuale si fondono. La mancanza di raccordo delle diverse esigenze organizzative può provocare, in queste occasioni, gravi disfunzioni. A questo scopo il C.E. ha voluto assegnare già negli anni precedenti una delle due F.S. previste per il P.E.

L'allestimento di tutte le problematiche organizzative non può fare a meno di avvalersi di moderni sistemi gestionali; per questo il convitto dispone, in ogni suo plesso, di hardware e software in grado di poter fornire in ogni momento informazioni relative ad ogni suo convittore, modelli per la gestione delle diverse attività quotidiane e tutto ciò che è necessario per una funzionale attività logistica oltre che per la gestione del portale web del convitto. Anche per questo particolare aspetto il C.E. già ha previsto una F.S.

Allegati:

A. Regolamento convittuale

B. Atto d'assenso

C. Regolamento libera uscita

Libera Uscita (allegato C)

L'organizzazione convittuale consente ai convittori di usufruire, su espressa autorizzazione dei genitori, di 1 ,30 di libera uscita giornaliera da fruirsi durante la fascia oraria 15,15 - 16,45.

La libera uscita va considerata un'opportunità non una consuetudine ed è regolamentata come segue:

Va fruita all'esterno della struttura convittuale;

Il Venerdì o prefestivi i convittori non possono avvalersi della libera uscita, i convittori che rimarranno in convitto, in attesa del ritorno a casa, svolgeranno attività di studio dalle 15,30 fino all'uscita dal convitto;

Coloro che non fruiscono della libera uscita sono soggetti alla vigilanza del personale educativo;

Non è mai da considerarsi alternativa alle attività convittuali, qualora l'educatore di gruppo preveda attività diverse si intende sospesa.

Essa può essere sospesa o ridotta, ad insindacabile giudizio dell'educatore, anche per manifeste situazioni di pericolo (condizioni meteorologiche avverse, problemi di ordine pubblico), per motivi disciplinari e didattici (scarso rendimento scolastico, corsi di sostegno o recupero).



-I.P.S.S.A.R.-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

"Michelangelo Buonarroti"

I convittori che fruiscono della libera uscita hanno l'obbligo di rientrare in perfetto orario, ogni ritardo sarà soggetto a sanzioni disciplinari.

Nel caso in cui il convittore che fruisce della libera uscita rientri anticipatamente, egli ha l'obbligo di presentarsi all'educatore di gruppo o in sua assenza all'educatore presente per comunicare il suo rientro anticipato.

Tutti i convittori, sia che intendano avvalersi della libera uscita o che intendano svolgere le attività programmate, hanno il dovere di presentarsi all'educatore di gruppo entro le 15,15.

Durante la libera uscita il personale del convitto, per ovvi motivi, non risponde in alcun modo dell'operato dei convittori e delle conseguenze dei loro comportamenti, per tutti i convittori la responsabilità passa automaticamente ai genitori o tutori legittimi.

REGOLAMENTO DI CONVITTO (allegato A)

FUNZIONAMENTO DEL CONVITTO

Il convitto è in funzione dal Lunedì o post festivi al termine delle lezioni fino al Venerdì o prefestivi alle ore 17,00.

La vigilanza è esercitata in modo continuativo da parte del Personale Educativo.

La tutela degli alunni convittori e la relativa responsabilità si trasmette al personale della scuola all'inizio previsto delle lezioni fino al previsto termine delle stesse.

L'orario di studio è fissato in ore due, dalle 17,00 alle 19,00. Eventuali deroghe saranno a discrezione dell'educatore di gruppo.

I convittori devono comunicare (marcando il cartellino o comunicandolo al personale dell'ufficio didattica) entro le ore 10,00 il loro ingresso in convitto. La mancata segnalazione del rientro verrà sanzionata.

In caso di assenza in convitto, anche per un solo giorno, è obbligatoria la giustificazione;

I convittori che entrano in convitto senza aver frequentato le lezioni dovranno avere la giustificazione dei genitori in mancanza dovranno essere accompagnati dal genitore per l'entrata successiva;

L'uscita dal convitto infrasettimanale sarà consentita, ad eccezione dei casi previsti dall'art. 5, solo con permessi firmati dal Dirigente Scolastico o se prelevati dai genitori.

In caso di assenza arbitraria dal convitto o di mancata frequenza a scuola il venerdì o prefestivi, il convittore sarà sospeso per giorni 5 (cinque), al ripetersi di analoghi episodi si procederà all'allontanamento definitivo.

Il convittore che si ammalerà durante la permanenza in convitto verrà assistito dall'infermiera o dal medico del convitto o dal Pronto soccorso. Nei casi più gravi si



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

"Michelangelo Buonarroti"

concederà con la famiglia la procedura da attivare. La famiglia ad inizio anno comunicherà eventuali allergie ed intolleranze a farmaci o a cibi.

In caso di interruzione delle attività didattiche o convittuali a causa di:

Adesione a scioperi, occupazione della scuola o autogestione;

Calamità naturali;

Altri eventi non programmati.

I convittori dovranno far rientro a casa autonomamente, il convitto, per quanto possibile, avviserà del rientro anticipato le famiglie reperibili ai recapiti telefonici conosciuti.

I convittori, se autorizzati dai genitori, potranno usufruire, subordinatamente al parer e dell'educatore di gruppo, di un'ora di libera uscita giornaliera da fruirsi fuori dai locali del convitto dalle ore 15,15 alle ore 16,45. (vedi allegato C)

NORME COMPORTAMENTALI

E' assolutamente vietato fumare in tutti i locali del convitto compreso le stanze con relativi bagni e balconi.

Non è consentito l'uso improprio di telefonini, di radio, walkman, gameboy ecc. in ogni caso questi dovranno essere tenuti spenti durante lo studio, durante i pasti e dalle 22,30 alle 6,30.

Non è permesso allontanarsi dal convitto senza l'autorizzazione dell'educatore di servizio, a tal proposito i convittori hanno l'obbligo di rimanere nel cortile antistante la scuola nel periodo che precede l'ingresso e immediatamente dopo l'uscita da scuola.

Durante i pasti i convittori entreranno e usciranno dalla sala mensa accompagnati dai rispettivi educatori.

L'accesso ai piani delle camere ed alle cucine è consentito a convittori e genitori solo se autorizzati dall'educatore in servizio e comunque per brevi periodi. A tal proposito si autorizzano, genitori e convittori, al rientro in convitto, a lasciare i loro bagagli nelle hall dei rispettivi alberghi.

È severamente vietata la permanenza arbitraria nelle camere dei convittori che non usufruiscono della libera uscita.

Tutti i convittori che non usufruiscono della libera uscita sono sempre comunque affidati alla custodia degli educatori.

Non è consentito introdursi nelle stanze di altri convittori. A tal proposito il convitto non risponde della sparizione di oggetti personali e somme di denaro.

Il convittore ha l'obbligo di lasciare in perfetto ordine la stanza al fine di consentire la pulizia quotidiana.



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

Qualsiasi rottura agli arredi della stanza e del convitto dovrà essere risarcita immediatamente dietro presentazione del "preventivo di spesa".

Il convittore deve rispettare gli orari previsti o dettati di volta in volta dall'educatore.

Durante le file e sul pullman verranno esemplarmente sanzionati atteggiamenti di prevaricazione e qualsiasi eccesso.

Sanzioni disciplinari

ammonizione verbale dell'educatore con revoca della libera uscita, integrazione dello studio, segnalazione ai genitori.

ammonizione scritta con segnalazione al dirigente scolastico e convocazione dei genitori in convitto.

sospensione fino a tre giorni con segnalazione al dirigente scolastico e convocazione dei genitori.

sospensione superiore a tre giorni fino ad un massimo di quindici, comminata dal dirigente scolastico con convocazione dei genitori.

convocazione della giunta esecutiva per sospensioni che prevedono l'allontanamento definitivo dal convitto.

qualsiasi sanzione disciplinare che preveda l'allontanamento dalla scuola comporta analogo provvedimento in convitto.

CONVITTO ANNESSO ALL' I.P.S.S.A.R. FIUGGI ANNO SCOLASTICO 2003/2004

A T T O D I A S S E N S O (allegato B)

I Sottoscritt _____, Padre/Madre/Tutore

dell'alliev _____ nat_ a _____

Prov.(_____) il _____ della classe _____ sez. _____ ,

ACCONSENTENDO a che suo figlio frequenti il convitto annesso a codesto Istituto, si impegna a rispettare le norme che disciplinano la vita convittuale e i rapporti tra famiglia e convitto, prendendo atto e sottoscrivendo quanto segue:

1) le attività convittuali avranno inizio il Lunedì o i giorni post-festivi al termine delle lezioni e saranno sospese il Venerdì e i giorni pre-festivi alle ore 17,00;



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

- 2) il convittore può tornare a casa anticipatamente e senza l'obbligo di preavviso da parte del Preside, qualora se ne presenti la necessità (sciopero mezzi pubblici, sciopero del personale, precipitazioni nevose, calamità naturali, rotture impianti riscaldamento ed idrici e comunque ogni qualvolta la situazione non garantirà il regolare svolgimento delle attività scolastico-convittuale) fermo restando l'organizzazione di un idoneo piano di emergenza per l'evacuazione;
- 3) ritardi ed assenze vanno opportunamente comunicate (telefono o fax), motivate e documentate anche per i convittori maggiorenni. Il convittore che al rientro in convitto non presenta giustificazione scritta dell'assenza andrà incontro ai provvedimenti disciplinari previsti dal regolamento. Detta giustificazione deve essere prodotta su libretto di corrispondenza del convittore anche se maggiorenne;
- 4) l'assenza superiore a cinque giorni va giustificata con certificato medico attestante l'idoneità a frequentare il convitto. Senza certificazione medica non si è riammessi in convitto;
- 5) il convittore che si assenti per oltre venti giorni consecutivi, senza motivate giustificazioni, è considerato rinunciatario al posto in convitto;
- 6) il convittore può rientrare in convitto di pomeriggio fino alle ore 17,00 solo se accompagnato dal genitore.
- 7) i convittori devono dare la loro presenza in convitto entro le ore 10,00 del giorno in cui rientrano;
- 8) il convittore può lasciare l'Istituto per partecipare a tirocini professionali, visite guidate di un giorno, campionati studenteschi, attività sportive e ricreative accompagnate dal personale dell'Istituto, senza ulteriore assenso da parte dei genitori;
- 9) il convittore che per gravi motivi abbia necessità di uscire anticipatamente dal convitto, potrà farlo solo se prelevato personalmente da un genitore oppure tramite fax o telegramma;
- 10) il convittore rimborserà all'Istituto l'importo per eventuali danni arrecati alla struttura e alle cose sia provocati individualmente che collettivamente;
- 11) egli è responsabile della camera arredata assegnatagli ed è tenuto a risarcire immediatamente i danni arrecati, l'Istituto non risponde degli oggetti di valore tenuti in camera; in caso di ritiro il genitore dovrà immediatamente procedere alla verifica finale;
- 12) Il personale educativo effettuerà, con periodicità, senza preavviso e anche in assenza del convittore, controlli nella stanza assegnatagli;
- 13) la funzione del convitto annesso all'I.P.S.S.A.R di Fiuggi è strettamente connessa al funzionamento della scuola e alla frequenza delle regolari lezioni. Nel caso in cui vi siano, da parte dei convittori, scioperi, occupazioni, autogestioni, coloro i quali non avranno frequentato regolarmente le lezioni, avranno l'obbligo di tornare in famiglia e potranno far rientro in convitto solo se accompagnati dai genitori o provvisti di giustificazione. Rimane garantito, per coloro che non aderiranno alle iniziative di cui sopra, frequentando regolarmente le lezioni, il diritto di permanenza in convitto.



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

14) eventuali provvedimenti disciplinari a carico del convittore, verranno comunicati alle famiglie tramite lettera o tramite telefonata. Al rientro in convitto, dopo la sospensione, il convittore dovrà essere accompagnato dal genitore che conferirà con il preside o con l'istitutore in servizio. Provvedimenti disciplinari relativi al convitto, prevedono sempre l'obbligo della frequenza a scuola, viceversa i provvedimenti disciplinari scolastici comportano automaticamente la sospensione anche dal convitto.

Per quanto non contemplato esplicitamente nel presente atto, si fa riferimento al bando di concorso, al regolamento interno di disciplina e soprattutto alla normativa vigente riguardante i convitti sul territorio nazionale.

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'Atto d'Assenso in tutti i suoi articoli e di aver preso atto che il costo del servizio convittuale è di €2120,00 dilazionati in 4 rate.

Si impegna a versare all'Istituto le rate sul c.c.13626031 intestato "Convitto I.P.S.S.A.R. FIUGGI Servizio Cassa" nei tempi sottoelencati:

- quota di adesione (entro il 15 Aprile 2007) €120,00
- 1^a rata all'iscrizione (entro 3 Luglio 2007) €850,00
- 2^a rata ad inizio attività convittuale €400,00
- 3^a rata al 15 Novembre 2007 €400,00
- 4^a rata al 15 Dicembre 2007 €350,00

La quota comprende:

- Vitto e alloggio in albergo dal Lunedì termine lezioni al Venerdì (o prefestivi) ore 17,00, per l'intero periodo convittuale;
- Attività ricreative, con utilizzo di sussidi didattici;
- Trasporto gratuito dal convitto alla sede scolastica e viceversa;
- Assistenza medica ed infermieristica (i costi relativi al pagamento di ticket, ambulanze e medicinali specifici sono a carico delle famiglie);
- Assicurazioni;
- Assistenza allo studio.

RICORDIAMO CHE LA LEGGE REGIONALE N° 29 DEL 30 MARZO 1992 (sul diritto allo studio) PREVEDE, IN ALCUNI CASI, UN RIMBORSO TOTALE O PARZIALE DELLA RETTA CONVITTUALE.

RIMBORSI:

Il mancato pagamento delle rate sopra indicate entro quindici giorni dalla scadenza



-I.P.S.S.A.R-

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

Alberghieri e della Ristorazione

“Michelangelo Buonarroti”

comporta la sospensione del servizio fino alla regolarizzazione dei pagamenti

· il ritiro del convittore entro il primo mese dall'apertura del convitto può prevedere la restituzione in caso di reintegro con altro convittore

· il ritiro successivo al 15 dicembre prevede l'obbligo di versare l'intero importo di € 2120,00

Gli eventuali ritiri devono essere ufficialmente comunicati tramite lettera raccomandata indirizzata all'I.P.S.S.A.R.; qualora a seguito ritiro non siano state pagate le rette dovute, questa Amministrazione adirà le vie legali.

Firma il Padre o chi ne fa le veci _____

autentica del Preside o suo delegato: _____

Di chiaro di aver preso visione dell'atto di assenso in tutti i suoi articoli e specificatamente per gli articoli 2 e 13 relativi alla possibilità di rimandare a casa mio figlio qualora si verificano le condizioni descritte, senza vostro preavviso e sotto la mia responsabilità, e per gli art. 10 e 11 relativi alle responsabilità di mio figlio sui danni arrecati.

Firma

Fiuggi lì,/.../ 2006 il Padre o chi ne fa le veci _____

Attesto che la dichiarazione è stata resa e sottoscritta in mia presenza dal dichiarante

Sig . _____ Via _____ n. _____

Città _____ Prov. _____ CAP _____

Telefono _____ / _____ Doc.ident. _____

Firma dell'istitutore per convalida
