**I Progetti della scuola**

*Il Collegio dei Docenti, tenuto conto dell’indirizzo dato all’azione formativa nel suo complesso, nell’intento di potenziare e migliorare i propri strumenti di intervento educativo, ha previsto lo svolgimento di attività e progetti.*

*Tali interventi sono presentati secondo la seguente suddivisione:*

* **Attività parascolastiche e extrascolastiche**
* **Progetti**

*Le* ***ATTIVITÀ PARASCOLASTICHE ED EXTRASCOLASTICHE*** *sono inserite nel quadro generale ed organico della programmazione didattico-educativa in quanto integrano i percorsi curriculari con l’approfondimento di specifiche tematiche ed offrono agli studenti la possibilità di incontro e confronto esterno delle esperienze culturali vissute.*

*Riguardano:*

a) **scambi culturali e gemellaggi;**

b**) viaggi di istruzione, visite guidate e di orientamento presso aziende** e strutture ricettive alberghiere; visite guidate delle città del comprensorio e del loro patrimonio naturale e monumentale;

c) **manifestazioni e iniziative** culturali interne ed esterne - **incontri** con l’autore

d) **partecipazione** fiere enogastronomiche e promozione prodotti tipici locali; BTA Paestum, , Cibus Parma, Vinitaly Verona, Fiera dell'alimentazione Rimini, iniziative Slow food; partecipazione gare AEHT (24° Annual Conference and Competitions) in Olanda e Comenius; progetto Erasmus; Campo scuola ecologico- sportivo di Policoro;

e) **seminari** e convegni tematici tenuti da esperti;

f**) realizzazione** di prodotti didattici;

g**) gare e manifestazioni** sportive;

h) **gare professionali**;

i) **partecipazione ad iniziative** di carattere educativo in cooperazione con altre scuole;

j) **interventi specifici**: salute, alimentazione, prevenzione e igiene, legalità, ecc.

k**) altre attività** di apertura della scuola al territorio

l) **protocollo d’intesa** con l’Agenzia delle entrate di Formia

m) **collaborazione** con Latina Formazione

n) **stage lavorativi c/o** enti pubblici o privati da effettuarsi previa convenzione - delibera del Consiglio d’Istituto

o) **Iniziative culturali**, incontri musicali, teatrali, cinematografici, anche attivati in prima persona dagli studenti assistiti dai docenti;

p) **visite istituzionali**: visita al Parlamento

Gli schemi operativi utilizzati sono i seguenti:

**1** - **Conferenze** integrate nelle ore di lezione, per l’approfondimento di particolari aspetti disciplinari, in genere svolte per gruppi pluriclasse del medesimo anno di corso. Sono tenute da esperti esterni, in genere provenienti dal mondo universitario, aziendale e di categoria

**2. Dibattiti** a più voci su particolari tematiche di attualità, anche per iniziativa degli studenti.

**3** - **Manifestazioni** promosse da Enti o associazioni operanti sul territorio.

**4. Manifestazioni** promosse dall’Istituto.

**5**. **Giornata Mondiale per l’Alimentazione**

Si tiene ogni anno il 16 ottobre e affronta, coinvolgendo gli allievi interni e figure di esperti qualificati esterne, i temi della nutrizione, dello stile alimentare , di aspetti diversi che trovano raccordi con il tema dell’alimentazione e della salute .

**6**. **Il Giorno della Memoria**

Si tiene il 27 gennaio e si colloca nell’ambito del Progetto Memoria, nel rispetto della legge del Parlamento italiano n.211 ,20 luglio 2000.

Si propongono iniziative, attività e momenti di riflessione programmati nel corso dell’intero anno scolastico e che si avvalgono anche di figure qualificate esterne e di associazioni nazionali come l’ANED.

L’intento è quello di promuovere negli studenti e nelle studentesse, coerentemente con le linee del nostro piano dell’offerta formativa, la cultura della memoria storica.

Nell’ambito del Progetto, è previsto il **Viaggio della Memoria**, destinato in particolare alle classi quinte.

**8. La Giornata del 25 novembre** contro il femminicidio e la violenza sulle donne

Per l’occasione, si prevede la partecipazione ad eventi e iniziative esterne ed interni all’Istituto.

9.**8 marzo** **Giornata internazionale della donna**

 Si propongono momenti di riflessione per ricordare, anche al di là della giornata specifica e talvolta attraverso attività culturali ed in particolare il linguaggio del teatro, sia le conquiste sociali, economiche e politiche, il valore storico delle donne, sia le discriminazioni di cui sono oggetto in quasi tutte le parti del mondo. Tali attività trovano raccordi e collegamenti con quanto programmato in sede di progetto pari opportunità e nell’ambito della giornata del 25 novembre

**Criteri per attività parascolastiche /extrascolastiche**

**Visite di istruzione sono** a tutti gli effetti momenti di lavoro scolastico integrato.

I criteri generali per la programmazione e l’attuazione delle attività parascolastiche/extrascolastiche sono:

# Organicità/congruenza e incisività rispetto agli obiettivi generali e specifici;

# Tempestività dell’organizzazione;

# Promozione della massima partecipazione studentesca alla programmazione e all’attuazione delle attività;

# Salvaguardia della continuità didattica;

# Limite massimo per anno scolastico di sei giorni lavorativi per i viaggi di istruzione e le visite guidate;

# Termine di effettuazione dei viaggi di istruzione e delle visite guidate entro il mese di Aprile;

# Numero minimo della metà più uno degli studenti di una classe partecipanti ad un viaggio di istruzione o ad una visita guidata;

# Rispetto dei vincoli normativi e di legge relativi alle attività para/extra scolastiche(norme CE, sicurezza, copertura finanziaria e assicurativa…) in particolare tutelando i diritti degli alunni diversamente abili e delle famiglie;

# Divieto per docenti accompagnatori di condurre con sé familiari che possano ostacolare il loro compito di vigilanza;

# Possibilità di partecipazione dei genitori previo versamento della relativa quota e del possesso della copertura assicurativa;

* Rispetto della procedura deliberativa:
1. Iniziativa di docenti promotori e accompagnatori coerente con quadro delle opportunità deliberato dagli organi collegiali;
2. Approvazione del Consiglio di classe sulla base delle motivazioni educative e didattiche, indicate nella programmazione didattica di classe e di quella disciplinare di uno dei docenti, e della esplicita disponibilità all’accompagnamento da parte di un docente per ogni gruppo di 15 alunni (due in caso di attività riguardanti esclusivamente un gruppo o una classe di consistenza numerica pari o inferiore);
3. Delibera del Collegio dei Docenti, unica per tutti i viaggi e le visite, previa verifica e coordinamento della loro attuabilità senza interferenze e sovrapposizioni di tempi, classi, accompagnatori;
4. Acquisizione delle offerte/preventivi comparabili ove già non stipulata apposita convenzione, apertura delle offerte e proposta selettiva da parte del Dirigente Scolastico, acquisendo parere da esperti;
5. Acquisizione del versamento anticipato di parte della quota individuale di partecipazione, delle autorizzazioni dei genitori per i minorenni e delle dichiarazioni firmate dei docenti accompagnatori in ordine agli obblighi di vigilanza e all’assunzione delle responsabilità, di cui all’art. 2047 C.C. integrato dall’art. 61 della legge 11.07.1980 n 321;
6. Delibera della Giunta Esecutiva per delega con ratifica nel successivo Consiglio d’Istituto, previa verifica del rispetto dei criteri nonché delle disposizioni normative e procedurali.
* **PROGETTI:**

Due le **Aree progettuali** sulle quali si inseriscono le diverse iniziative e i diversi interventi previsti dall’Istituto: l**’Area** **Salute e Benessere** e **l’Area Rapporti con il territorio*.***

Nell’**Area progettuale Salute e Benessere** sono *attualmente in atto le seguenti iniziative: alcune avviate negli anni precedenti e in fase di prosecuzione e altre iniziate in questo anno scolastico 2016/2017*

**Descrizione dei progetti**

**ACCOGLIENZA-ORIENTAMENTO**

 Il percorso formativo proposto vuole prevenire le difficoltà di inserimento, dovute al passaggio dalla scuola di 1° grado a quella di 2° grado; fornire agli alunni le informazioni di base sull’Istituto (spazi e accessi, orari, servizi, sbocchi, manifestazioni varie); fornire le informazioni di base sugli organi collegiali della scuola, sui diritti e i doveri; fornire le informazioni e le tecniche di base per apprendere a studiare.

Agli alunni del triennio si propone un’attività d’informazione, orientamento e consulenza sulle scelte post-diploma e post qualifica, in modo che possano operare scelte oculate e responsabili.

**ASSISTENZA SPECIALISTICA AGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI**

L’Istituto partecipa al Bandi di Concorso relativo all’assistenza specialistica degli alunni diversamente abili, indetto dalla Provincia, settore Politiche Sociali, con un progetto mirato al potenziamento delle attività di laboratorio per una migliore integrazioni.

Il progetto mira a dare agli alunni diversamente abili e alle loro famiglie delle risposte più adeguate ai loro bisogni e per ampliare l’offerta formativa a loro destinata. Gli altri progetti sono:

* **“Policoro”** **-** Uscita didattica di più giorni presso un centro specializzato per la salvaguardia marina, per la pratica di attività sportive legate al mare e di una vita a contatto con la natura.
* “**Insieme si può** 2017” anno scolastico 2018/19 Servizio civile
* “**Nel paese delle meraviglie** 2018-19” - Interventi rivolti agli studenti con disabilità e in situazione di svantaggio negli istituti scolastici superiori. Finanziamento europeo erogato dalla Regione Lazio FESR
* “**La compagnia delle note silenziose**” – Laboratorio di sensibilizzazione alla LIS (Lingua dei Segni Italiana) per l’integrazione degli alunni sordi all’interno della classe e nella scuola;
* Attività teatrale – laboratorio teatrale integrato “**Il corpo racconta** “ ;
* Sostegno pomeridiano allo studio

**PARI OPPORTUNITÀ**

Il progetto intende favorire la costruzione del sé attraverso i processi di identità femminile e maschile. Al contempo promuove la cultura delle “diversità” dei generi, quanto quella della Parità (anche nelle Opportunità) e cerca di rimuovere tutti i possibili ostacoli alla diffusione di tale cultura. In tal senso particolare attenzione viene dedicata all’uso del linguaggio come sedimentato patrimonio di valori acquisiti, operanti e trasmissibili. Tali conquiste linguistiche tendono a far emergere, valorizzandole, le diversità.

Anche per l’anno scolastico 2018/2019 , nell’ambito delle iniziative di Pari opportunità e cultura di genere , l’Istituto aderisce alla proposta formativa dell’**UDI** (Unione Donne in Italia), di Roma Monteverde.

Il progetto **“ *Donne Ieri e Oggi***: una presenza fondamentale oltre gli stereotipi” è accreditato dal MIUR ed è destinato alle classi quarte e/o quinte. Si pone, tra gli obiettivi, quello del riconoscimento del contributo femminile nella cultura e nella storia e quello di sensibilizzare i nostri alunni sul tema del concetto di parità di genere .

Altra realtà con la quale si è intrapreso un percorso formativo comune è **Amnesty International** .

La valorizzazione di una cultura di genere è affermata e sostenuta, nell’istituto, anche attraverso la partecipazione a iniziative e progetti inerenti la giornata del **25 novembre** , al fine di sensibilizzare gli studenti e le studentesse sul fenomeno del femminicidio e l’istituzionalizzazione, quale momento di riflessione e partecipazione , della giornata dell’**8 marzo**.

 Particolare rilevanza verrà data al linguaggio teatrale.

 **AGENDA 21 LOCALE :**

L’Istituto ha aderito al progetto Agenda 21 locale, promosso molti anni addietro dal Comune di Formia.

L' Agenda 21 è un documento, meglio definito come programma d’azioni, che elenca, proprio come in un’agenda, le **cose da fare nel ventunesimo secolo** per favorire lo sviluppo sostenibile, ovvero politiche, strategie e azioni che i paesi firmatari si impegneranno ad attuare affinché la gestione delle risorse sia più efficiente e la distribuzione delle stesse più equa.

L’Agenda 21 è, infatti, un processo partecipato che costruisce la conoscenza dell’ambiente, ne valuta le capacità di carico e definisce un “Patto sociale” tra tutti gli attori locali per una sostenibilità dello sviluppo.

Nei processi di A21 locale acquista una dimensione centrale la costituzione di un rapporto forte di radicamento e di appartenenza del cittadino con la comunità in cui vive e la scuola, in quanto luogo di formazione dei giovani che rappresentano il futuro della comunità.

L’istituto si impegna, coerentemente con lo spirito dell’Agenda 21, a curare le tematiche ambientali e a sensibilizzare la comunità scolastica nel suo complesso alla tutela e alla difesa dell’ambiente, nell’ottica di uno sviluppo sostenibile.

**PROGETTI H e SALUTE**

**PROGETTO H**

 L’istituto pianifica interventi differenziati, atti a favorire l’integrazione e l’inserimento degli alunni diversamente abili nel gruppo-classe , predispone attività coerentemente con quanto previsto dal Piano dell’Inclusione .

Per favorire l’integrazione è ormai consolidato il campo scuola – ecologico –sportivo  a Policoro :  un’esperienza che viene vissuta  in un villaggio turistico in  perfetta sintonia e collaborazione  con i normodotati.

Inoltre vengono promosse iniziative finalizzate all’ingresso nel mondo del lavoro dei disabili  ed altre attività che stimolano  la crescita globale dell’individuo.

**PROGETTO SALUTE e CIC**

Nell’intento di favorire e migliorare il benessere degli studenti e delle studentesse, è istituito nell’Istituto il **CIC**  (Centro d’Informazione e Consulenza).

Prevede l’apertura di uno sportello, durante le ore mattutine, al quale ci si può rivolgere per problematiche personali o di gruppo .

Sono previsti interventi anche in classe, su richiesta dei docenti e degli studenti.

Il CIC prevede la presenza di uno psicologo.

  **AVVIAMENTO PRATICA SPORTIVA**

Il progetto è rivolto agli alunni interessati a svolgere, in orario pomeridiano, attività sportiva e motoria ,negli spazi interni ed esterni alla scuola e nelle strutture sportive dell’Istituto. L’Istituto dispone di un **Centro Sportivo Scolastico,** per:

* la promozione e lo sviluppo dell’attività motoria fisica sportiva degli studenti anche diversamente abili;
* creare centri di aggregazione più ampi rispetto alla realtà curriculare;
* garantire e sviluppare la socializzazione negli studenti che partecipano ad attività sportive extracurriculari;
* suscitare e consolidare nei ragazzi la consuetudine all’attività sportiva come fattore di crescita civile e sociale;
* Organizzare attività complementari culturali e ricreative finalizzate all’integrazione e alla crescita globale della persona.

Il gruppo Sportivo cura l’avviamento alla corsa campestre, all’atletica leggera, al calcio a 5,alla pallavolo, alla pallacanestro.

Destinatari: tutti gli allievi della scuola.

Si svolgerà durante l’intero anno scolastico nelle prime ore del pomeriggio, subito dopo le ore curriculari dal lunedì al venerdì.

 **QUOTIDIANO IN CLASSE**

Il progetto nasce dall’esigenza di avvicinare i ragazzi alle tipologie testuali dell’articolo di giornale e rafforzare in loro le abilità di lettura e le capacità di analisi e di critica della realtà. Al contempo vuole porre le basi per una maggiore partecipazione e per un maggiore interesse alle problematiche sociali e all’informazione sulle principali questioni di attualità nel suo complesso. E’ prevista la distribuzione nelle classi di alcuni quotidiani a tiratura nazionale che ci giungono gratuitamente.

 **GIORNALINO D’ISTITUTO**

L’istituto dispone di una redazione, costituita da studenti e alcuni docenti, che cura la pubblicazione interna periodica del Giornalino d’Istituto **L’eco del Celletti.** Un’ attività formativa importante che utilizza lo strumento della stampa per raccogliere le idee, gli spunti, le osservazioni di studenti ed insegnanti su tematiche culturali , di attualità e per informare e descrivere le iniziative che si svolgono nell’Istituto e tutto ciò che inerisce la vita della nostra comunità scolastica.

* **Area progettuale Rapporti con il territorio**

***Descrizione dei progetti:***

**PROGETTO CUCINA NATO : COOK  YOUR ENGLISH**

Il progetto intende potenziare e rendere sempre più autentico e vicino alla realtà professionale l’uso della lingua inglese per le classi terze dei Corsi di cucina, sala e turistico. Il percorso formativo si avvale della disponibilità manifestata da un gruppo di appartenenti alla comunità NATO di Gaeta e Napoli, fortemente interessati alla gastronomia europea ed italiana.

**PROGETTO CATERING, MANIFESTAZIONI,SERVIZI VARI**

L’Istituto da tempo ha attivato uno spazio di lavoro, non formulato in forma progettuale, ma direttamente collegato con le ESERCITAZIONI PRATICHE di SALA, CUCINA E RICEVIMENTO .

In questo ambito di lavoro l’Istituto si propone ad enti esterni per la realizzazione di manifestazioni che comportano l’offerta combinata di servizi di sala , cucina (banchetti) e ricevimento (servizi di segreteria esterna), durante i quali gli allievi, nell’arco dell’orario curriculare ed extracurriculare, si esercitano in attività non più solo simulate, ma direttamente a contatto con il pubblico . Il progetto si autofinanzia ,recuperando risorse economiche e allo stesso tempo offre a studenti e personale occasione di svolgimento di attività in contesti reali e non in regime di simulazione. Esso si rivolge soprattutto alle classi terze degli indirizzi di Cucina, Sala-Bar e Ricevimento.

 **CERTIFICAZIONE ESTERNA PER LE LINGUE**

E’ diventata realtà consolidata l’attività di certificazione esterna per l’inglese, con l’esame Trinity che vede un partecipazione in notevole crescita. Il progetto promuove il potenziamento e l’arricchimento dell’insegnamento/apprendimento delle lingue straniere. Conseguentemente si pone come motivazione primaria un più facile inserimento in contesti lavorativi, in territorio nazionale e transnazionale, nell’ambito turistico-alberghiero.

Il percorso è finalizzato alla formazione del cittadino europeo che opera professionalmente in una società multiculturale ed in rapida evoluzione. L’allievo deve perciò essere capace di comunicare ed interagire con “gli altri “, in un contesto di lavoro, con competenze settoriali linguistiche e professionali specifiche ed aggiornate. Esso intende, inoltre favorire il lavoro e l’apprendimento interdisciplinare e, contemporaneamente, alleviare il carico orario dell’utenza composta in gran parte da alunni pendolari sperimentando la compresenza oraria, nell’ambito delle attività di approfondimento .

Il progetto consente l’offerta di una terza lingua straniera (tedesco/spagnolo) , potenziamento nonché corsi di preparazione a certificazione esterna (Trinity/Goethe).

Prevista anche la  certificazione con  relativi corsi per le lingue tedesco  e  francese .

Un’opportunità formativa di grande interesse che trova il consenso di numerosi studenti, docenti, personale scolastico e con un piccolo contributo anche personale esterno.

 **Erasmus 2018**

**C.H.E.F. 1**

Erasmus è l’acronimo di **European Region Action Scheme for the Mobility of University Students**e consiste in un progetto di mobilità studentesca promosso dall’Unione Europea.

 L’obiettivo è quindi quello di offrire agli studenti europei la possibilità di studiare in un’università straniera per un periodo che va dai 3 ai 12 mesi.

 Anche gli studenti delle **scuole superiori** hanno la possibilità di fare un’esperienza di studio all’estero, in modo da approfondire la lingua e la cultura del paese ospitante prima di cominciare l’università.

 I ragazzi delle scuole superiori possono aderire ad un progetto che prende il nome di [Erasmus](https://www.studentville.it/speciali/erasmus/)**Plus**. Attraverso questo programma gli studenti hanno la possibilità di trascorrere un periodo variabile in un Paese straniero.

L’Istituto – che è collocato nel Consorzio nazionale e ne fa parte in quanto **partner** insieme ad altri sei Istituti Alberghieri (VET School) della Regione Lazio – è inserito nel progetto Erasmus + **Catering and Hospitality from Education to Future job (** acronimo **CHEF).**

Catering and Hospitality from Education to Future job è finalizzato alla formazione professionale di studenti diplomati di sei Istituti alberghieri partner del Lazio che potranno beneficiare dell’opportunità di cimentarsi in prima persona in contesti lavorativi in altri Paesi europei e acquisire competenze professionali nell’ambito dell’ enogastronomia, dei servizi di sala e dell’accoglienza turistica partecipando a tirocini aziendali all’estero presso organismi di settore localizzati a Malta, Plymouth (Regno Unito), a Madrid e a Valencia(Spagna).

Teso a potenziare nel suo complesso la prevenzione della dispersione scolastica, il progetto si pone tra gli obiettivi quello di favorire l’acquisizione sul campo di competenze professionali pienamente rispondenti alla domanda delle imprese italiane ed estere.

Inoltre, il Progetto rende possibile l’utilizzo di strumenti e metodologie europei di certificazione e trasferimento delle competenze professionali (ECVET, Europass MobilityDocument) tra diversi sistemi VET.

Nel rafforzare il valore distintivo della Scuola italiana qualificandone l’offerta in chiave internazionale, è orientato a favorire la diffusione le buone prassi nell’asse europeo scuola – lavoro in Europa.

**MEDCHEFS:**

E’ riportato sul sito della scuola  un ricettario formulato da tutte le classi di enogastronomia dell’IPSEOA ( sono inserite anche le ricette di eventi e serate come ad es. il Ristorante Didattico).

Il progetto medchefs è reso fruibile ai visitatori , infatti è collegato con i social e ,alla sezione cucina già esistente , è stata aggiunta la sezione di sala e vendita e ricevimento. Questo alla luce di un obiettivo più ampio che è quello di creare un home page che integri le tre discipline professionali creando un percorso enogastronomico del nostro territorio valorizzando i prodotti tipici, le ricette, i siti archeologici , i vitigni autoctoni.

Tra gli obiettivi , quello di favorire il raccordo tra le tre aree di indirizzo , nell’intento di valorizzare e promuovere le tradizioni locali, sviluppare l’enogastronomia internazionale, lavorare sulle nuove tendenze enogastronomiche e di settore, favorire l’inclusione degli alunni diversamente abili.

**CORSI DI CUCINA, PASTICCERIA, ROSTICCERIA E  PIZZERIA**:

Il nostro istituto offre , quale opportunità professionale , l’attivazione corsi di cucina livello base e avanzato, di pizzeria livello base e avanzato , di pasticceria livello base e avanzato, di panificazione sul pane da ristorazione e sulla tiella gaetana.

Destinatari sia professionisti ed utenza esterna  sia gli studenti e l studentesse dell’Istituto.

 La partecipazione può essere a pagamento.

Tutti i corsi previsti per l’anno scolastico in corso saranno calendarizzati e pubblicati sul sito della scuola.

 **LEGALITÀ**:

La legalità è un tema affrontato dall’Istituto attraverso un progetto specifico che è rivolto a tutti gli studenti, al fine di stimolare la riflessione e sensibilizzare sulla necessità, nell’ambito della convivenza democratica, di comportamenti tesi al rispetto delle regole sociali e alla correttezza .

Promuovere la cultura della legalità significa educare gli alunni al rispetto della dignità della persona umana, attraverso la consapevolezza dei diritti e dei doveri, con l’acquisizione delle conoscenze e l’interiorizzazione dei valori che stanno alla base della convivenza civile. Al centro dell’azione educativa va posta la “persona” alunno, come protagonista nella propria comunità ed il valore positivo delle regole, intese non come mezzo frustrante e punitivo o di affermazione di autorità, bensì in primo luogo come strumento di aiuto delle potenzialità di ciascuna persona, chiamata alla libertà e alla propria realizzazione.

 Il tema della legalità è assolutamente centrale per le sfide che siamo chiamati a combattere, a cominciare dalla lotta per una società più giusta e democratica, in cui tutti i cittadini siano uguali di fronte allo stesso sistema di diritti e doveri. In questi giorni di grande attenzione ai problemi della sicurezza, ma anche di tanti episodi di nuova intolleranza, è giusto ricordarci che la convivenza civile è frutto di una riflessione culturale, faticosa e affascinante, che ci permette di guardare all’altro come a “un altro noi”, a una persona con cui dialogare e insieme alla quale condividere un sistema ineludibile di diritti e doveri.

 Il **Progetto legalità** sarà articolato in varie iniziative che coinvolgeranno, nel corso dell’anno, gli studenti e le studentesse soprattutto delle classi del biennio.

**PRATICA DI FRONT OFFICE DI ALBERGO E FRONT OFFICE DELL’ISTITUTO**:

#  Il progetto front office dell’Albergo si svolge presso l’albergo della scuola nell’accoglienza dei visitatori esterni

# Il progetto front office dell’Istituto si svolge nell’organizzare gli incontri genitori /docenti durante i colloqui quadrimestrali.

# Entrambi i progetti tendono alla piena valorizzazione degli alunni e delle loro capacità nell ’organizzazione , comunicazione e gestione delle iniziative che la scuola mette in atto . Gli alunni coinvolti sono delle classi seconde, terze e quarte dell’Articolazione Accoglienza Turistica.

# Il progetto ha una durata annuale per un totale di 40 ore tra il 1^ e 2^ quadrimestre.

**AGENZIA DI VIAGGIO:**

# Gli allievi sono impegnati nella “creazione” di pacchetti viaggio, organizzazione di escursioni e visite guidate nel territorio e zone limitrofe sia per gli alunni della nostra scuola che per le classi di altri istituti che ne faranno richiesta.

# Le classi coinvolte sono 3^,4^5^ del corso Accoglienza Turistica.

# Le finalità sono didattiche, formative, sociali e professionali.

***PROMOTORE TURISTICO DELL’APPIA ANTICA***

Gli allievi dell’articolazione Accoglienza Turistica sono impegnati per un periodo di tre anni in un percorso culturale, storico e archeologico finalizzato alla promozione e alla valorizzazione dei luoghi dell’Appia Antica.

 Attraverso la visita delle località da Roma a Brindisi e dei resti di monumenti antichi che sopravvivono a ricordo dell’immenso impero romano, potranno scoprire l’importanza di questa grande via consolare che meritò il nome di “Regina Viarum” perché fu il tramite per diffondere i principi della civiltà romana.

La metodologia di lavoro sarà costituita da lezioni teoriche e di laboratorio; visite guidate, ricerche di biblioteca, ricognizione dei luoghi, schedatura turistica tecnica dei monumenti e delle testimonianze archeologiche.

**RISTORANTE DIDATTICO E SERATE A “TEMA”**:

Il progetto propone una interessante attività didattica che si svolge in date predeterminate e che mette al centro le abilità e le competenze nel settore professionale e ristorativo. I nostri studenti delle classi terze/quarte, con l’ausilio dei docenti, propongono di volta in volta un menu diverso, particolare. Un’esperienza di “ristorante didattico” che valorizza prodotti utilizzati nella cucina mediterranea.

**PROGETTO BIBLIOTECA** :

Il Progetto Biblioteca è partito da un finanziamento ministeriale e prevede prioritariamente la gestione e il potenziamento del patrimonio librario e multimediale, della **Biblioteca d’Istituto**, oltre che delle risorse strumentali e strutturali ad essa annesse.

Lo sviluppo della biblioteca, inteso come arricchimento e ampliamento dell’offerta formativa, si ripropone di offrire risorse di informazione e documentazione sia agli interni che agli esterni. Tra i diversi obiettivi, prioritario è quello di creare nell’utenza, in particolare quella studentesca, abilità di ricerca, anche informatica e un uso competente dell’informazione. Ormai da anni,nell’ambito del progetto Biblioteca, è stato istituito il servizio di fornitura di **libri di testo in prestito gratuito**.

Un regolamento appositamente istituito indica specifici criteri per l’attuazione del servizio e l’assegnazione dei testi scolastici in **comodato d’uso** agli studenti che ne fanno richiesta. Priorità verrà data agli alunni delle classi prime (60% delle risorse) e delle classi quarte (20% delle risorse); le restanti risorse saranno distribuite equamente tra studenti di seconda ,terza e quinta classe.

**TRAINING AND FOOD ACADEMY**:

Il progetto , attraverso la valorizzazione dell’impianto sportivo scolastico e della struttura ricettiva del convitto, si concretizza in un centro sportivo polivalente aperto al territorio che coinvolge vari ambiti tra cui:

l’**organizzazione di attività motoria e sportiva** per gli alunni dell’IPSEOA, del territorio nazionale e internazionale; un centro di apprendimento delle tecniche di base per una sana enogastronomia; un centro di ricerca, studio e documentazione delle scienze dell’alimentazione; un centro di confronto delle teorie e delle metodologie per la vita attiva dei giovani e degli sportivi del mediterraneo e dei 5 continenti; un blog di consulenza per gli alunni dell’IPSEOA e tutti i giovani del territorio(info point)

**obiettivi:**

* contrastare la dispersione scolastica con l’apertura pomeridiana della scuola
* riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e l’importanza che riveste la pratica dell’attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo

# favorire l’inclusione scolastica

# promuovere stili di vita sani e buone pratiche , avvalendosi del potenziamento di discipline scolastiche quali scienze motorie e sportive, scienze naturali, scienze degli alimenti per educare ad una sana alimentazione, al movimento, rispetto dell’ambiente

# conoscere il proprio territorio e promuoverlo

# confrontarsi con realtà progettuali nazionali e internazionali attraverso campus residenziali di scambio

# Promuovere l’IPSEOA “CELLETTI” nella sua struttura organizzativa

 **ABC : ARTE,BELLEZZA E CULTURA**

Promosso dalla regione Lazio in collaborazione e partnership con enti e Istituzioni è rivolto alla formazione culturale delle giovani generazioni con i progetti Scuola i cui percorsi sono : CINEMA E SOCIETA’ / CINEMA E STORIA/ SPAGHETTI E CINEMA.

Attraverso l’uso didattico del cinema d’autore del secondo dopoguerra italiano e del cinema a sfondo sociale di epoca più recente, con i Progetti scuola si coinvolgono i giovani studenti ad approfondire la storia del secondo novecento Italiano . Dal 2017 il progetto è direttamente finanziato dal Fondo Sociale Europeo.

I contesti tematici individuati sono:

* ATELIER MEMORY GATE :la porta della memoria (Cassino)
* ATELIER SEGNI CREATIVI Civita di Bagnoregio
* ATELIER ANTICHI SENTIERI torre di Mola
* ATELIER RACCONTI CONTEMPORANEI Museo Archeologico di Rieti
* ATELIER MUSEO ABITATO Mercati di Traiano

Il Progetto ABC prevede anche **lezioni contro la mafia** : incontri e confronti a testimonianza di un impegno civile a favore della legalità politica, economica, sociale e istituzionale.

**Progetti di alternanza scuola-lavoro ASL**

Nell’ambito dell’Alternanza Scuola- lavoro, sono previsti, anche per l’anno scolastico in corso, i seguenti progetti:

* **Didattica attiva. it**
* **Esperienze didattiche d’impresa**
* **Un sogno lungo 400 ore**

La scheda descrittiva di ciascun progetto ASL è consultabile sul sito nel settore PTOF.

**Progetti PON**

In apposito paragrafo, a seguire, sono illustrati i seguenti Progetti PON :

* **Cittadinanza globale**
* **Patrimonio culturale, artistico, paesaggistico**
* **Competenze di base**
* **Cittadinanza europea**

#

**Il PON**

È il Programma Operativo Nazionale del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, in cui sono contenute tutte le **priorità strategiche del settore scolastico**, pensato per le **scuole di ogni ordine e grado**.

 Ha una durata settennale, nel nostro caso **2014-2020** e ha come titolo “Per la Scuola – competenze e ambienti per l’apprendimento”.

I singoli progetti che fanno parte del PON hanno come obiettivo la creazione di un sistema di istruzione e di formazione di elevata qualità, efficace ed equo.

I progetti PON costituiscono un importante strumento che consente alla scuola di **ampliare la propria offerta formativa e agli studenti di valorizzare le proprie abilità e rafforzare le proprie competenze. Sono parte integrante del PTOF**

**La partecipazione è del tutto gratuita**

Il Piano è finanziato dai **Fondi strutturali Europei** ed è articolato in **4 assi**, ognuno con specifici obiettivi:

1. **Istruzione**: per investire nelle competenze, nelle istruzione e nell’apprendimento permanente;
2. **Infrastrutture per l’istruzione**: per potenziare le infrastrutture scolastiche e le attrezzature tecnologiche;
3. **Capacità istituzionale e amministrativa**: per il rafforzamento della capacità istituzionale e la promozione dell’efficienza della Pubblica Amministrazione (E-Government, Open data e Trasparenza, Sistema Nazionale di Valutazione, Formazione Dirigenti e Funzionari);
4. **Assistenza tecnica**: per migliorare l’attuazione del Programma attraverso un’ottimale gestione dei Fondi (Servizi di supporto all’attuazione, Valutazione del programma, Disseminazione, Pubblicità e informazione).

I Progetti PON di seguito indicati sono operativi a partire dal mese di **novembre** dell’a.s. 2018/2019

PON – **CITTADINANZA GLOBALE**

 Il progetto nasce per approfondire concetti e aspetti che mettono in relazione **alimentazione e sport**.

Il percorso è quindi incentrato su due discipline: Scienze dell’Alimentazione e Scienze Motorie.

 Si pone come obiettivo quello di stimolare la conoscenza della storia e delle tradizioni del territorio.

E’ strutturato in **tre moduli**

1 – **Alimentazione e Igiene degli aliment**i:

Il modulo prevede tra i contenuti la conoscenza e l’analisi dei principali prodotti alimentari del territorio, quelli definiti da “Km 0” ed il loro utilizzo all’interno di una dieta sana che lo studente potrà operativamente progettare con un Nutrizionista professionista che seguirà il percorso.

 L’ igiene degli alimenti è uno degli aspetti caratterizzanti il modulo che sarà affrontato attraverso specifiche visite aziendali per poter osservare nella pratica i requisiti igienico-sanitari ai quali le aziende devono conformarsi

**2 – Ritmi e Tradizioni**

Il Modulo prevede tra i contenuti la conoscenza di pratiche sportive legate al senso del ritmo.

L’approccio ai ritmi della tradizione mediterranea – tarantella, salterello, tammuriata, pizzica taranta, ritmi dell’est Europa e del Nord Africa – avverrà attraverso la guida di un ballerino ed un musicista professionista.

Il percorso prevede l’elaborazione da parte degli studenti di schede tecnico- informative sui temi della pratica sportiva e della sana alimentazione che saranno inserite in un blog , appositamente realizzato.

*Un eccellente modo di terminare la giornata di studio*

 **3- ORIENTAMBIENTE**

Eco-sostenibilità e territorio, sono la base di questo interessante modulo che affronta quale tema principale la conoscenza e la salvaguardia dell’Ambiente.

 Le discipline sportive nuoto, marcia, corsa, trakking, canoa, arrampicata, green-volley, beach-volley, e beach-basket saranno il filo conduttore del percorso.

Lo studente può scegliere percorsi composti da cinque discipline sportive che saranno realizzati in strutture vicine all'Istituto.

Si prevede una visita al Wood Park, il parco avventura dei Monti Aurunci, dove sarà possibile entrare in contatto con alcuni sport molto “particolari”.

PON– **PATRIMONIO CULTURALE, ARTISTICO, PAESAGGISTICO**

 “**L’antica via Appia regina viarum … racconta**”:

Il progetto nasce per approfondire la conoscenza del nostro territorio e ha come tema l’antichissima Via Appia, risalente all’epoca romana e fondamentale per il transito di uomini, idee, usi e costumi dell’antica società romana.

Il percorso è interdisciplinare.

Contenuti centrali la cultura, le tradizioni, l’arte e la bellezza, la gastronomia, il patrimonio di molteplici realtà locali compresi lungo la via Appia.

Prevede l’allestimento di una mostra fotografica all'aperto e la proiezione di un video promozionale sulle attività svolte.

Si pone come obiettivo la conoscenza e la valorizzazione del nostro patrimonio culturale, artistico, paesaggistico, anche in funzione professionale e lavorativa.

Il progetto è suddiviso in **quattro moduli**

**1-Ricerca e Fotografia**

Il Modulo mira a ricercare e raccogliere materiale informativo, fotografie, immagini e dati inerenti l’antica Via Appia, con la guida di un **fotografo professionista**, che sarà di ausilio nella selezione delle immagini più idonee allo scopo e avvierà operativamente gli studenti verso un utilizzo consapevole dei principali software per migliorare la qualità del materiale fotografico .

**2 - Scrittura**

Il Modulo è strettamente correlato al primo e consiste nella realizzazione delle didascalie che accompagneranno le varie immagini scelte per la mostra fotografica.

Il percorso prevede la guida di uno **scrittore/giornalista professionista** che orienterà nella scrittura dei testi brevi ed efficaci.

Le didascalie saranno tradotte in inglese, proprio come avviene all’interno delle mostre di professionisti del settore.

**3 - Grafica e Videoediting**

 Tutto il materiale realizzato dai precedenti due moduli trova utilizzazione in un percorso che prevede la creazione di un filmato digitale che sarà presentato nell’ambito dell’evento scolastico in occasione dei 45 anni dell’Istituto

Un esperto professionista videomaker e grafico guiderà gli studenti in questo interessante percorso

**4 – Event Planner**

Il Modulo conclude il progetto e consiste nell’organizzazione dell’evento .

Prevede un lavoro in team in tutte le fasi del percorso, dalla predisposizione della Sala all’organizzazione degli spazi , dalla creazione su carta del diagramma degli eventi alla sua fattiva realizzazione .

A guidare ed orientare nella realizzazione della giornata una famosa professionista Event – Planner

PON **– COMPETENZA DI BASE**

Il Progetto nasce nell’intento di rafforzare le competenze di base degli studenti.

L’obiettivo è conseguito curando aspetti importanti che riguardano la gestione di un’attività imprenditoriale, comprendendo l’analisi e l’osservazione di tutti i passaggi necessari per lo sviluppo di impresa

Il progetto, rivolto principalmente agli allievi del I e del II anno, è interdisciplinare e si muove quindi nell’ambito delle discipline di base.

Il Progetto è suddiviso in quattro Moduli

**1 – Lingua madre** – Durata: 60 ore

Lo svolgimento del modulo tende a recuperare o perfezionare alcune abilità e competenze della scrittura in lingua italiana.

 Il percorso prevede la realizzazione di una brochure e di una mostra fotografica con relative didascalie.

Il lavoro sarà di tipo cooperativo e gli studenti saranno suddivisi in gruppi, ognuno con un compito specifico (fotografia, coordinamento, grafica, revisione delle bozze) .

La realizzazione del modulo è quindi affidata ad un vero team working

**2 – Matematica** – Durata: 30 ore

Lo svolgimento del modulo tende a recuperare o perfezionare le abilità e le competenze nel campo della matematica

Il Modulo mira a coinvolgere la disciplina attraverso modalità di lavoro e di applicazione diverse dalla lezione tradizionale.

Il percorso prevede la formazione di un gruppo di ricerca impegnati nella risoluzione di problematiche riguardanti una ipotetica impresa produttiva: dal piano economico con costi e ricavi, alle proporzioni degli ingredienti delle ricette, dall'utilizzo di grafici per la valutazione dello stato di salute dell'impresa alla valutazione dei dati statistici.

Un modo anche per saperne di più sulle imprese di produzione e sulla commercializzazione.

 **3 – Scienze** – Durata: 60 ore

Lo svolgimento del Modulo tende a recuperare o perfezionare e potenziare le abilità e le competenze in materia di nutrizione ed igiene degli alimenti.

Il Modulo è , infatti, suddiviso in due blocchi ( semi-moduli) , uno riguarda aspetti e temi di **Nutrizione** e l’altro aspetti e temi di **Igiene degli Alimenti**.

Il percorso **Nutrizione** prevede, sulla base dell’esame di alcune ricette, un lavoro di classificazione degli alimenti utilizzati e di individuazione delle caratteristiche nutrizionali, l’elaborazione di menù che comprendono gli alimenti e gli ingredienti analizzati e di una ipotetica dieta settimanale

 Il Modulo prevede anche momenti formativi e informativi riguardo l’elaborazione della tabella degli ingredienti, degli allergeni e le tecniche di conservazione degli alimenti che influenzano la stabilità dei nutrienti.

Il percorso **Igiene degli Alimenti** rivolge la propria attenzione ad argomenti più specifici, come i requisiti igienico-sanitari, la sicurezza alimentare e l’autocontrollo all’interno delle aziende del settore alimentare.

E’ prevista una visita ad una azienda della frutta per favorire l’osservazione e la valutazione visiva in tempo reale delle attività igienico-sanitarie necessarie per poter proporre e vendere un prodotto sano.

Centrale il tema della “**Qualità” d'impresa**, requisito oggi richiesto in tutte le attività di produzione e ricettive.

 **4 – Lingua tedesca** – Durata: 60 ore

Lo svolgimento del modulo tende a recuperare e potenziare le abilità e le competenze in lingua tedesca, in riferimento alle terminologie più utilizzate nel settore turistico e nell’ambito della professione.

Il lavoro troverà in alcune ricette in lingua tedesca l’avvio del percorso e lo spunto per attività di comprensione e di traduzione in lingua italiana.

Il percorso prevede anche la elaborazione di un menù in lingua tedesca, con un occhio speciale ai modi di dire e alle parole più usate , e l’ideazione ,per un’azienda prescelta, di una presentazione pubblicitaria .

PON**– CITTADINANZA EUROPEA**

Il Progetto nasce nell’intento di favorire l’acquisizione di competenze necessarie agli studenti che vogliano prepararsi ad essere cittadini europei.

Fondamentale, in tal senso, la conoscenza delle lingue straniere.

La sfida umana e professionale in qualsiasi settore comporta il possesso di una seconda lingua.

Il PON Cittadinanza Europea rappresenta per gli studenti una grande opportunità di crescita e di acquisizione e potenziamento sia delle competenze formali (conoscenza migliorata della lingua inglese), sia delle competenze non formali (riuscire a viaggiare, stare da soli all'estero, conoscere nuovi modi di vivere e nuovi posti e nuovi schemi di vita)

Il progetto si compone di tre Moduli

**1 - “Casa Europa”**

Lo svolgimento del modulo mira a favorire la conoscenza e la consapevolezza riguardo alcuni principi del “Diritto Europeo” .

Contenuti centrali lo studio della Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea, con un focus sulle normative di Diritto Alimentare.

Al termine del percorso ,lo studente possiederà competenze specifiche e una adeguata formazione , necessaria per lavorare nel settore dell’internazionalizzazione dei prodotti alimentari e per la promozione del Made in Italy in Europa.

**2 - “Europa on the move”**

Lo svolgimento del modulo si lega strettamente nei contenuti e negli aspetti caratterizzanti a quello precedente, prevedendo un approfondimento in lingua inglese .

Il percorso fornirà agli allievi l’opportunità di certificare le proprie competenze al livello B1 in Lingua Inglese.

Solo gli studenti che avranno frequentato i primi due moduli e che avranno acquisito il livello di certificazione B1, potranno accedere al terzo modulo.

.

**3 - “Potenziamo l'Europa**” - Viaggio all'estero

Il Progetto PON Cittadinanza europea trova conclusione in questa terza fase del percorso.

Prevede un viaggio di 21 giorni a Malta .

Gli studenti che vi accederanno saranno accolti in una struttura alberghiera individuata dall’Istituto e avranno accesso ad un corso di preparazione per il livello B2 (livello necessario per i concorsi pubblici) in Lingua Inglese.