TVIC85600Q - AD585F3 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0000226 - 15/01/2024 - V.1 - E

PROGETTI E ATTIVITA'

La prevenzione del disagio

Nella scuola è attivo lo SPORTELLO D'ASCOLTO (CIC), vengono realizzate ATTIVITÀ INTEGRATIVE E OPZIONALI di vario genere per favorire l'espressione delle proprie emozioni, la riflessione, l'ascolto, il confronto, la consapevolezza di sé e la relazione positiva con gli altri. Vengono attuate iniziative di EDUCAZIONE ALLA SALUTE e di EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ'.

L'inclusione

La scuola promuove iniziative a favore e per l'inclusione di tutti studenti. Attiva percorsi individualizzati e personalizzati per accompagnare al successo formativo tutti gli studenti utilizzando le risorse specifiche dell'indirizzo e il clima di accoglienza della comunità scolastica come strumento di aggregazione e confronto. Ogni anno viene elaborato il Piano Annuale d'Inclusione, frutto del coinvolgimento di docenti, genitori, studenti e figure professionali di supporto.

Formazioni aziendali

Il progetto propone di attivare delle situazioni operative reali dove gli studenti possono applicare le conoscenze e le abilità acquisite e contemporaneamente utilizzano le competenze personali operando in occasioni professionali diverse.
Le formazioni aziendali rientrano a tutti gli effetti nell'attività didattica.
Le attività coinvolgono principalmente gli studenti del triennio nell'ambito dei PCTO. Per gli studenti delle classi seconde rientrano nelle esercitazioni speciali.

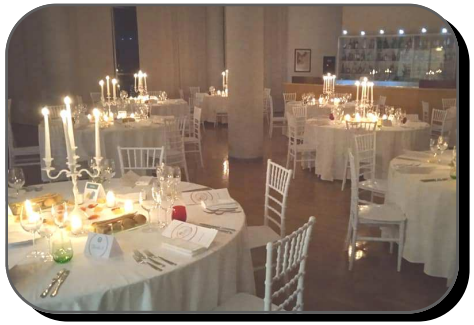
I concorsi e le attivita' di approfondimento professionale

Finalità generale del progetto è di quella di fornire opportunità per gli studenti di partecipazione a concorsi, manifestazioni o attività di approfondimento con esperti esterni.
Gli studenti vengono selezionati secondo criteri che tengono conto del profitto nelle varie discipline, delle competenze tecnico professionali, dell'autonomia di lavoro e della motivazione.

Il PCTO

Consistono nella permanenza in aziende del settore:
lo studente ha la possibilità di entrare in contatto con la realtà operativa dell'azienda ristorativa o alberghiera e prendere coscienza delle conoscenze e competenze per svolgere la professione.

Il progetto prevede:
stage in Seconda: di orientamento
stage in Terza: professionalizzante
stage in Quarta : professionalizzante



IPSSEOA "M. Alberini" - Treviso
Via Franchini, 1
31020 Lancenigo di Villorba (TV)
Telefono 0422/320204
e-mail: tvrh03000v@istruzione.it

Istituto **P**rofessionale di **S**tato
per i **S**ervizi per l'**E**nogastronomia
e l'**O**spitalità **A**lberghiera

"MASSIMO ALBERINI"

www.istitutoalberini.edu.it

Nuovo Ordinamento

PRIMO BIENNIO

3°-4°-5° anno	3°-4°-5° anno	3°-4°-5° anno
Percorso Formativo ENO-GASTRONOMIA	Percorso Formativo SALA E VENDITA	Percorso Formativo ACCOGLIENZA TURISTICA
Diploma di TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENO-GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Percorso Formativo ENO-GASTRONOMIA	Diploma di TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENO-GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Percorso Formativo SALA E VENDITA	Diploma di TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENO-GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Percorso Formativo ACCOGLIENZA TURISTICA

QUADRO ORARIO

	BIENNIO COMUNE	1° anno	2° anno
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
	Storia	0	2
	Matematica	4	4
	Diritto ed economia	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Geografia	2	0
	Religione o attività alternative	1	1
	Totale ore area Comune	**18**	**18**
Area di indirizzo	Scienze integrate	2	2
	TIC (Tecniche dell'informazione e della comunicazione	2	1
	Scienze degli alimenti	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici cucina	2	3
	Lab. dei servizi enogastronomici sala e vendita	2	2
	Lab. dei servizi di accoglienza turistica	2	2
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	2	2
	Totale ore area Indirizzo	**14**	**14**

	Percorso Formativo "SALA E VENDITA"	3° anno	4° anno	5° anno
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
	Totale ore area Comune	**14**	**14**	**14**
Area di indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Laboratorio enogastronomia Bar - Sala e Vendita	7	6	5
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
	Tecniche di comunicazione	0	2	2
	Totale ore area Indirizzo	**18**	**18**	**18**
	Di cui in compresenza	4		

	Percorso Formativo "ENOGASTRONOMIA"	3° anno	4° anno	5° anno
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
	Totale ore area Comune	**14**	**14**	**14**
Area di indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Laboratorio enogastronomia cucina	7	7	6
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
	Totale ore area Indirizzo	**18**	**18**	**18**
	Di cui in compresenza	4		

	Percorso Formativo "ACCOGLIENZA TURISTICA"	3° anno	4° anno	5° anno
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
	Totale ore area Comune	**14**	**14**	**14**
Area di indirizzo	Arte e Territorio	3	3	3
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	7	6	5
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	4
	Tecniche di comunicazione	2	2	2
	Totale ore area Indirizzo	**18**	**18**	**18**
	Di cui in compresenza	4		