
PRESENTAZIONE DI A.P.A.F. E DEL C.F.P.A.

Dal 1° Settembre 2009 le attività formative sono gestite dall'Azienda Speciale della **Provincia di Lecco** denominata "**A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative**".

L'azienda speciale A.P.A.F. – **Agenzia Provinciale per le Attività Formative** costituita con delibera del consiglio provinciale n. 23 del 20/04/2009 ha per oggetto della propria attività la gestione dei servizi affidati dalla Provincia e che rientrano nella propria competenza nell'ambito dei sistemi di formazione, istruzione, nonché del sistema turistico alberghiero quale integrazione delle attività formative.

In particolare l'Agenzia, nel rispetto della vigente legislazione in materia di servizi pubblici locali, può:

- svolgere attività di studio, ricerca e progettazione, compiere indagini e sondaggi per l'analisi dei fabbisogni formativi, delle esigenze di carattere orientativo;
- progettare e gestire attività di formazione, istruzione, orientamento, in modo da rispondere coerentemente alle esigenze del territorio provinciale e dei potenziali destinatari;
- progettare e gestire corsi di qualificazione e riqualificazione professionale, di specializzazione, aggiornamento e formazione permanente e continua;
- progettare e gestire azioni formative rivolte alla formazione nell'area dell'Obbligo scolastico;
- progettare e gestire azioni afferenti il programma di intervento dei fondi strutturali dell'Unione Europea;
- favorire il collegamento delle realtà scolastiche/formative, culturali, socio-educative economiche e produttive con il sistema formativo mediante la promozione e la gestione di attività di orientamento scolastico e professionale ai sensi dell'Art. 19 e segg. della L.R. 6 Agosto 2007, N. 19;
- progettare e gestire interventi di formazione/aggiornamento degli operatori, ricerca e studi per i diversi settori della Provincia di Lecco e, previa delega alla Provincia, dei Comuni del territorio lecchese;
- realizzare supporti e programmi di tipo informatico, pubblicazioni didattico-formativo e culturali e materiali grafico-pubblicitari;
- promuovere azioni di marketing inerenti ai servizi espletati.

Per l'integrazione delle attività formative nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione l'Agenzia può gestire, direttamente o in convenzione con altri Enti o Organismi, l'attività ricettiva alberghiera e di ristorazione.

Il **Centro di Formazione Professionale Alberghiero (C.F.P.A.)** di Casargo, istituito nel 1973, eroga attività formative nel settore alimentare e della ristorazione.

La struttura fu **realizzata tra il 1930 e il 1935** dalla gioventù italiana Littorio. Nel luogo dove ora sorge il C.F.P.A. funzionò, negli anni precedenti la seconda guerra mondiale, una **Colonia climatica alpina** della Federazione fascista.

Dopo l'8 Settembre 1943, con l'avvento della R.S.I., l'edificio divenne caserma della G.N.R. con un **presidio di 30/40** militi che controllavano la Valvarrone e la Valsassina. Nel 1944 ci fu una consistente presenza di formazioni partigiane della 55° Brigata Rosselli che il 13 Settembre 1944 attaccarono la caserma e la costrinsero alla resa. Finita la guerra, la struttura rimase abbandonata fino al 1957.

Grazie alla volontà dell'allora amministrazione comunale, fu ricostruita interamente con i fondi della legge sui danni di guerra. Nel **1972** la proprietà passò alla regione che la rese un **Centro di Formazione Alberghiera**, rendendola un'**istituzione prestigiosa** e un punto di riferimento nel sistema formativo alberghiero della regione.

Oggi il C.F.P.A. di Casargo eroga attività formative nel settore alimentare e della ristorazione. Dal 1° Settembre 2009 queste attività sono gestite dall'Azienda Speciale della Provincia di Lecco denominata "**A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative**".

Obiettivo principale è fornire ai giovani che desiderano intraprendere una professione e a quanti già operano nell'ambito turistico, alberghiero e della ristorazione una **formazione di qualità** per raggiungere una preparazione adeguata alle reali esigenze delle aziende. I corsi sono tutti strutturati in **attività teoriche e pratiche** e, nel caso delle attività formative triennali e quadriennali per l'acquisizione della Qualifica e del Diploma tecnico, prevedono anche visite mirate, stage e attività in azienda.

Il Centro realizza percorsi formativi di durata triennale che portano gli studenti a conseguire la Qualifica di **"Operatore della ristorazione"** riconosciuta a livello europeo, con indirizzi in "Preparazione Pasti" (cucina) e "Servizi di sala e bar". Dal 2014-15 è attivo anche il corso triennale per la Qualifica di **"Operatore della trasformazione agroalimentare – Panificazione e Pasticceria"**, anch'essa riconosciuta a livello europeo.

In generale, il primo anno di corso permette di avere una visione complessiva delle professioni mentre nel secondo e nel anno terzo ogni studente si dedica al proprio indirizzo realizzando molte attività di pratica professionale. Il Quarto anno approfondisce gli aspetti tecnico-organizzativi delle professioni e conclude l'intero percorso di formazione professionale regionale, consentendo il raggiungimento del Diploma di istruzione e formazione professionale di **"Tecnico dei servizi di cucina"**, **"Tecnico dei servizi di sala e bar"** e di **"Tecnico della trasformazione agroalimentare"** (panificazione pasticceria) riconosciuto a livello europeo. Da Settembre 2010 è attivo e aperto ai migliori studenti provenienti dalla quarta anche il corso annuale (c.d. Quinto anno) riconosciuto dalla Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico della Lombardia che costituisce un'integrazione finalizzata al superamento dell'Esame di Stato per il conseguimento del Diploma di **"Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**, utile anche alla prosecuzione degli studi universitari.

Il Centro di Formazione – anche per la caratteristica di convittualità che lo contraddistingue – è un **servizio educativo e sociale** di interesse pubblico.

Accoglie giovani studenti dopo la terza media e, insieme alle famiglie, concorre alla loro crescita e formazione professionale e personale, promuovendo e sostenendo – nel quadro delle politiche per l’obbligo di istruzione e per il diritto dovere di istruzione e formazione professionale –, il diritto di ogni soggetto all’educazione, nel rispetto della propria identità individuale, culturale e religiosa.

Negli ultimi decenni profondi cambiamenti hanno investito la società e le famiglie nella struttura, nei ruoli, nei comportamenti e nelle aspettative di ogni loro componente, in particolare delle donne. Di conseguenza sono emersi sia nella società sia nelle famiglie nuovi bisogni, esigenze e aspettative relative alla vita e all’educazione dei figli.

La consapevolezza delle trasformazioni sociali e culturali in atto definisce l’identità del Centro come luogo di educazione e socializzazione dei giovani studenti.

La finalità prima del Centro di formazione di Casargo è allora quella di accogliere ogni studente nella sua globalità, promuovendo ed accompagnando il suo complessivo processo di crescita professionale e personale, attraverso la proposta di appropriate occasioni di esperienza professionale e di attività per il tempo libero.

Un Regolamento apposito definisce le modalità di comportamento che sono conformi con le attività didattiche e del tempo libero.

Inoltre, il Centro di Casargo collabora, là dove è possibile, con le Associazioni di Categoria, gli operatori economici e gli Istituti scolastici presenti sul territorio affinché l’ingresso nel mercato del lavoro o la prosecuzione degli studi avvenga in un’ottica di continuità.

Il progetto educativo accompagna ed integra l’opera della famiglia in un rapporto costante con questa e i principi formativi del Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Casargo hanno come riferimento fondamentale gli articoli 2, 3, 4, 30, 33 e 34 della Costituzione della Repubblica, essendo ispirati all’uguaglianza e pari opportunità, al rispetto della diversità, alla libertà e alla solidarietà.

Il C.F.P.A. di Casargo s’impegna a fornire supporti adeguati e coerenti con le normative vigenti affinché ogni allievo sviluppi un’identità consapevole e aperta, apprenda secondo le proprie attitudini e sia valutato tenendo conto dei suoi eventuali disturbi specifici di apprendimento o bisogni educativi speciali.

STRUTTURA

La struttura del C.F.P.A. è immersa nel verde dell'Alta Valsassina, ed è dotata di tre palazzine e di numerosi spazi.

Tutti gli spazi della struttura sono stati riorganizzati secondo la vigente normativa no-covid per permettere il distanziamento sociale e la tutela della salute di utenti e lavoratori (Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative della Conferenza Stato Regioni del 09 luglio 2020)

- Un'Aula magna da 99 posti dotata di video-proiettore, lettore DVD, lavagna a fogli mobili e impianto audio per la realizzazione di conferenze, impianto TV per assistere a partite o film.
- 11 aule attrezzate per le attività didattiche. Qui viene svolta la formazione sulle materie teoriche che costituiscono la base culturale degli studenti.
- Un'aula multimediale dotata di 24 postazioni;
- Un'aula dotata di LIM di ultima generazione a disposizione per qualsiasi attività didattica;
- Ristorante interno da 250 posti con Bar. Questo spazio viene di solito utilizzato dai ragazzi del convitto e dal personale per la consumazione dei pasti della giornata e dai genitori e parenti per la realizzazione di cene preparate e servite dagli studenti;
- Veranda coperta con 100 posti. Viene utilizzata per accogliere a pranzo e a cena gli ospiti e, durante gli eventi/manifestazioni, per realizzare aperitivi di benvenuto e piccoli rinfreschi;
- Cucina attrezzata con moderne piastre elettriche a induzione e forni a convenzione combinata e trivalenti (cottura a umido, vapore, secco), rasiera, fry top con piastre al cromo, abbattitori, microonde di ultima generazione. Si tratta di un laboratorio dotato di strumentazioni innovative e spazi adeguati a realizzare attività formative di qualità in un contesto di piena sicurezza personale e operativa;
- Cucina didattica attrezzata con telecamera per riprendere lezioni di cucina, riproducendo in diretta per gli allievi immagini video di particolari di preparazioni e condimenti. La cucina didattica è adatta anche alla realizzazione di percorsi di aggiornamento rivolti a operatori del settore ristorazione;
- Cucina attrezzata con strumenti all'avanguardia di ultima generazione per ospitare soprattutto il percorso I.F.T.S., gare, concorsi, eventi;
- Pasticceria attrezzata modernamente con sfogliatrice, pastorizzatori e mantecatori per gelato, raffinatrici, forni statici per pasticceria, planetarie. Si tratta di un laboratorio particolarmente adatto a completare le competenze di un aiuto cuoco e a garantire percorsi formativi di elevata qualità anche per panificatori e pasticceri.

-
- 62 camere con disponibilità complessiva di oltre 200 posti letto;
 - Una sala per le attività ricreative dotata di giochi, quali il biliardo, il ping pong, il calcio-balilla, la console per videogiochi e inoltre la sala TV e una piccola palestra attrezzata. All'esterno è disponibile un campo di calcio e alcuni campi di basket;
 - Una palestra attrezzata per l'attività motoria con campo regolamentare di basket/pallavolo/calcio a 5 e una piccola palestra con attrezzi ginnici, che vengono utilizzate dagli studenti per l'Educazione fisica, tornei interni, attività sportive e laboratori espressivo-motori e da gruppi esterni e associazioni sportive per ritiri di squadre, camp estivi di basket, pallavolo, kung fu e attività di gruppo;
 - Una biblioteca interna collegata al sistema bibliotecario provinciale;
 - Un Auditorium da circa 200 posti destinato a ospitare congressi, convegni, seminari e la nuova Aula Magna del Centro.

Tutti gli spazi sono a disposizione del territorio per corsi, seminari e attività ricreative e di socializzazione, anche dal venerdì pomeriggio alla domenica oltre che in tutti i periodi di sospensione dell'attività didattica.

PROGETTO EDUCATIVO

Il Centro di Formazione – anche per la caratteristica di convittualità che lo contraddistingue – è un servizio educativo e sociale di interesse pubblico.

Accoglie giovani studenti dopo la terza media e, insieme alle famiglie, concorre alla loro crescita e formazione professionale e personale, promuovendo e sostenendo – nel quadro delle politiche per l’obbligo di istruzione e per il diritto dovere di istruzione e formazione professionale – il diritto di ogni soggetto all’educazione, nel rispetto della propria identità individuale, culturale e religiosa.

La consapevolezza delle trasformazioni sociali e culturali in atto definisce l’identità del Centro come luogo di educazione e socializzazione dei giovani studenti.

La finalità prima del Centro di formazione di Casargo è allora quella di accogliere ogni studente nella sua globalità, promuovendo ed accompagnando il suo complessivo processo di crescita professionale e personale, attraverso la proposta di appropriate occasioni di esperienza professionale e di attività per il tempo libero.

Un Regolamento apposito definisce le modalità di comportamento che sono conformi con le attività didattiche e del tempo libero.

Inoltre, il Centro di Casargo collabora, là dove è possibile, con le Associazioni di Categoria, gli operatori economici e gli Istituti scolastici presenti sul territorio affinché l’ingresso nel mercato del lavoro o la prosecuzione degli studi avvenga in un’ottica di continuità.

I principi formativi del Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Casargo hanno come riferimento fondamentale gli articoli 2, 3, 4, 30, 33 e 34 della Costituzione della Repubblica, essendo ispirati all’uguaglianza e pari opportunità, al rispetto della diversità, alla libertà e alla solidarietà.

Il C.F.P.A. di Casargo s’impegna a fornire supporti adeguati e coerenti con le normative vigenti affinché ogni allievo sviluppi un’identità consapevole e aperta, apprenda secondo le proprie attitudini e sia valutato tenendo conto dei suoi eventuali disturbi specifici di apprendimento o bisogni educativi speciali.

La piena attuazione del riconoscimento e della garanzia della libertà e dell’uguaglianza (Art. 2 e Art. 3 della Costituzione), nel rispetto delle differenze di tutti e dell’identità di ciascuno, richiede oggi, in modo ancor più attento e mirato, l’impegno da parte dei docenti e di tutti i collaboratori del Centro.

Richiede anche la collaborazione delle formazioni sociali, in una nuova dimensione di integrazione tra scuola e territorio, per far sì che ognuno possa “svolgere secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un’attività o una funzione che concorra al progresso materiale e spirituale della società” (Art. 4 della Costituzione).

In riferimento ai principi stabiliti dall'Art. 30 della Costituzione, il progetto educativo del Centro esprime l'esigenza di impostare una formazione che possa poi continuare lungo l'intero arco della vita e indica la necessità di un'attenta collaborazione fra la scuola e gli altri attori sociali, la famiglia in primo luogo.

Il Centro di formazione ha come obiettivo la costruzione di un patto di corresponsabilità educativa con i genitori, basato su relazioni costanti che riconoscano i reciproci ruoli e che si supportino vicendevolmente nelle comuni finalità educative; il patto di corresponsabilità educativa viene rielaborato ogni anno e sottoscritto da genitori, allievi e Direzione.

In riferimento agli Art. 33 e Art. 34 della Costituzione, la programmazione educativo-didattica assicura il rispetto della libertà d'insegnamento, promuove la formazione dell'alunno, ne valorizza le potenzialità evolutive e contribuisce a uno sviluppo armonico della sua personalità.

Il Centro assicura l'incolumità degli allievi durante le attività di laboratorio, garantisce le condizioni ambientali di igiene e sicurezza e si impegna a lottare contro la dispersione scolastica, limitando il tasso di abbandono secondo le normative vigenti.

Il Centro affianca al compito dell'*"insegnare ad apprendere"* quello dell'*"insegnare ad essere"*, finalizzando la propria azione alla crescita morale, sociale, culturale degli allievi e, quindi, della società futura.

IL CONVITTO

L'accesso e la permanenza al CFPA sono regolati da protocolli contenenti procedure precise a cui utenti e lavoratori devono attenersi scrupolosamente

Il Centro di Formazione Professionale Alberghiero è a regime convittuale dal lunedì mattina (le lezioni iniziano il lunedì alle ore 10.00/11.00) fino al venerdì generalmente con il termine delle lezioni alle ore 16.00 e può ospitare giovani di entrambi i sessi in camere da 2-3-4 posti, quasi tutte con servizi privati.

Autobus dedicati collegano la stazione ferroviaria di Lecco al Centro di formazione il lunedì mattina dalle 8.30 e il venerdì pomeriggio dalle 14.00.

Il **convitto** è considerato dalla direzione, dai formatori e dagli assistenti socio educativi un valore aggiunto per imparare ad adottare comportamenti fondamentali per la crescita personale e professionale degli allievi.

Comportamenti quali autonomia, responsabilità, puntualità, rispetto delle regole e degli altri, educazione e decoro sono infatti diventati una componente fondamentale della professionalità e le aziende del settore sono sempre più attente a questi aspetti quando assumono nuovi dipendenti.

La convivenza di ragazze e ragazzi nella quotidiana esperienza (l'attività formativa, lo studio, il tempo libero) diventa un'importante occasione di maturazione personale.

Inoltre i momenti di predisposizione dei **pasti** e di **servizio** in sala e bar si trasformano in preziosa opportunità di totale coinvolgimento nella cultura professionale. I ragazzi infatti hanno l'opportunità di preparare e servire tutti i giorni almeno 150 colazioni, circa 200 pranzi e 150 cene e per questo l'attività non è una semplice esercitazione.

Il **tempo libero** durante la giornata viene organizzato dagli assistenti socio educativi e tutor, responsabili anche dell'affiancamento dei ragazzi per tutto il periodo della giornata non dedicato alla formazione professionale e prevede: attività sportive negli spazi esterni del centro, tornei (ping pong, calcio-balilla, biliardo, Play Station ecc.), giochi di società e attività ginniche all'interno in appositi locali; attività ricreative e di socializzazione, quali serate dedicate alla visione di film, laboratori espressivi, lettura articoli di giornali, pomeriggi musicali, uscite a tema con gli assistenti socio educativi e supporto compiti.

Dal lunedì al giovedì dalle ore 14.00 alle ore 18.00 oltre alle lezioni sono previste attività quali **doposcuola/recupero degli apprendimenti/assistenza compiti/studio individuale** per le materie teoriche, realizzato da docenti, assistenti socio-educativi e tutor competenti nelle aree disciplinari linguistiche, matematico-scientifiche e tecnico-professionali.

La giornata tipo:

Le lezioni dei corsi si svolgono dal lunedì alle ore 10:00 fino al venerdì alle ore 15:00.

La giornata tipo di ogni allievo è così organizzata:

- h. 6:45 Sveglia, riassetto della camera, pulizia personale;
- h. 7:00 Colazione primo turno;
- h. 7:30 Colazione secondo turno;
- h. 8:00 Tutti in classe, muniti di libri e materiale per l'intera giornata;
- h. 10:55 Pausa in classe (il lunedì non prevista);
- h. 11:05 Ripresa lezioni;
- h. 13:00 - 14:00 Pranzo
- Nel pomeriggio Ripresa lezioni/doposcuola, tempo studio obbligatorio in aula o altri spazi predefiniti e tempo libero in attività con gli assistenti socio educativi;
- h. 19:00 Cena
- h. 20:00 Attività con gli assistenti socio educativi;
- h. 22:30 Ritiro nelle camere;
- h. 23:00 Silenzio.

L'OFFERTA FORMATIVA

Le lezioni del C.F.P.A. sono proposte in presenza, in laboratorio e in classe.

I percorsi triennali di Qualifica (III Livello E.Q.F.)¹

Il Centro realizza percorsi formativi di durata triennale che portano gli studenti a conseguire la Qualifica di “Operatore della ristorazione” riconosciuta a livello europeo.

Dal 2014–15 è attivo anche il corso triennale per la Qualifica di “Operatore della trasformazione agroalimentare – Panificazione e Pasticceria”, sempre riconosciuta a livello europeo.

Dal momento che la maggior parte degli studenti è ancora nell’età dell’Obbligo di Istruzione e per favorire eventuali passerelle tra istruzione e formazione professionale, i primi due anni sono strutturati come studio teorico per sviluppare gli assi culturali e le competenze di base comuni a tutti gli indirizzi di studio delle diverse scuole dell’istruzione secondaria di secondo grado, attraverso la realizzazione di un percorso multidisciplinare a forte connotazione culturale con insegnanti dedicati, lasciando progressivamente spazio (da un terzo del primo anno a due terzi del secondo, compreso il tirocinio) all’approfondimento tecnico–professionale.

Segue un terzo anno finalizzato al raggiungimento degli Obiettivi Specifici di Apprendimento regionali, che prevede più di due terzi delle ore dedicate alla pratica e tecnica professionale e all’alternanza tra scuola e lavoro e che, per gli studenti più meritevoli per profitto e comportamento, comprende anche uno scambio formativo con altre scuole italiane ed europee.

In particolare, il primo anno è progettato nell’intento di evidenziare agli studenti le interconnessioni esistenti tra i profili dell’aiuto cuoco, dell’addetto di sala e bar e del panettiere/pasticcere, rafforzando o riorientando la loro scelta professionale.

Dal secondo anno ogni studente si dedica ancora di più alla pratica professionale a seconda dell’indirizzo di specializzazione frequentato, “Preparazione pasti”, “Servizi di sala e bar” o “Panificazione e pasticceria”.

Complessivamente le aree di studio comprendono: Italiano, Inglese, Matematica, Informatica, Storia, Scienze naturali, Economia aziendale e Diritto, Scienze Motorie e Religione. A queste è stata aggiunta la seconda lingua tipica della ristorazione: il Francese.

In tutto il triennio le lingue straniere sono fortemente integrate con la pratica di cucina/sala/agroalimentare.

Quest’area culturale occupa più del 40% del monte ore triennale.

¹ Dall’anno formativo 2020-21 l’offerta formativa è stata aggiornata, per il primo anno di corso, al nuovo Repertorio regionale delle Figure di riferimento per le qualifiche e i diplomi professionali, le relative competenze tecnico professionali e quelle culturali di base, come da Delibera di Giunta della Regione Lombardia n. 3192 del 3 giugno 2020-

Molto spazio, circa il 60% delle ore nel triennio, è riservato all'area professionale, che prevede approfondimenti della Tecnica e della Pratica professionale di cucina, di sala bar, agroalimentare e un percorso di Scienza degli alimenti (alimentazione e igiene) fin dal primo anno particolarmente integrato con le Scienze naturali e coerente con i profili regionali vigenti.

In quest'area tecnico-professionale è prevista l'attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti di una classe in percorsi modulari realizzati nell'ottica di rinforzare le competenze operative della professione (es. laboratorio di pasticceria, preparazione dei cocktail, abbinamento cibo bevande) e anche di potenziare le competenze trasversali (es. educazione alla salute, sicurezza e ambiente – corso generale e corso specifico)

Dall'anno 2020/21 le lezioni pratiche dell'area tecnico-professionale sono organizzate per periodi più lunghi (lezioni pratiche della durata di più giorni). Tale programmazione delle attività permetterà agli studenti una full immersion nell'ambiente lavorativo con una migliore opportunità formativa in sicurezza.

Gli studenti integrano il percorso formativo realizzando tirocini e alternanza scuola lavoro in qualificate aziende alberghiere e della ristorazione del territorio provinciale e anche extra-provinciale: si tratta complessivamente di 10 settimane in seconda e in terza.

Molti progetti realizzati risultano ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale.

Gli studenti che al termine del primo anno non conseguono un profitto sufficiente per l'ammissione al secondo anno non acquisiscono il diritto a re-isciversi alla prima l'anno scolastico successivo, soprattutto se hanno assolto l'Obbligo di Istruzione. L'effettiva possibilità di re-isciversi dipenderà dai posti disponibili successivamente al completamento delle iscrizioni degli studenti provenienti dalla scuola secondaria di primo grado, in coerenza con le disposizioni vigenti.

Durante l'anno scolastico sono previsti momenti dedicati all'orientamento che, per il primo anno, interessa soprattutto un'eventuale riorientamento formativo mentre per gli anni successivi riguarda soprattutto un orientamento indirizzato al "mondo del lavoro" o alla prosecuzione degli studi.

Infine, gli studenti più meritevoli per profitto e comportamento vengono coinvolti anche in scambi formativi con altre scuole italiane ed europee.

Il Quarto anno e il Diploma Tecnico (IV Livello E.Q.F.)

Il Centro realizza il quarto anno di formazione che conclude l'intero percorso di formazione professionale regionale e garantisce il raggiungimento del Diploma Tecnico di istruzione e formazione professionale in "Tecnico di cucina", "Tecnico dei servizi di sala e bar" o "Tecnico

delle produzioni alimentari – Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”, riconosciuto a livello europeo. Obiettivo fondamentale del corso è sviluppare negli studenti la capacità di attivarsi individualmente nel cercare informazioni utili alla propria crescita professionale e per questo, oltre alle principali aree di studio dei primi tre anni, a un tirocinio in strutture di livello nazionale ed europeo, a un percorso di alternanza scuola lavoro e all’organizzazione e realizzazione di eventi, il piano di studio comprende anche Economia e gestione dell’azienda ristorativa, Diritto e legislazione, Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi, tutte materie fortemente integrate tra di loro.

Vengono realizzate anche esperienze di organizzazione e realizzazione eventi, attività in azienda e, per gli studenti più meritevoli per profitto e comportamento, scambi formativi con altre scuole italiane ed europee.

Le ore dedicate all’approfondimento della tecnica professionale sono quasi il 60% del totale, comprensive del tirocinio di 10 settimane.

Il corso annuale (c.d. quinto anno) per l’accesso all’Esame di Stato

Dall’anno 2010–2011 e dal 2015–2016 in collaborazione con l’Istituto Professionale di Stato “G. Fumagalli” di Casatenovo (LC), il Centro realizza il corso annuale (c.d. quinto anno) finalizzato al raggiungimento del Diploma di Stato in “Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” in tutte le articolazioni di “Enogastronomia”, riconosciuto a livello europeo e rilasciato dall’Istituto statale.

Essendo un anno di studio e di raccordo con i programmi degli istituti professionali alberghieri statali e non essendo previsti finanziamenti regionali specifici, il corso è riservato ai migliori studenti che hanno conseguito presso il C.F.P.A. di Casargo il Diploma Tecnico regionale coerente l’anno scolastico precedente.

Per le medesime ragioni e per dare la precedenza agli alunni provenienti direttamente dal quarto anno, non potranno di norma essere ammessi al corso gli allievi che hanno in precedenza concluso il corso annuale (c.d. quinto anno) con un profitto non sufficiente.

Il piano di studio comprende le medesime materie e il quadro orario settimanale, previsti nel Piano dell’Offerta Formativa dell’Istituto statale di riferimento, nel rispetto di quanto prevede l’Ordinamento Ministeriale.

Pertanto, in questo anno, il tirocinio non è previsto.

Vengono realizzate anche esperienze di organizzazione e realizzazione eventi e, per gli studenti più meritevoli per profitto e comportamento, scambi formativi con altre scuole in Italia, in Europa e in Paesi extra-UE.

Il progetto è stato formalmente riconosciuto dalla Regione Lombardia e dall’Ufficio Scolastico Regionale dei percorsi di Quinto anno nei C.F.P. per l’accompagnamento degli studenti all’Esame di Stato.

Gli studenti dedicano all'approfondimento delle competenze di base circa il 70% delle ore totali e, al termine del percorso realizzato con successo potranno sostenere direttamente l'esame di maturità accedendovi come studenti interni e non come privatisti.

La metodologia: dalla Qualifica alle Competenze

Il Centro progetta "per competenze" ed eroga percorsi formativi secondo un approccio che privilegia la definizione di "competenze operative" come esiti formativi attesi dagli studenti e quindi facilmente misurabili e verificabili dai formatori.

Tale modalità di lavoro consente anche di evidenziare per ogni allievo il percorso formativo individuale e di esplicitare le competenze, le conoscenze e le abilità acquisite nelle diverse fasi intermedie e finali.

In questo modo è possibile rendere esplicito a ogni studente e alla sua famiglia i livelli di apprendimento raggiunti e i fabbisogni di approfondimento, recupero e sviluppo di competenze, invitandolo ad attivarsi per personalizzare il proprio percorso di studi.

Per questo si è prevista la realizzazione di attività con gli studenti nelle diverse situazioni di apprendimento individuale o in piccoli gruppi, quali doposcuola, esercitazioni volontarie, esercitazioni programmate, verifiche personalizzate. Le ore dedicate a tali attività nel C.F.P.A. di Casargo a volte non vengono incluse nelle ore programmate di docenza e vengono considerate vere e proprie attività complementari per i formatori e personalizzate per gli studenti.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Unità Formative (U.F.) riferite ai seguenti ambiti principali:

- **Area Competenze di Base.** Le U.F. riguardano ambiti trasversali alle professioni e di "cultura generale" di base dell'individuo e sono coerenti con gli Obiettivi Specifici di Apprendimento di Qualifica e di Diploma di cui all'allegato 2 del Decreto Regionale n. 7214 del 28/07/2014 della D.G. Istruzione, Formazione e Lavoro e – per quanto riguarda la declinazione dei percorsi di primo e secondo anno – con gli Obiettivi Generali di apprendimento riferiti all'Obbligo di Istruzione e al Diritto Doveri di Istruzione e Formazione Professionale;
- **Area Competenze Tecnico – Professionali.** Le U.F. si ispirano agli Obiettivi Specifici di Apprendimento in vigore declinati per i profili regionali di Qualifica e di Diploma di cui all'Allegato 3 del Decreto Regionale N. 7214 del 28/07/2014 della D.G. Istruzione, Formazione e Lavoro;
- **Interdisciplinari.** Le U.F. hanno come obiettivo lo sviluppo di una competenza operativa agita e coinvolgono diversi saperi, culturali di base, trasversali e tecnico-professionali.

Per gli studenti con disabilità certificata, con D.S.A. (disturbi specifici di apprendimento) e con B.E.S. (bisogni educativi speciali), partendo dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita persona-

le oltre che quella professionale di ogni singolo allievo, si realizzeranno progetti personalizzati indirizzati a promuovere l'abitudine di ciascuno ad adottare comportamenti responsabili e consoni all'esercizio della professione.

Dall'anno formativo 2020-21 è introdotto un modulo CLIL, Content and Language Integrated Learning, indica l'apprendimento integrato di contenuti disciplinari in una lingua straniera. Un'opportunità unica per gli studenti, che mentre acquisiscono le competenze di una disciplina (Cittadinanza e Green Economy), sviluppano al contempo la conoscenza e l'uso di una lingua straniera. Attraverso il CLIL gli studenti si abituano a condividere e a confrontarsi, toccando da vicino l'aspetto multiculturale e multidisciplinare del sapere.

I Tirocini

In accordo con Confcommercio e Federalberghi, sono stati individuati i periodi e le modalità più funzionali all'apprendimento per la realizzazione dei tirocini scolastici, in particolare:

- Settimana di 40 ore distribuita su 5 o 6 giorni secondo le normative vigenti;
- Periodi di realizzazione: di anno in anno, il collegio dei Formatori propone il periodo più consono per lo svolgimento dello stage in accordo con le aziende e le associazioni di categoria;
- Stesura del progetto formativo per competenze;
- Valutazione (che fa parte della valutazione dell'alternanza scuola lavoro) a cura del docente di pratica e del tutor stage sulla base della relazione del tutor aziendale, del report dello studente, di verifiche in loco, di verifiche in aula dopo lo stage sugli strumenti appositi (es. Diario di bordo) compilati dallo studente e dell'osservazione al rientro a scuola;
- Durata complessiva di 10 settimane per le seconde classi (400 ore);
- Durata complessiva di 10 settimane per le terze classi (400 ore);
- Durata complessiva di 10 settimane per le quarte classi (400 ore).

A.P.A.F. conferma i seguenti criteri per l'individuazione delle aziende con le quali stipulare/rinnovare le convenzioni per gli stage che coinvolgeranno gli studenti del secondo, terzo e quarto anno dei corsi in avvio da Settembre 2023:

- Disponibilità a ospitare stagisti di seconda, terza e quarta nei periodi proposti e funzionali all'apprendimento tecnico-pratico degli studenti;
- Affidabilità e qualità (anche sperimentata negli anni) dell'azienda in termini di proposta formativa per lo studente e di risorse professionali di tutoraggio;
- Presenza in azienda dell'informativa "rischio mansione" specifica per gli stagisti e di adeguate indicazioni in merito alla sicurezza e al piano delle emergenze;
- Categoria dell'azienda corrispondente al livello 3 stelle per gli alberghi e 1 stella michelin/gambero rosso per i ristoranti (studenti di quarta) e aziende di buona qualità situate nel territorio lecchese e lombardo (studenti di seconda e terza) o in ambito extra-

regionale in Italia (studenti di quarta meritevoli e le famiglie dei quali sono disposte a farsi carico dei costi di trasporto) o in Europa (studenti di quarta, scambi formativi per studenti di terza, quarta e quinta meritevoli per profitto e comportamento e le famiglie dei quali sono disposte a farsi carico di parte dei costi);

- Disponibilità di vitto e alloggio per gli studenti nell'azienda, specialmente se situata al di fuori del territorio lecchese o di residenza dell'allievo individuato.

I tirocini sono preceduti da incontri in aula con gli allievi per sviluppare le loro conoscenze e competenze sull'organizzazione del lavoro e delle aziende ospitanti e, nel caso dei secondi anni al loro primo tirocinio, da un corso di formazione apposito sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore con verifica e attestato) e da un momento informativo con i genitori e gli allievi sulle modalità organizzative e la valutazione.

Per quanto riguarda il periodo estivo o i periodi di sospensione delle attività didattiche, il C.F.P.A. di Casargo – su richiesta delle diverse strutture e di studenti e famiglie – realizza tirocini curriculari secondo le normative vigenti. Tali tirocini vengono valutati come crediti formativi.

I NOSTRI PERCORSI

L'orario minimo annuale che tutte le Istituzioni erogatrici dei percorsi IeFP devono garantire ai singoli allievi è calcolato nella misura di 990 ore.

Tale monte ore minimo annuale si riferisce all'insieme di tutte le attività fruite dai singoli allievi negli ambiti di insegnamento e di apprendimento del proprio percorso, compresi quelli in alternanza scuola-lavoro o in contesti non formali, individuati o riconosciuti in termini di credito formativo dalle Istituzioni per lo sviluppo delle competenze del PECuP e degli O.S.A. del Profilo formativo-professionale (compreso l'insegnamento della Religione Cattolica e delle attività motorie).

Le suddette attività devono inoltre rispettare le seguenti percentuali di sviluppo degli O.S.A., relative ai due macroambiti di "base" e "tecnico professionale", riferite alla durata complessiva dei percorsi (intera triennalità o quadriennalità; annualità per quarto anno e corso annuale) e secondo i margini di possibile variazione indicati:

Percorsi triennali, quadriennali e di quarto anno

MACRO AREA O.S.A.	%
COMPETENZE DI BASE	35 ÷ 45
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	55 ÷ 65

Corso annuale per l'accesso all'esame di stato

MACRO AREA O.S.A.	%
COMPETENZE DI BASE	60
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	40

Quadro orario complessivo

Sulla base delle indicazioni precedenti, il monte ore sui percorsi triennali, di quarto anno e di accompagnamento all'Esame di Stato risulta il seguente:

Percorsi triennali

AREA	DISCIPLINA	1 [^]	2 [^]	3 [^]	TOT.	%
COMPETENZE DI BASE	LINGUA ITALIANA	99	46	69	1170	39,3
	LINGUA INGLESE	99	69	69		
	LINGUA FRANCESE	33	23	23		
	STORIA	33	23	23		
	DIRITTO/ECONOMIA	33	23	23		
	MATEMATICA	66	46	46		
	SCIENZE NATURALI	33	23	---		
	INFORMATICA	33	9	20		
	SCIENZE MOTORIE	25	12	12		
	ORIENT./VISITE DIDATTICHE	15	15	24		
	LARSA	50	23	---		
	RELIGIONE	10	10	10		
COMPETENZE TEC. PROF.	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	66	46	69	1805	60,7
	PRATICA PROFESSIONALE	212	207	207		
	SICUREZZA E AMBIENTE	33	15	---		
	STAGE	---	400	400		
	ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	150	---	---		
TOTALI		990	990	995	2975	100

Quarto anno

AREA	DISCIPLINA	4 [^]	TOT.	%
COMPETENZE DI BASE	LINGUA ITALIANA	69	379	37,3
	LINGUA INGLESE	69		
	LINGUA FRANCESE	46		
	STORIA	23		
	ECONOMIA E GEST. DELL'AZIENDA RIST.	46		
	DIRITTO E LEGISLAZIONE	46		
	MATEMATICA	46		
	ED. FISICA	20		
	RELIGIONE/ORIENTAMENTO	14		
COMPETENZE TEC. PROF.	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	69	636	62,7
	LAB. ORG. E GEST. SERVIZI RISTORATIVI	167		
	STAGE	400		
	ALTRO	---		
TOTALI		1015	1015	100

Corso annuale per l'accesso all'esame di stato

AREA	DISCIPLINA	5 [^]	TOT.	%
COMPE- TENZE DI BASE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	594	60,00
	LINGUA INGLESE	99		
	LINGUA FRANCESE	66		
	STORIA	66		
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132		
	MATEMATICA	99		
COMPE- TENZE TEC. PROF.	RELIGIONE, PERSONALIZZAZIONE, SIMULAZIONE E INVALSI	66	396	40,00
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	33		
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	99		
	LABORATORIO DI SALA E VENDITA*	132		
	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA*	66		
TOTALI		990	990	100

* Per la classe di Enogastronomia il quadro orario prevede che le ore dei due laboratori si invertano.

PER IL CORSO DI PASTICCERIA

AREA	DISCIPLINA	5 [^]	TOT.	%
COMPE- TENZE DI BASE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	594	60,00
	LINGUA INGLESE	99		
	LINGUA FRANCESE	66		
	STORIA	66		
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132		
	MATEMATICA	99		
COMPE- TENZE TEC. PROF.	RELIGIONE, PERSONALIZZAZIONE, SIMULAZIONE E INVALSI	66	396	40,00
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	33		
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	99		
	LABORATORIO DI PASTICCERIA	132		
	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	66		
TOTALI		990	990	100

I PROFILI FORMATIVI IN USCITA

In riferimento agli Obiettivi Specifici di Apprendimento (O.S.A.) regionali, al termine del percorso triennale di Qualifica gli studenti dovranno essere in grado di:

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (indirizzo “Preparazione pasti”):

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienicosanitarie
- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (indirizzo “Servizi di sala e bar”):

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienicosanitarie

- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (Indirizzo “Panificazione e pasticceria”):

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
- Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti
- Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Al termine del quarto anno gli allievi dei corsi di tecnico di cucina, di tecnico dei servizi di sala bar e tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno- dovranno avere una visione più complessiva dell'azienda alberghiera e della ristorazione ed essere in grado di operare all'interno di un'organizzazione aziendale anche come Tecnici, occupandosi ad esempio di: organizzare e gestire un evento anche stilando un budget, effettuare acquisti controllando le merci in entrata, collaborare alla conduzione di un bar e/o di un laboratorio.

LA VALUTAZIONE FORMATIVA

La valutazione è il riscontro degli obiettivi (prefissati e comunicati) perseguiti individualmente secondo una scala di valori ben precisata agli alunni nel percorso del “Progetto Accoglienza” e ai genitori durante il primo incontro di assemblea di classe.

Concorrono alla valutazione i seguenti aspetti trasversali a tutte le discipline:

- Frequenza delle lezioni, ovvero in casi di assenza, la volontà dell'allievo di aggiornarsi autonomamente, attraverso i compagni, sull'andamento delle lezioni e dei compiti assegnati, ricorrendo eventualmente al docente per le parti non comprese;
- Partecipazione attenta e attiva alle lezioni; studio delle lezioni, esecuzione dei compiti, cura e riordino del lavoro fatto in classe;
- Le valutazioni negative non costituiscono pregiudizio per il risultato finale; a fronte della manifestata e provata intenzione di recupero da parte dello studente, gli eventuali recuperi saranno circoscritti a quelle parti di programma valutate negativamente;
- La valutazione del comportamento in convitto/semiconvitto è tenuta in debita considerazione in sede di scrutinio ai fini della valutazione complessiva dell'alunno e se insufficiente, potrà comportare da parte del C.F.P. anche la cessazione dei relativi servizi convittuali, come previsto nel Regolamento.

La valutazione finale (voto in pagella) di ogni singola area di studio viene proposta dal docente al Consiglio di Classe e non è data solo dalla media aritmetica dei voti, ma tiene conto anche degli elementi sopra indicati per una valutazione complessiva dello studente.

L'ammissione alla classe successiva di uno studente è subordinata:

- al conseguimento di un voto di comportamento in aula (condotta) non inferiore a 6/10;
- alla frequenza di almeno il 75% delle ore di lezione, salvi i casi previsti dalle normative vigenti;
- al raggiungimento di una valutazione complessivamente sufficiente e senza lacune nelle materie dell'area delle competenze di base. È consentita una sola valutazione non pienamente sufficiente;
- al raggiungimento di una valutazione complessivamente sufficiente e senza lacune nelle materie dell'area delle competenze tecnico professionali;

il consiglio di classe, al termine dello scrutinio finale, si riserverà di suggerire alla famiglia degli alunni non pienamente sufficienti percorsi di recupero/approfondimento.

A settembre sarà cura dei singoli docenti prevedere prove di verifica di ingresso, prove che verranno considerate al fine della valutazione del primo quadrimestre.

Inoltre per **l'ammissione agli esami di Qualifica** (al termine del terzo anno) e di **Diploma Tecnico** (al termine del quarto anno) è richiesta la sufficienza in tutte le discipline e un voto di ammissione non inferiore a 24/40 o comunque al 60% del voto massimo di ammissione secondo quanto previsto dalla normativa Regionale vigente.

In riferimento alla valutazione degli studenti del corso annuale (c.d. Quinto anno) ci si attiene alle indicazioni contenute nel vigente "Accordo tra A.P.A.F., sede del C.F.P. Alberghiero di Casargo, e l'Istituto Professionale di Stato "G. Fumagalli" di Casatenovo (LC), oltre che alla normativa in vigore per le Scuole Secondarie di secondo grado e alle circolari ministeriali per gli Esami di Stato.

Si ricorda che per l'ammissione all'Esame di Stato è richiesta la sufficienza in tutte le discipline ed esse concorreranno – ciascuna con lo stesso peso, comprese Educazione Fisica e comportamento in aula – alla determinazione della media dei voti.

CRITERI DI VALUTAZIONE DI PROFITTO, COMPORAMENTO IN AULA E IN CONVITTO

I criteri di valutazione per tutti gli studenti del C.F.P. Alberghiero di Casargo di riferimento per i docenti sono esplicitati nelle tabelle seguenti:

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO (tabella di corrispondenza)

Voto (/30)	Voto (/10)	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
1-2-3	1	Nessuna	Nessuna	Nessuna
4-5	2	Gravemente errate, espressione sconnessa	Non sa cosa fare	Non si orienta
8-9	3	Conoscenze frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori	Compie analisi errate, non sintetizza, commette errori
11-12	4	Conoscenze carenti, con errori ed espressione impropria	Applica le conoscenze minime solo se guidato	Qualche errore, analisi parziali, sintesi scorrette
15-16	5	Conoscenze superficiali, improprietà di linguaggio	Applica autonomamente le minime conoscenze, con qualche errore	Analisi parziali, sintesi imprecise
17	5½	Conoscenze complete con imperfezioni, esposizione a volte imprecisa	Applica autonomamente le minime conoscenze, con imperfezioni	Imprecisioni, analisi corrette, difficoltà nel gestire semplici situazioni nuove
18-19	6	Conoscenze complete, ma non approfondite, esposizione semplice, ma corretta	Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime	Coglie il significato, esatta interpretazione di semplici informazioni, analisi corrette, gestione di semplici situazioni nuove

Voto (/30)	Voto (/10)	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
20-21-22	6½	Conoscenze complete, poco approfondite, esposizione corretta	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con errori	Esatta interpretazione del testo, sa ridefinire un concetto, gestisce autonomamente situazioni nuove
23-24-25	7	Conoscenze complete, quando guidato sa approfondire, esposizione corretta con discreta proprietà linguistica	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni	Coglie le implicazioni, compie analisi complete e coerenti
26-27	8	Conoscenze complete, qualche approfondimento autonomo, esposizione corretta con buona proprietà linguistica	Applica autonomamente le conoscenze, anche a problemi più complessi, in modo corretto	Coglie le implicazioni, compie correlazioni con imprecisioni; rielaborazione corretta
28-29	9	Conoscenze complete con approfondimento autonomo, esposizione fluida con utilizzo del linguaggio specifico	Applica in modo autonomo e corretto, anche a problemi complessi, le conoscenze; quando guidato trova soluzioni migliori	Coglie le implicazioni, compie correlazioni esatte e analisi approfondite, rielaborazione corretta, completa e autonoma
30	10	Conoscenze complete, approfondite e ampliate, esposizione fluida con utilizzo di un lessico ricco e appropriato	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze anche a problemi complessi, trova da solo soluzioni migliori	Sa rielaborare correttamente e approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO IN SINTESI

voto 1-2-3	Gravi lacune di base nelle materie, lavori disorganizzati, rifiuto della verifica, espressione sconnessa e gravemente errata
voto 4	Gravi lacune nei contenuti proposti con un'esposizione difficoltosa e carente nel linguaggio specifico

voto 5	Carenze di studio ed errori, nonostante lo studio su parti del programma o concetti, esposizione incerta con improprietà linguistiche
voto 6	Raggiungimento dei minimi stabiliti, per quanto riguarda l'informazione, il metodo, il lessico e il ragionamento
voto 7	Sicura preparazione e discreto metodo di lavoro, correttezza espositiva
voto 8	Buona preparazione, buon metodo di lavoro, lessico appropriato e specifico, rielaborazione critica
voto 9-10	Esecuzione di parti facoltative, dimostrazione di una preparazione ottima, criticamente e personalmente rielaborata, esposta in modo fluido e con un lessico ricco e appropriato

Occorre ricordare che il **voto finale di profitto** non sarà necessariamente la media aritmetica delle singole valutazioni di profitto, ma sarà il risultato di una valutazione degli allievi inserita in un contesto valutativo più ampio che investe e coinvolge l'organizzazione e le attività complessive del Centro di Formazione. Inoltre nella valutazione complessiva dell'allievo inciderà in maniera significativa l'aspetto legato ai "comportamenti", secondo i criteri di seguito elencati:

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO IN AULA:

Per assegnare il voto di condotta si tengono presenti i seguenti aspetti:

- Frequenza delle lezioni/assenze ingiustificate;
- Partecipazione alle lezioni;
- Svolgimento del lavoro assegnato per la lezione successiva;
- Rispetto del Regolamento del C.F.P. (Art. 1-12);
- Rispetto di compagni-docenti-personale del C.F.P.;
- Rispetto dell'ambiente scolastico.

ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO IN AULA

VOTO	COMPORTAMENTO IN AULA/LABORATORIO
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> – Scarsa frequenza delle lezioni/assenze ingiustificate; – Rifiuto di eseguire il lavoro assegnato; – Comportamenti scorretti e grave turbativa allo svolgimento delle lezioni; – Più note disciplinari per gravi motivi e sospensione per lunghi periodi dalle lezioni; – Reati verso la dignità e il rispetto delle persone; – Reati nei confronti dell'ambiente scolastico.

VOTO	COMPORAMENTO IN AULA/LABORATORIO
6	<ul style="list-style-type: none"> – Frequenza non sempre regolare delle lezioni/assenze ingiustificate; – Partecipazione alle lezioni in modo non sempre adeguato, con qualche isolato comportamento di disturbo; – Pur avendo ricevuto richiami scritti e/o sospensione delle lezioni per brevi periodi ha saputo reinserirsi nel dialogo educativo; – Svolge i compiti assegnati ma in modo non puntuale; – Pur con qualche comportamento riprovevole, sa rapportarsi con compagni, docenti e personale scolastico; – Isolati episodi di mancato rispetto del regolamento del C.F.P. e dell'ambiente scolastico.
7	<ul style="list-style-type: none"> – Frequenza regolare delle lezioni; – Partecipazione corretta allo svolgimento delle lezioni, ma poco costruttiva; – Svolgimento dei compiti assegnati ma in modo poco ordinato; – Rispetto del regolamento d'Istituto ma con saltuari richiami orali; – Rispetto dei compagni, dei docenti e del personale scolastico; – Rispetto dell'ambiente del C.F.P..
8	<ul style="list-style-type: none"> – Frequenza regolare delle lezioni; – Partecipazione corretta e costruttiva allo svolgimento delle lezioni; – Svolgimento regolare ed ordinato dei compiti assegnati; – Rispetto del regolamento del C.F.P.; – Rispetto ed equilibrio nei rapporti con i compagni con i quali sa operare in modo collaborativo e rispetto dei docenti e del personale della scuola; – Rispetto ed attenzione all'ambiente scolastico.
9 - 10	<ul style="list-style-type: none"> – Frequenza regolare delle lezioni e disponibilità alla partecipazione di attività volontarie al C.F.P.; – Partecipazione corretta, costruttiva e propositiva allo svolgimento delle lezioni; – Costante e serio svolgimento dei compiti assegnati con disponibilità ad attività di ricerca individuale; – Consapevole rispetto del regolamento del C.F.P.; – Rispetto dei compagni, ottima socializzazione con funzione di stimolo per il gruppo classe e rispetto e collaborazione con i docenti e il personale scolastico – Rispetto ed attenzione all'ambiente del C.F.P..

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO IN CONVITTO:

Per assegnare il voto in convitto si tengono presenti i seguenti aspetti:

- Decoro ai pasti e nel tempo libero;
- Rispetto dei compagni, degli assistenti socio educativi e di tutte le altre figure;
- Puntualità e disponibilità ad interagire con gli altri;
- Rispetto degli spazi del Centro interni/esterni;
- Partecipazione alle attività convittuali;
- Rispetto del regolamento del C.F.P.A..

VOTO	COMPORTAMENTO IN CONVITTO O SEMICONVITTO
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> – Mostra non adeguato decoro ai pasti e nel tempo libero, rispetto dei compagni, degli assistenti socio educativi ed altre figure, puntualità, disponibilità ad interagire con gli altri; – Non rispetta gli ambienti interni/esterni del Centro; – Ha ricevuto diversi richiami sui comportamenti o note disciplinari o è stato sospeso dal convitto e ha mantenuto un comportamento non regolamentare.
6	<ul style="list-style-type: none"> – Mostra carente o non continuativo decoro ai pasti e nel tempo libero, rispetto dei compagni, degli assistenti socio educativi ed altre figure, puntualità, disponibilità ad interagire con gli altri; – È solito non rispettare gli ambienti interni/esterni del Centro; – Ha ricevuto diversi richiami sui comportamenti o note disciplinari o è stato sospeso dal convitto, dimostrando poi un atteggiamento più collaborativo.
7	<ul style="list-style-type: none"> – Mostra adeguato decoro ai pasti e nel tempo libero, rispetto dei compagni, degli assistenti socio educativi ed altre figure, puntualità, disponibilità ad interagire con gli altri; – Rispetta in maniera discontinua gli ambienti interni/esterni del Centro; – Ha ricevuto alcuni richiami sui comportamenti o note disciplinari.
8	<ul style="list-style-type: none"> – Mostra buon decoro ai pasti e nel tempo libero, rispetto dei compagni, degli assistenti socio educativi ed altre figure, puntualità, disponibilità ad interagire con gli altri; – È solito rispettare gli ambienti interni/esterni del Centro; – Ha ricevuto pochi e non gravi richiami sui comportamenti.
9 - 10	<ul style="list-style-type: none"> – Mostra elevati decoro ai pasti e nel tempo libero, rispetto dei compagni, degli assistenti socio educativi ed altre figure, puntualità, disponibilità ad interagire con gli altri; – Rispetta gli ambienti interni/esterni del Centro, partecipa alle attività convittuali e mostra costantemente un atteggiamento collaborativo.

RAPPORTI C.F.P.A. – FAMIGLIA

Il Centro di formazione professionale alberghiera di Casargo collabora con le famiglie per la crescita personale e professionale degli studenti, stringendo un patto di corresponsabilità educativa che prevede costanti momenti di interazione e scambio.

In particolare il Centro valorizza il ruolo delle famiglie come soggetti attivi, garantisce ad esse la massima informazione sulla gestione del servizio, sulle scelte formative/educative e sulla verifica dei comportamenti.

I genitori e i familiari, in accordo con la Direzione e nel rispetto dei protocolli previsti dal CFPA DI CASARGO possono fare visita ai ragazzi.

Di norma il lunedì mattina (dalle ore 8:30 alle 10:00) e il venerdì pomeriggio (dalle 14.00 alle 16.00) e alcuni pomeriggi prestabiliti (secondo un calendario comunicato a inizio quadrimestre con specificato se si tratta di colloqui individuali o assembleari di classe) i docenti e i tutor del Centro sono a disposizione delle famiglie per uno scambio di informazioni sull'andamento scolastico dei loro figli. Tali contatti saranno effettuati a distanza sulla piattaforma Gsuite di Google (previo appuntamento concordato nel rispetto dei reciproci impegni)

Il C.F.P.A. dispone del Registro Elettronico che permette di comunicare on-line con le famiglie, rendendo loro possibile consultare in ogni momento – grazie a username e password personali – i voti conseguiti dagli studenti nelle diverse discipline, l'andamento comportamentale degli stessi ed eventuali comunicazioni tra scuola e famiglia.

Il Centro organizza periodicamente cene aperte ai familiari degli studenti; gli allievi hanno così la possibilità di mostrare nella pratica ai loro genitori i progressi fatti e il livello di apprendimento raggiunto nell'attività tecnico-professionale e, contemporaneamente, questi momenti possono essere per i genitori opportunità di incontro, confronto, scambio e condivisione di esperienze.

Il Centro di Formazione ha un proprio Organismo di Rappresentanza degli studenti e delle famiglie con funzioni consultive, costituito da allievi, genitori e personale del C.F.P.A., che si riunisce periodicamente per un confronto sull'andamento dell'offerta formativa in corso (nelle sue diverse articolazioni: attività didattica, progetti formativi/educativi, scambi culturali, visite di istruzione...), sulle proposte di integrazione e sviluppo del piano dello stesso oltre a proposte per le attività di tempo libero, sul regolamento e sul sistema dei provvedimenti disciplinari.