



**FONDAZIONE I. S. B.**  
SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613



**FONDAZIONE I. S. B.**

# **PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA**



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -  
Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo  
Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427  
Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427  
sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### Sommario

<b>1. PREMESSA</b> .....	<b>4</b>
<b>2. IDENTITÀ STORICA</b> .....	<b>4</b>
<b>3. IDENTITÀ ATTUALE</b> .....	<b>5</b>
<b>4. PRINCIPI GUIDA</b> .....	<b>5</b>
<b>5. IDENTITÀ PROGETTUALE</b> .....	<b>6</b>
5.1 METODOLOGIE E STRUMENTI DI PROGETTAZIONE DIDATTICA .....	6
5.2 IL PIANO STUDI/FORMATIVO PERSONALIZZATO – PSP o PFP.....	6
5.3 AREA DIVERSAMENTE ABILI.....	7
5.4 DIVERSAMENTE ABILI ISCRITTI IN PERCORSI DDIF .....	7
5.5 PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI CON DIVERSE ABILITÀ.....	7
5.6 LE UNITÀ DI APPRENDIMENTO - UDA .....	8
5.7 LABORATORI DI RECUPERO E SVILUPPO APPRENDIMENTI.....	9
5.8 METODOLOGIE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE.....	9
5.9 SCHEDA INDIVIDUALE DI VALUTAZIONE .....	10
5.10 DIDATTICA DIGITALE.....	10
<b>6. TIROCINIO (STAGE)</b> .....	<b>10</b>
6.1 OBIETTIVI E FINALITÀ .....	10
6.2 MODALITÀ DI SVOLGIMENTO .....	11
6.3 CONVENZIONI .....	11
6.4 TUTOR DI TIROCINIO, IL TUTOR AZIENDALE E MONITORAGGIO.....	11
6.5 VALUTAZIONE DEL TIROCINIO.....	11
<b>7. PROGETTO EDUCATIVO D'ISTITUTO</b> .....	<b>12</b>
7.1 VALORI CIVILI.....	12
7.2 OBIETTIVI CULTURALI.....	12
7.3 OBIETTIVI PROFESSIONALI GENERALI.....	13
7.4 STRATEGIE EDUCATIVE .....	13
<b>8. LABORATORI</b> .....	<b>14</b>
8.1 LABORATORI DI CUCINA.....	14
8.2 LABORATORIO DI SALA .....	14
8.3 LABORATORI BAR .....	14
8.4 LABORATORI DI PASTICCERIA/PANETTERIA.....	15
8.5 LABORATORIO INFORMATICO.....	15
8.6 LABORATORIO DI PSICOMOTRICITÀ .....	15
<b>9. RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA</b> .....	<b>16</b>
9.1 PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ.....	16
9.2 REGOLAMENTO INTERNO .....	16
9.3 ORGANI DI RAPPRESENTANZA ALUNNI/GENITORI .....	16
9.4 IL LIBRETTO PERSONALE E IL "REGISTRO ELETTRONICO" .....	17
9.5 ASSENZE E RITARDI.....	17
9.6 LE PROVE SCRITTE .....	17
9.7 CALENDARIO E COLLOQUI .....	17
9.8 QUESTIONARI DI SODDISFAZIONE.....	17
<b>10. COLLABORAZIONI/INTERAZIONI CON LE REALTÀ ESTERNE</b> .....	<b>18</b>
10.1 COLLABORAZIONI/INTERAZIONI CON IL MONDO DEL LAVORO.....	18
10.2 COLLABORAZIONI/INTERAZIONI FRA SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE .....	18
10.3 COLLABORAZIONI/INTERAZIONI FRA SCUOLA E TERRITORIO .....	19
<b>11. ATTIVITÀ INTEGRATIVE/PROGETTI</b> .....	<b>19</b>
11.1 ORIENTAMENTO .....	19



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427  
sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

11.2 VISITE DI ISTRUZIONE .....	19
11.3 PARTECIPAZIONE A CONCORSI E MANIFESTAZIONI DI SETTORE .....	20
11.4 INCONTRI CON RESPONSABILI DI SETTORE.....	20
11.5 PROGETTI SPECIFICI.....	20
<b>12. PERCORSI TRIENNALI .....</b>	<b>21</b>
12.1 INDIRIZZO DI QUALIFICA PROFESSIONALE “ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA” OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE – PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	21
12.2 INDIRIZZO DI QUALIFICA PROFESSIONALE “PREPARAZIONE PASTI” .....	27
12.3 INDIRIZZO DI QUALIFICA PROFESSIONALE “SERVIZI DI SALA E BAR” .....	32
<b>13. QUARTO ANNO .....</b>	<b>33</b>
13.1 INDIRIZZO DI DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE ( PANETTIERE/PASTICCERE)” .....	33
13.2 INDIRIZZO DI DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR” .....	39
13.3. INDIRIZZO DI DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DI CUCINA” .....	44
13.4. COMPETENZE DI BASE STANDARD MINIMO FORMATIVO REGIONALE .....	49
<b>14. APPRENDISTATO E ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....</b>	<b>53</b>
14.1 APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO .....	53
14.2 ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	53
14.3 AVVIO CORSI A SISTEMA DOTALE .....	53
<b>15. SEDI OPERATIVE .....</b>	<b>54</b>
15.1 DOVE SIAMO E COME RAGGIUNGERCI.....	54
15.2 ORARI APERTURA SEGRETERIA.....	54
15.3 CONTATTI.....	54



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 1. PREMESSA

Il presente documento descrive il Piano dell'Offerta Formativa, sintetizza le scelte fondamentali, le informazioni più significative e alcune indicazioni per possibili miglioramenti della Fondazione ISB. Esso rappresenta un riferimento fondamentale per tutti i soggetti che, in forma organizzata e/o individuale, fanno parte della nostra realtà scolastica: studenti, famiglie, operatori e collaboratori.

La Fondazione ISB, ha un'organizzazione interna per cui sono individuate finalità, obiettivi, procedure operative di attuazione e figure professionali responsabili nelle rispettive aree di competenza.

L'autonomia scolastica conduce alla necessità di un vero e proprio Progetto di Istituto, complessivo e onnicomprensivo, finalizzato al raggiungimento di obiettivi verificabili, da attuare in un arco temporale pluriennale. Tutte le attività svolte presso l'Istituto sono coerenti con le linee guida fissate in questo documento.

### 2. IDENTITÀ STORICA

Nato nell'anno 1844 nel comune di Bergamo in regime di Opera Pia, con una scuola per sordomuti maschi, nel 1972 l'Istituto Sordomuti di Bergamo abbandonava la storica sede di via Pignolo in Bergamo per trasferirsi a Torre Boldone (BG) in un nuovo edificio adatto alle esigenze alloggiative del tempo e all'elevata capienza di ospiti, in conformità con gli indirizzi assistenziali di allora.

Negli anni 70-80 di fronte a nuove scelte politico-istituzionali, l'Istituto Sordomuti d'ambo i sessi di Bergamo trasformava la natura del servizio fino ad allora offerto ai minori ed ai giovani audiolesi, passando dall'accoglienza residenziale a quella diurna e aprendo le proprie scuole (materna, elementare e media), prima esclusivamente riservate agli alunni audiolesi anche ai minori normo-udenti del territorio, per realizzare una più adeguata integrazione scolastica dei soggetti con minorazione uditiva.

Nei primi anni '90 però, col venir sempre meno delle iscrizioni, l'Istituto è costretto a chiudere la proprie attività in attesa di nuove prospettive future.

Con la nomina di un nuovo Consiglio di Amministrazione, avvenuta nell'anno 2002 a seguito dell'approvazione regionale di una ulteriore revisione statutaria, l'Istituto Sordomuti di Bergamo, cambiata la propria natura giuridica in Fondazione, riprende vitalità e ragion d'essere grazie anche all' approvazione di innovativi progetti formativi da parte di Regione Lombardia nell'ambito dei finanziamenti erogati FSE.



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 3. IDENTITÀ ATTUALE

La Fondazione I.S.B., certificata con il sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2008 ed Accreditata dalla Regione Lombardia i Servizi di Istruzione, Formazione Professionale e Servizi al Lavoro, ha sedi operative in:

- via Reich 49 Torre Boldone (BG) a pochi minuti dal centro di Bergamo, in un vasto complesso edilizio certificato dalle normative scolastiche ed edilizie, composto da una importante struttura architettonica, accessibile nei suoi servizi e negli ampi spazi interni ed esterni, costituita da molteplici aule, laboratori di cucina, laboratori di panetteria/pasticceria, laboratorio di sala, laboratorio bar, laboratorio informatico, palestra polifunzionale ed all'esterno un ampio parco secolare. La struttura è cablata wifi.
- Via Papa Giovanni XXIII 2 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG), in un vasto complesso edilizio certificato dalle normative scolastiche ed edilizie, composto da una importante struttura architettonica, accessibile nei suoi servizi e negli ampi spazi interni ed esterni, costituita da molteplici aule, laboratorio di cucina, laboratorio di panetteria/pasticceria, laboratorio di sala, laboratorio informatico, palestra polifunzionale. La struttura è cablata wifi

Tra le proprie attività, la Fondazione ha in attivo corsi in DDIF per l'assolvimento del diritto-dovere d'istruzione e formazione per il raggiungimento: della Qualifica di III° livello europeo EQF al III anno (decisione n. 85/368/CEE)] ; con titolo di Diploma Tecnico di IV° EQF livello europeo al IV anno (decisione n. 85/368/CEE)]; Percorsi Personalizzati per allievi diversamente abili .

### 4. PRINCIPI GUIDA

I principi guida dell'Istituto si possono riassumere nel modo seguente:

- ❑ **SOSTENERE** lo sviluppo e la messa in atto delle diverse competenze educative, culturali e professionali di ogni allievo/a
- ❑ **VALORIZZARE** le diversità abilità , l'impegno e la partecipazione degli allievi e degli adulti
- ❑ **FAVORIRE** gli interessi e bisogni degli allievi con interventi formativi ed istruttivi che mirano al raggiungimento di competenze spendibili nel contesto sociale e produttivo
- ❑ **PROMUOVERE** l'autonomia personale e la consapevolezza di essere cittadino .
- ❑ **GARANTIRE** al centro dell'azione formativa ed istruttiva l'allievo/a con rispetto alla dignità della persona, alle regole di una convivenza ed in linea agli standard nazionali ed europee
- ❑ **SVILUPPARE** la professionalità e le competenze educative e culturali



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 5. IDENTITA' PROGETTUALE

#### 5.1 Metodologie e strumenti di progettazione didattica

Si adotta una metodologia didattica flessibile, contestualizzata e articolata in relazione ad alcune variabili importanti, quali il contesto formativo, i bisogni e le caratteristiche del gruppo classe, gli obiettivi didattici da conseguire e i contenuti da trasmettere, la tipologia e la qualità dell'apprendimento previste nonché le caratteristiche dei docenti.

In linea generale si punta all'utilizzo di metodologie attive che agiscono attraverso una rielaborazione personale di conoscenze e abilità ed espandono la riflessione nelle aree del *sapere*, *saper fare* e *saper essere*, puntando sull'integrazione effettiva tra conoscenze, abilità e capacità, al fine di favorire l'apprendimento di vere e proprie competenze.

Tale scelta non può comunque prescindere dalle conoscenze, esperienze e vissuti dell'allievo, tanto meno dall'accettazione e condivisione del lavoro formativo intrapreso, al fine di permettere l'evoluzione innescata dal processo di apprendimento.

La progettazione didattica è quindi centrata sul concetto di "personalizzazione" e di "successo formativo", con l'obiettivo di assicurare una proposta formativa con un forte carattere educativo, culturale e professionale, che possa mettere i partecipanti nella condizione di realizzare la piena formazione della loro personalità.

Non si tratta infatti solo di far acquisire delle conoscenze, di fornire informazioni, nozioni, saperi, ma significa impegnarsi a promuovere la crescita personale e la formazione delle capacità e degli atteggiamenti che costituiscono le facoltà umane di muoversi, di parlare, di pensare, di immaginare, in modo che attraverso *il fare* si possa acquisire la necessaria base teorica, che viene così saldamente ancorata a un concreto contesto di vita e ne diventa parte integrante.

La traduzione più efficace possibile delle potenzialità di un alunno in abilità e competenze rappresenta il reale successo formativo, che costituisce la componente di sviluppo affidata alla scuola in generale ma è caratteristica peculiare del sistema dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

#### 5.2 Il Piano Studi/Formativo Personalizzato – PSP o PFP

All'inizio di ogni corso le attività saranno preventivamente organizzate sulla base del Piano Studi/Formativo Personalizzato (PSP o PFP), un documento che descrive la progettazione operativa del percorso formativo.

L'equipe dei formatori del singolo corso si impegna a programmare e a realizzare i piani di studio personalizzati attraverso la costruzione di percorsi flessibili e adeguati ai

bisogni e ai centri di interesse degli allievi, in una logica progettuale aperta e articolata per modello e risorse. Tale logica prevede anche un coinvolgimento più ampio di soggetti indirettamente interessati, quali famiglia, comunità territoriale, società civile e mondo delle imprese e del lavoro.

La prima stesura del PSP o PFP è preliminare all'intervento formativo, si sviluppa *in itinere* e si completa definitivamente, a seguito di inserimenti e modifiche, solo al termine del percorso formativo pluriennale.

Non esiste quindi un piano formativo standard replicabile, in quanto basato su un percorso educativo specifico del contesto classe.

È il documento che testimonia la natura progettuale di tutto l'intervento, che appare così un'attività *in fieri*. Per la sua costruzione si hanno tuttavia dei riferimenti precisi, sia statali che regionali, che consentono di avere un profilo traguardo riconosciuto, condivisibile e quindi valido su tutto il territorio nazionale:

- il PECUP del secondo ciclo (Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente);
- gli OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento);



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

- la Conferenza Stato Regioni (accordo del 15/01/04).
- Decreto Ministeriale n. 39 del 22 agosto 2007 (assi culturali)

Partendo dagli obiettivi generali in essi stabiliti si fissano, per ogni singolo corso, gli obiettivi formativi personalizzati sulle caratteristiche del gruppo-classe, in modo che nell'ambito di un percorso di base, ci sia una declinazione in relazione alle caratteristiche del gruppo.

### ***5.3 Area Diversamente Abili***

La famiglia dell'allievo certificato, può scegliere fra un duplice percorso formativo all'interno del dispositivo in DDIF: l'iscrizione ai corsi DDIF oppure l'iscrizione ai Percorsi Personalizzati rivolti esclusivamente a persone disabili certificate.

### ***5.4 Diversamente abili iscritti in percorsi DDIF***

La tipologia di allievi certificati che si iscrivono ai corsi di base dei diversi settori evidenzia problematiche diverse: disturbi dell'apprendimento, lievi ritardi mentali, situazioni borderline, ipovedenti. Si tratta di allievi che, in linea di massima, hanno raggiunto le competenze cognitive ed intellettive minime per sostenere un triennio di studi fortemente professionalizzante, come risultano essere i corsi DDIF. Sono allievi che necessitano, comunque, di un supporto e sostegno per dare senso e significato al percorso formativo e per evitare pericolose regressioni e/o abbandoni. A seconda delle situazioni, per questi allievi si prevedono percorsi formativi personalizzati anche attraverso una programmazione differenziata, anche in relazione allo stage. Per gli allievi certificati iscritti ai corsi DDIF, al termine del triennio è prevista la qualifica, se hanno raggiunto gli standard minimi previsti superando l'esame finale del triennio; o la certificazione delle competenze, in funzione del progetto futuro. Per gli allievi in uscita, infatti, è prevista una azione di orientamento verso quei servizi specialistici che si occupano di accompagnamento al lavoro.

### ***5.5 Percorsi personalizzati per allievi con diverse abilità***

All'interno dei piani regionali e provinciali per l'Istruzione e la Formazione Professionale è prevista l'attivazione di percorsi personalizzati rivolti esclusivamente a persone disabili certificate.

Infatti, per gli allievi disabili che presentano marcate difficoltà cognitive, intellettive e relazionali, che ne rendono difficile l'inserimento nei corsi DDIF, attualmente viene offerto un percorso formativo rivolto specificamente a questa tipologia di utenza.



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

Il corso intende:

- Approfondire la conoscenza delle capacità, potenzialità ed attitudini dell'allievo in riferimento all'ipotesi di una futura collocazione lavorativa (utilizzo degli strumenti previsti dalla normativa in un'ottica di "collocamento mirato") o presso strutture e servizi, maggiormente rispondenti ai suoi bisogni (Servizio Formativo all'Autonomia - SFA);
- Favorire l'acquisizione di capacità operative e competenze relazionali consone ad un contesto lavorativo;
- Favorire e potenziare le capacità relative alle autonomie personali;
- Sviluppate abilità sociali, ed accrescere globalmente la personalità dell'allievo.

L'obiettivo del corso, quindi, è quello di verificare le possibilità e potenzialità utilizzabili in un ambito di lavoro. Il percorso formativo è individualizzato e prevede un intervento che, partendo dalle capacità residue di ogni allievo, favorisce l'acquisizione e il mantenimento di meta-competenze spendibili nel mercato del lavoro. Gli apprendimenti sono personalizzati e utilizzano preminentemente attività in laboratori tecnico-pratici. Per ogni allievo, attraverso secondo un progetto individualizzato, è previsto il tirocinio formativo aziendale.

Per gli allievi che durante il percorso formativo hanno maturato capacità e affidabilità operative, autonomia e adeguatezza decisionale, può iniziare la fase relativa all'accompagnamento al lavoro con gli strumenti della legge 68/99 sul collocamento mirato. I corsi per persone disabili operano in costante collaborazione con le equipe psico-sociali dell'ASL, Amministrazioni Comunali,

Nucleo di Inserimento Lavorativo, Scuole e Aziende del territorio.

### 5.6 Le Unità di apprendimento - UdA

L'Unità di apprendimento (UdA) è un fondamentale strumento di progettazione centrato sulla dimensione educativa, culturale e professionale e la valorizzazione delle competenze. Lo scopo è quello di favorire lo sviluppo e la scoperta di un nesso tra i saperi e il saper fare e il passaggio dalle prestazioni alle competenze; queste ultime intese come l'impiego consapevole e creativo di conoscenze organicamente strutturate e di abilità riferibili a uno specifico campo professionale.

L'approccio multidisciplinare è il fondamento di questo strumento che si traduce in un'azione educativa focalizzata su un compito alla cui realizzazione concorrono tutte le discipline, teoriche e pratiche, favorendo l'integrazione tra moduli formativi diversi anche appartenenti ad aree formative differenti. Il corpo docente, con il supporto metodologico del tutor di corso, elabora proposte e indicazioni operative nella fase di stesura del piano studi/formativo personalizzato e crea la proposta di UdA, avendo come riferimento gli obiettivi di apprendimento della figura professionale.

Attraverso le UdA, l'aula si trasforma da luogo della lezione espositiva/cattedratica a luogo di apprendimento in situazione, valorizzando l'interazione fra allievi e fra questi e i docenti. Un lavoro che si sviluppa in momenti e fasi successive che permettono di raggiungere gli obiettivi parziali definiti e di tarare gli obiettivi finali sui cambiamenti attesi dagli allievi. E' una metodologia che crea situazioni autentiche di apprendimento per tutti i singoli alunni e che favorisce la personalizzazione centrata sui bisogni e le possibilità del singolo.

L'UdA lavora per prodotti e quindi favorisce nell'allievo la maturazione di un'attitudine alla progettazione di sé e delle proprie esperienze di vita, ricercando gli strumenti capaci di fornirgli un apporto significativo in una visione culturale ed educativa del lavoro.

Questo modello permette un rapporto diverso tra docente e allievo che, attraverso i medesimi contenuti, porta l'allievo a scoprire e ricostruire nuove conoscenze e abilità.

La valutazione del prodotto avviene da parte dei docenti, ma soprattutto, da parte degli allievi con il supporto del portfolio, mediante l'utilizzo di:



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)





## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

- scheda di autovalutazione in cui gli allievi verificano il percorso seguito rispetto al raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- scheda di valutazione delle competenze da parte dei docenti, in cui è valutata il livello di padronanza della competenza da parte dell'allievo nel risolvere il problema da affrontare utilizzando le risorse personali per la soluzione del compito affidato.

### **5.7 Laboratori di Recupero e Sviluppo Apprendimenti**

I LaRSA - Laboratori di Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti - sono attività di recupero, di approfondimento o di sviluppo che possono coinvolgere tutto il gruppo classe o gruppi ridotti su tematiche diversificate e in periodi diversi dell'anno, come più ritiene opportuno il collegio docenti.

Sono programmati in base alla valutazione in ingresso e in corso d'opera delle conoscenze e delle competenze degli allievi con finalità di recupero per chi evidenzia lacune, di approfondimento per chi mostra potenzialità e di partecipazione a gruppi elettivi rispetto a temi di interesse.

Le finalità principali sono:

- Recuperare e sviluppare conoscenze, abilità e competenze per lo scopo di riallineare la preparazione dell'allievo;
- Approfondire aree disciplinari e/o ambiti di interesse personale e sociale rispetto ai quali gli allievi dimostrano interesse per poter approfondire la preparazione con dossier, project work, ecc;
- Favorire la consapevolezza e la promozione dei propri processi di apprendimento, di relazione e di comportamento;
- Stimolare un metodo di organizzazione del lavoro e dello studio;
- Educare ad apprendere continuamente.

I LaRSA vanno progettati con attenzione alla lettura ed osservazione delle caratteristiche (capacità, competenze, conoscenza) del progetto personale e delle criticità/potenzialità dell'allievo. E' importante quindi definire gli obiettivi formativi, individuando le situazioni di apprendimento necessarie e valutare "autenticamente" le competenze acquisite dall'allievo.

### **5.8 Metodologie e strumenti di valutazione**

La valutazione degli allievi è finalizzata anch'essa, così come l'indirizzo generale del percorso, al raggiungimento del successo formativo. A tal fine è necessario partire dai bisogni e dalle risorse di ciascun allievo progettando interventi personali e mirati, nonché coinvolgendo l'allievo in una autovalutazione responsabile del proprio percorso formativo.

La valutazione di ogni singolo allievo si avvale della "Scheda Individuale di Valutazione".



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 5.9 Scheda individuale di valutazione

Strumento fondamentale ai fini della valutazione dell'allievo è il Libretto individuale. Esso è costituito da più parti e riporta quattro tipologie di valutazione:

- Valutazione delle "Conoscenze e Abilità"
- Valutazione delle "Competenze (UdA)"
- Valutazione dello "Stage" (per il 2°, 3° e 4° anno)
- Valutazione dei "Comportamenti"

I quattro ambiti concorrono alla formazione della valutazione finale di ogni annualità e quindi all'acquisizione del punteggio necessario all'ammissione all'anno successivo o agli esami di qualifica alla fine del triennio o del IV° anno.

Viene assegnata all'allievo, per ogni disciplina, una valutazione in decimi considerata sufficiente solo se uguale o superiore a 6/10 mentre il voto complessivo di ammissione è valutato in centesimi. Lo stesso criterio è adottato anche nella sezione relativa alle Unità di Apprendimento realizzate durante il percorso formativo al fine di esprimere un giudizio sulle competenze acquisite dall'allievo. La valutazione dello Stage, sarà unica anche nel caso di diversi periodi distinti di stage, la cui media concorrerà alla formazione del voto finale. A tale valutazione partecipano il Tutor aziendale e il Tutor di stage. Il Consiglio di Classe analizza la condotta dell'allievo, assegnando, attraverso specifici criteri, la valutazione dei comportamenti, basati non solo sul rispetto delle regole, ma anche sull'interazione, partecipazione, applicazione e collaborazione.

L'ammissione all'esame finale di qualifica tiene conto delle valutazioni delle tre annualità e quindi del livello di competenze raggiunto dall'allievo durante tutto l'iter educativo.

### 5.10 Didattica Digitale

Dall'anno scolastico 2012-13, la Fondazione ISB ha introdotto l'utilizzo della tecnologia informatica nella didattica, rendendo le lezioni più attive, consentendo un'interazione digitale docente-alunno immediata, agevolando gli allievi ad una maggiore focalizzazione sugli argomenti affrontati, permettendo agli allievi di approfondire i contenuti didattici in modo innovativo, mirato, e costantemente "d'attualità", ampliando l'opportunità di accesso ad esercitazioni guidate e simulazioni in grado di offrire un maggior approfondimento della materia ed individuando percorsi personalizzati secondo i feed-back emersi in itinere sia nelle materie più prettamente didattiche che nelle materie laboratoriali. A tale scopo, gli studenti dovranno dotarsi dell'utilizzo del tablet e dei libri in formato digitale.

## 6. TIROCINIO (STAGE)

### 6.1 Obiettivi e finalità

Il tirocinio si qualifica come momento fondamentale del percorso, svolgendo una funzione sia orientativa che formativa: infatti, l'allievo sperimenta le attività del ruolo professionale, consolida competenze e trasferisce conoscenze e abilità in un contesto di lavoro, apprende in tale ambito nuove competenze professionali e agisce relazioni all'interno del mercato reale del lavoro. L'individuazione delle aziende, gli abbinamenti allievi-aziende e le modalità di gestione rispondono a criteri consolidati nel tempo fra i quali: corrispondenza fra obiettivi del percorso personale e progetto di stage, coinvolgimento dello studente nelle scelte, gestione concordata del progetto formativo con l'allievo e l'azienda, attivazione di momenti di autovalutazione, monitoraggio e tutoraggio regolare ed efficace, e capacità di intervento nelle emergenze.



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 6.2 Modalità di svolgimento

Il progetto di tirocinio si differenzia in base all'anno del percorso formativo. In particolare, al secondo anno gli obiettivi del tirocinio sono centrati sulla verifica delle conoscenze, capacità e competenze acquisite in aula e in laboratorio e sull'acquisizione di una maggior padronanza nei processi operativi con riferimento e sull'acquisizione di possibili nuove competenze. E' un'esperienza limitata agli aspetti più semplici di tutto il processo lavorativo.

Gli obiettivi del tirocinio al terzo anno e quarto anno consistono, invece, nel consolidamento e nell'apprendimento di nuove competenze e nell'assumere consapevolezza delle proprie potenzialità. Il tirocinio offre all'allievo l'opportunità di misurare il proprio impegno, il senso di responsabilità ed il livello di disponibilità richiesto nel modo del lavoro .

### 6.3 Convenzioni

Per raggiungere le finalità previste dal progetto di tirocinio si attivano rapporti di collaborazione formativa con aziende locali significative e referenziate.

L'attivazione del tirocinio richiede obbligatoriamente la stipula di:

- Convenzione di Tirocinio tra la Fondazione ISB e l'azienda ospitante;
- un Progetto formativo e di orientamento, che si configura come un documento che risponde ad una duplice funzione:

1. la prima di natura formale, infatti regola il percorso di stage dello studente indicando tempi (periodo) e luogo (sede dello stage), nonché avviando la copertura assicurativa;
2. la seconda di natura educativa, in quanto richiede: la condivisione degli obiettivi da raggiungere da parte del tutor di tirocinio, dell'azienda e dello studente; e l'indicazione delle competenze da sperimentare/apprendere sul campo.

### 6.4 Tutor di tirocinio, il Tutor aziendale e monitoraggio

Il tutor di tirocinio, come già detto in precedenza, collabora con il tutor aziendale per la buona riuscita del percorso del tirocinio. Intrattiene accordi con il titolare dell'azienda ospitante; organizza l'attuazione del tirocinio secondo modalità e finalità previste dal progetto; rappresenta il collegamento tra l'allievo e l'azienda; predispone, cura e raccoglie la documentazione a supporto dell'operazione, con l'eventuale supporto di altre figure organizzative interne al CFP; segue l'allievo durante il tirocinio con visite programmate o su richiesta; si occupa della fase di monitoraggio finale con elaborazione conclusiva dell'esperienza.

Il tutor aziendale deve attenersi al progetto posto in essere per l'esperienza di tirocinio; affianca l'allievo che gli è stato affidato per i compiti previsti; interviene a sostegno dello stesso allievo, collaborando con il tutor di tirocinio per rendere l'operazione il più possibile significativa e proficua nell'ambito del percorso formativo di cui è parte attiva.

### 6.5 Valutazione del tirocinio

La valutazione dell'attività di tirocinio può essere effettuata in itinere e al termine del periodo di stage di ogni anno. E' espressa:

- dai tutor aziendali attraverso una scheda di valutazione (che sarà poi inserita nel libretto individuale);
- dall'allievo al termine del tirocinio, tramite un'autovalutazione;
- dal tutor dello stage (inserita nel libretto di valutazione individuale) rispetto ad indicatori, quali: relazione e collaborazione; applicazione; rispetto delle regole; aspetti tecnico professionali.



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 7. PROGETTO EDUCATIVO D'ISTITUTO

#### 7.1 Valori civili

- conoscere e praticare i diritti e i doveri civili
- conoscere e praticare la parità dei diritti e dei doveri fra uomini e donne
- saper considerare la diversità di ideologie e di opinioni un'occasione di confronto e di ricerca comune di valori unificanti
- saper accettare la presenza del disabile nella comunità scolastica, collaborando per la sua possibile integrazione nella scuola, nella società  
nel mondo del lavoro
- fare propria la cultura basata sull'accettazione, sul rispetto degli altri e sulla solidarietà
- saper apprezzare i valori dell'amicizia, della vita di relazione e della qualità della vita
- saper cogliere il valore della legalità intesa come rispetto del diritto e quindi saper rispettare le regole, l'ambiente, gli altri, le cose non proprie
- saper valutare e valutarsi con senso critico
- conoscere il proprio corpo e rispettarlo
- avere stima di sé
- conoscere l'ambiente circostante e sapersi muovere in esso con autonomia

#### 7.2 Obiettivi culturali

- saper utilizzare la lingua italiana parlata, scritta e trasmessa per entrare in rapporto con gli altri
- comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera
- conoscere il linguaggio scientifico e tecnico per analizzare e interpretare fenomeni naturali
- comprendere, saper analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico, tecnico, artistico, professionale
- conoscere i linguaggi informatici per utilizzare strumenti informatici e telematici
- porsi problemi e prospettare soluzioni
- maturare capacità logico-deduttive
- saper lavorare autonomamente e in gruppo
- saper comunicare, attraverso il linguaggio formale, scritto e orale, concetti e idee astratte
- saper inquadrare in un medesimo schema logico questioni diverse
- saper comprendere e riconoscere l'interazione fra mondo fisico, biologico e comunità umane
- conoscere e comprendere fatti e fenomeni collocati nel tempo e nello spazio



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

- acquisire un metodo di studio che fornisca elementi di autonomia culturale progressiva
- saper considerare criticamente affermazioni e informazioni per arrivare a convinzioni fondate e decisioni consapevoli

### ***7.3 Obiettivi professionali generali***

- saper riconoscere e trovare vie di soluzione a problemi sempre nuovi
- essere in grado di ritrovare le informazioni necessarie
- maturare una conoscenza di sistema
- maturare abilità di operare in ambienti in continuo cambiamento
- maturare capacità di trattare processi di attività astratta
- maturare abilità di prendere decisioni e di assumere responsabilità
- maturare capacità di lavoro interattivo e di lavoro di gruppo
- maturare capacità di comprensione globale e di sistema
- maturare abilità di operare entro orizzonti di tempo e di spazio in espansione
- maturare capacità di apprendere strutture e saperle trasferire a nuove situazioni
- disponibilità all'apprendimento per affrontare le continue trasformazioni sociali ed economiche richieste dal mondo del lavoro.

### ***7.4 Strategie educative***

Gli obiettivi legati ai valori civili e culturali saranno perseguiti attraverso percorsi formativi correlati ai programmi di studio e riguarderanno l'educazione alla legalità, alla salute, al rispetto dell'ambiente, alle pari opportunità al rispetto dei diritti umani.



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 8. LABORATORI

L'attività di laboratorio è, infatti, una delle peculiarità che caratterizza i percorsi formativi.

Le attività di laboratorio sono un elemento fondamentale nei corsi di formazione professionale: esse costituiscono un importante momento operativo e riflessivo del curriculum formativo. Il laboratorio permette all'allievo di acquisire le conoscenze tecniche attraverso la pratica, rendendo più efficace l'apprendimento delle abilità connesse al ruolo professionale scelto.

I "Laboratori attivi" si ispirano all'idea di una didattica centrata sullo studente come autore di artefatti, con forte attenzione al lavoro manuale e all'operatività, non dimenticando però la progettualità, il lavoro di gruppo e la riflessione sull'attività svolta. E' quindi importante nel processo di apprendimento il fare unito al sapere e al pensare.

Le esercitazioni di laboratorio sono centrate sulle capacità operative relative ad una specifica attività lavorativa, manuale o intellettuale, che a fini didattici viene analizzata e scomposta in termini di procedure. Tali procedure, svolte in condizioni specifiche e nel rispetto di determinati criteri, permettono ai docenti e agli allievi di verificare e consolidare quanto è stato appreso nella formazione d'aula.

#### 8.1 Laboratori di cucina

I due laboratori sono trutturati in settori: preparazione carni, preparazione verdure crude e cotte, preparazioni e cotture di vario genere, lavaggio/sanificazione.

L'utensileria e i macchinari, rispondenti ai più moderni standard qualitativi nonché igienici e di sicurezza, coadiuvano Docenti e alunni nell'elaborazione di ricette, dalle più basilari alle classiche della cucina internazionale e regionale, sino ai nuovi canoni di preparazione della cucina creativa.

Sono presenti piattaforme da cucina a più fuochi, forno a convezione, forno a microonde, friggitrici, cuoci pasta, piastra e griglia, bagnomaria, un abbattitore di temperatura, lavastoviglie, un sottovuoto, impastatrici di differenti dimensioni, affettatrici, cutter, tritacarne, tirapasta, tritaverdure, barbecue, sterilizzatore per coltelli e tutta l'utensileria necessaria.

I laboratori si completano con idonei ambienti di conservazione per merci deperibili e non.

I laboratori rispondono alla normativa HACCP.

#### 8.2 Laboratorio di sala

Sala ristorante: per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche abituali, dove avviene la simulazione di un ristorante tradizionale, servizio cena, pranzo, colazioni di lavoro, coffee break e rinfreschi.

La dotazione completa del laboratorio di sala bar (tovagliato, piatti, sottopiatte, posate, bicchieri) è in grado di soddisfare tutte le esigenze dettate dai vari menù.

Inoltre il laboratorio è fornito di una lampada, un set completo di fondue, guéridons, barbecue e tutto quanto necessario per svolgere tutti i tipi di servizio, in qualsiasi sala essi vengano effettuati.

Il laboratorio risponde alla normativa HACCP.

#### 8.3 Laboratori bar

Sono composti da banco bar, dotati di macchine caffè a 2/3 blocchi erogatori, macina caffè, armadi e cassetti frigorifero, fabbricatori di ghiaccio e lavastoviglie.

L'utensileria del bar prevede tutti gli strumenti per il servizio sia dei generi di caffetteria che della liquoristica e cocktails (boston, mixing glass, stirrer, strainer e tutti i tipi di bicchieri classici).

I laboratori rispondono alla normativa HACCP.



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### **8.4 Laboratori di pasticceria/panetteria**

Di recentissima costruzione sono dotati di macchinari, rispondenti ai più moderni standard qualitativi nonché igienici e di sicurezza.

Sono presenti forni modulari, impastatrice, planetaria, formatrice, sfogliatrice, frigoriferi, friggitrice e tutta la strumentazione necessaria alla produzione.

I laboratori rispondono alla normativa HACCP.

### **8.5 Laboratorio informatico**

Per la ricchezza delle dotazioni, al passo con le più recenti innovazioni, la Fondazione ISB, utilizza la tecnologia wireless), le tecnologie informatiche hanno una posizione chiave nella scuola. Attualmente il laboratorio è dotato di 25 postazioni PC, stampanti, e proiettori. L'uso del PC portatile, la conoscenza dei programmi più diffusi, l'uso di internet, delle reti e la multimedialità caratterizzano le metodologie di insegnamento e hanno un ruolo importante nei risultati scolastici e formativi: determinano infatti spesso l'efficacia dell'azione didattica favorendo la costruzione di percorsi di apprendimento individuali e autonomi. Le tecnologie didattiche e quelle multimediali, di cui l'Istituto è dotato, rappresentano elementi di innovazione presenti già da alcuni anni nel mondo scolastico, ma in continua evoluzione, che possono favorire:

- il miglioramento dell'efficacia dei processi di insegnamento
- la realizzazione dei processi di insegnamento in condizioni di pari opportunità per gli allievi
- la sperimentazione del loro funzionamento e delle loro potenzialità con scopi di formazione di base, di arricchimento in vista della professione e di creatività.

### **8.6 laboratorio di psicomotricità**

La scuola è dotata inoltre di spazi multifunzionali tra cui una palestra attrezzata per attività di pallavolo, calcetto, basket ecc., 2 sale di psicomotricità attrezzate,



Certificato n° 0312150

C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 9. RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

#### 9.1 Patto educativo di corresponsabilità

L'attività didattica proposta è finalizzata al successo formativo dell'allievo, che si realizza in un processo di crescita culturale, professionale e soprattutto personale.

La famiglia in questo percorso non solo è ritenuta fondamentale, ma diviene primo soggetto promotore di tale successo.

All'inizio di ogni anno formativo viene stipulato un "Patto educativo di corresponsabilità" (Contratto formativo) tra la Fondazione ISB, studente e la famiglia.

Tale patto riconosce i diritti ed i doveri delle parti interessate in modo da creare una modalità di relazione fondata sul reciproco rispetto.

Per di più "l'attenzione all'allievo, non limitata all'esclusiva presenza in aula" rende necessaria una buona interazione e comunicazione tra Centro Formativo, allievo e famiglia e ha portato "all'individuazione di precisi ruoli di riferimento: il tutor ed il coordinatore". Il tutor di corso, come già evidenziato, ha il compito di operare come punto di riferimento e di raccordo per l'allievo, l'equipe dei formatori e la famiglia con attività di orientamento (colloqui con gli allievi e le famiglie) e di personalizzazione."

Al tutor di corso è affidata, inoltre, la gestione delle comunicazioni tra il Centro Formativo e le famiglie, permettendo così ai genitori di essere informati ed aggiornati sul percorso formativo compiuto dal proprio figlio, indicato ad esempio dal controllo assenze, variazioni di orario delle lezioni, partecipazioni ad eventi collaterali, progetti ed uscite didattiche.

#### 9.2 Regolamento interno

La Fondazione ISB ha adottato un regolamento interno, che viene consegnato agli allievi con il patto educativo di corresponsabilità all'inizio dell'anno formativo, nell'ottica della massima comunicazione e correttezza. Il regolamento comprende i seguenti punti:

- diritti degli allievi;
- comportamenti degli allievi per il rispetto delle regole di buona convivenza;
- comportamenti in relazione a frequenza, ritardi, uscite anticipate e assenze;
- sanzioni disciplinari in caso di comportamenti devianti.

#### 9.3 Organi di rappresentanza alunni/genitori

Annualmente sono costituite le rappresentanze degli studenti e dei genitori; all'inizio di ogni anno formativo, infatti, sia gli alunni che i genitori eleggono per ogni classe due loro rappresentanti, che parteciperanno alle attività del consiglio di classe o di corso. I rappresentanti dei genitori dovranno essere puntualmente e tempestivamente informati della riunione e dell'ordine del giorno da parte del tutor/coordinatore/referente di sede





## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 9.4 Il libretto personale e il “registro elettronico”

Il libretto personale deve essere sempre portato a scuola dagli allievi, in quanto è strumento di comunicazione dei voti, delle interrogazioni di eventuali note ed ingressi/uscite fuori calendario. E' indispensabile per la richiesta di giustificazione e di permessi. E' buona norma, quindi, che i genitori lo controllino spesso. In caso di smarrimento, deve essere fatta richiesta scritta dal genitore per ottenere un duplicato.

Tramite il “registro elettronico” i genitori/tutori, a cui verranno fornite le credenziali di accesso, potranno visualizzare quotidianamente:

- l'orario, il docente, la materia e l'argomento delle lezioni del giorno;
- la presenza, l'assenza, l'entrata in ritardo o l'uscita anticipata dell'alunno;
- gli impegni e le attività programmate dalla scuola o da uno specifico docente;
- eventuali note disciplinari date all'alunno;
- le valutazioni date all'alunno durante l'anno e la pagella;
- le comunicazioni, circolari/avvisi;
- l'elenco dei docenti di classe, con la relativa disponibilità per i colloqui individuali.

### 9.5 Assenze e ritardi

Le assenze ed i ritardi degli allievi non giustificati verranno comunicati quotidianamente da parte della Segreteria delle Fondazioni ISB alle Famiglie tramite il “registro elettronico”.

### 9.6 Le prove scritte

Gli elaborati corretti non vengono consegnati agli alunni e sono a disposizione delle famiglie nell'archivio della scuola. Dietro richiesta scritta è possibile dare in visione i compiti in classe alla famiglia.

### 9.7 Calendario e Colloqui

La fondazione ISB redige un calendario delle attività formative in cui vengono riportate le date fondamentali del corso: fine trimestre, vacanze e colloqui con le famiglie.

Vi è la disponibilità di colloqui individuali settimanali con i docenti su appuntamento da verificarsi tramite il registro elettronico.

Il rapporto con le famiglie si esplica, inoltre, in occasione della consegna dei Libretti individuali di valutazione, o della lettura del Portfolio e della conoscenza della realizzazione delle Unità di Apprendimento in cui i genitori possono rendersi effettivamente conto del percorso formativo che lo studente sta vivendo.

### 9.8 Questionari di soddisfazione

L'importanza del rapporto tra la Fondazione ISB, allievi e genitori è espresso anche dalla somministrazione periodica di Questionari di gradimento (Customer Satisfaction) agli allievi ed ai genitori (a metà e a fine anno formativo) e divengono veri e propri spunti di confronto tra allievi, docenti e genitori.

Grazie ai risultati emersi da tali questionari, infatti, il corpo docente, il coordinatore ed il Referente di Sede Operativa possono rendersi conto della reale percezione che gli allievi ed i genitori hanno del corso, individuando aree di miglioramento di tutte le parti coinvolte e proponendo nuove idee per la costante crescita sia della qualità dell'offerta formativa che della consapevolezza nella partecipazione al percorso offerto.



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 10. COLLABORAZIONI/INTERAZIONI CON LE REALTA' ESTERNE

Vista la peculiarità dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale è di fondamentale importanza il rapporto con il territorio, con le istituzioni locali, le realtà del mondo produttivo e sociale con l'obiettivo di promuovere la crescita culturale e professionale dell'allievo in relazione alle esigenze proprie del territorio.

#### *10.1 Collaborazioni/interazioni con il mondo del lavoro*

La realizzazione di incontri con allievi, docenti, esperti, rappresentanti del mondo del lavoro e dei servizi provinciali preposti all'inserimento lavorativo, sono momenti formativi e di valutazione che vertono sulle competenze collegate all'inserimento nel mondo delle imprese e delle professioni.

Per gli studenti quindicenni, sono previste all'interno dei percorsi formativi, periodi di stage che sono realizzati dopo la preventiva valutazione del raggiungimento di competenze educative formative e professionali necessarie ed imprescindibili per lo svolgimento di un intervento formativo all'interno di una azienda di cui è referente il tutor dell'area.

La realizzazione degli stage viene svolta in convenzione con le aziende del settore. Il tutor "didattico" di riferimento fa sì che vengano rispettate tutte le procedure sottoscritte nella convenzione stage, ed ha il compito di progettare e verificare gli apprendimenti appresi in collaborazione con il tutor aziendale.

#### *10.2 Collaborazioni/interazioni fra scuole primarie e secondarie*

La Fondazione ISB, di concorda con gli enti scolastici di primo grado e di secondo grado azioni di valenza valutativa per l'inserimento in percorsi del settore alimentare e o nei percorsi per l'inserimento lavorativo.

L'orientamento si realizza con più modalità:

- con visite guidate presso l'ente i occasione degli open day che si svolgono nei periodi di dicembre e gennaio ;
- con raccordi e convenzioni tra le scuole di primo e secondo grado per la valutazione delle motivazioni al settore degli allievi;
- in raccordo tra scuole di secondo e secondo grado per la valutazione del riorientamento degli allievi;
- con uscite esterne di un referente dell'Istituto presso la scuola richiedente.

Per gli allievi diversamente abili è prerogativa dell'ISB raccogliere tutte le informazioni con colloqui individuali con il/la referente della scuola di provenienza e monitorare durante il percorso formativo se iscritti con colloqui con genitori, referenti dell'ASL, NPI, Assistenti Sociali, Servizi alla Persona DEI SERVI, SFA, e territorio.

Gli allievi diversamente abili legge 104/92 hanno diritto ad un Piano Educativo Individualizzato dove dal tutor di riferimento e dal docente designato dall'ente viene indicato il percorso personalizzato e le modalità di accompagnamento da adottare. La partecipazione ai percorsi triennali è finalizzata al raggiungimento di competenze educative, culturali ed in modo specifico al raggiungimento delle conoscenze ed abilità preposte ad un inserimento nel mondo lavorativo e sociale.



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### *10.3 Collaborazioni/interazioni fra scuola e territorio*

La Fondazione ISB, promuove azioni (studi, visite guidate, proiezioni, etc.) che portano ad una più ampia conoscenza ed utilizzo dell'ambiente dal punto di vista territoriale, dei servizi, geografiche, conseguentemente, ad un maggior rispetto e ad un uso corretto dello stesso.

La collaborazione con Associazioni di categoria, Associazione di Volontariato, Associazioni di genitori, Enti e Istituti di formazione, Oratori ecc., ha la finalità di rendere l'azione educativa coerente rispetto all'evoluzione della persona e dell'organizzazione del lavoro, ma soprattutto di motivare e valutare gli studenti attraverso esperienze di tirocinio professionale, sia nel corso dell'anno scolastico, sia nel periodo estivo.

## 11. ATTIVITA' INTEGRATIVE/PROGETTI

### *11.1 Orientamento*

L'attività di orientamento si sviluppa in tutte le fasi della formazione, al tempo stesso è possibile identificare alcuni momenti salienti durante i quali si realizzano specifici progetti connessi con l'orientamento. In particolare, si possono evidenziare attività di orientamento in termini di presentazione della proposta dell'Istruzione e Formazione Professionale ai potenziali allievi e alle loro famiglie.

A riguardo si possono indicare alcuni momenti fra i quali: Open Day; incontri informativi nelle scuole secondarie di primo grado, Campus dell'orientamento; atto di iscrizione. Una particolare attenzione orientativa è posta nella fase di avvio dell'attività formativa, durante la scelta dell'indirizzo e nella fase di scelta dell'azienda per lo stage. Infine, progetti specifici di orientamento vengono sviluppati al termine del percorso per sostenere l'inserimento professionale degli allievi per l'inserimento nel mondo del lavoro.

All'interno dei percorsi dell'ISB nonché le collaborazioni con gli enti ed istituzioni formative ed istruttive esterne sono interventi finalizzati a ridurre la dispersione ed a promuovere il successo formativo per l'adempimento al diritto e dovere sino ai 12 anni; viene svolto con il monitoraggio dei casi a rischio di insuccesso scolastico, con interventi individualizzati di tutoraggio, con la realizzazione di progetti preposti per la realizzazione di accompagnamento al lavoro e forme di flessibilità didattica.

### *11.2 Visite di istruzione*

La riforma dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale mette in luce la formazione della persona attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità, raggiungibili anche con l'aiuto della personalizzazione e dell'orientamento.

All'interno della personalizzazione sono elencate attività che favoriscono nell'allievo la crescita professionale, civile, culturale e personale. Tra queste si individuano le visite guidate a complessi aziendali, mostre, monumenti, musei, parchi nazionali ecc., della durata di una sola giornata e i viaggi di istruzione finalizzati ad una migliore conoscenza dell'Italia e delle altre Nazioni, nei loro

aspetti storici, paesaggistici, monumentali, culturali e folkloristici della durata massima di sei giorni.

La Fondazione ISB può organizzare o partecipare anche a tornei sportivi con l'obiettivo di migliorare la socializzazione, formare l'allievo al rispetto delle regole e animare il gruppo classe.

Ognuna di queste attività è preceduta da una fase preliminare in preparazione dell'evento e seguita da una fase conclusiva di rielaborazione dell'evento.

Si tratta di attività che rientrano nei compiti del tutor, con il coinvolgimento dei docenti, secondo le necessità del tipo di evento.



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### ***11.3 Partecipazione a concorsi e manifestazioni di settore***

La Fondazione ISB, aderisce a concorsi a diversi livelli (per esempio concorsi di cucina), e organizza “seminari” di settore. Può partecipare e collaborare all’attuazione di manifestazioni organizzate da associazioni di settore, Comuni o altri Enti. Spesso gli allievi vengono coinvolti in manifestazione e concorsi di settore: le associazioni di categoria, coinvolte nella realizzazione degli stage e nel supporto alla ricerca di lavoro, rendono gli allievi principali protagonisti di tali eventi. Gli allievi, in collaborazione e con il supporto di docenti e d’aula e/o di laboratorio, partecipano a fiere di settore, presentando le competenze acquisite durante il corso. In altre occasioni, gli allievi vengono messi alla prova per determinare quale sia il livello raggiunto nel percorso formativo frequentato. Questa ultima esperienza è per gli allievi momento altamente formativo in quanto permette loro di confrontarsi con coetanei dello stesso settore, che hanno ricevuto però una formazione diversa.

### ***11.4 Incontri con responsabili di settore***

Per poter rendere gli allievi consapevoli della vita lavorativa che dovranno affrontare alla fine del percorso, si possono organizzare incontri con esperti e responsabili di settore, spesso ex alunni divenuti capi reparto, responsabili o titolari di aziende. Questo offre agli alunni l’opportunità di conoscere l’evoluzione professionale e di constatare la possibilità di carriera nel mondo del lavoro. Tale esperienza permette al ragazzo in età formativa di capire e facilitare in lui il processo verso la vita lavorativa. Alcune sedi operative hanno istituito l’associazione degli Ex allievi che annualmente organizza la “Giornata degli ex allievi”, nella quale i ragazzi possono incontrare chi prima di loro ha intrapreso lo stesso percorso e che ora sta vivendo un’ esperienza lavorativa.

### ***11.5 Progetti specifici***

L’offerta formativa contempla la possibilità di organizzare progetti specifici, a volte anche tenendo conto delle esigenze che si manifestano nelle classi. Tali progetti possono spaziare da progetti sull’alimentazione corretta, sul bullismo, sulla legalità, la sessualità, anche con l’intervento di esperti, organizzazioni o enti esterni.



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



**FONDAZIONE I. S. B.**  
SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

## 12. PERCORSI TRIENNALI

### 12.1 INDIRIZZO DI QUALIFICA PROFESSIONALE “Addetto alla panificazione e pasticceria”

Denominazione del profilo: professionale	<i>OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE – PANIFICAZIONE E PASTICCERIA</i>
Referenziazione del profilo: Professioni NUP/ISTAT correlate  Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori 6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali 6.5.1.3 Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali 7. Conduttori di impianti e operai semiqualeficati adetti a macchinari fissi e mobili 7.3.2.9 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno  10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei
Descrizione sintetica del profilo:	L'Operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione e pasticceria interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.
Processo di lavoro caratterizzante il profilo: TRASFORMAZIONE E PRODUZIONE ARTIGIANALE PANARIA E DOLCIARIA	Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro Controllo qualità di processo Trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti panari e dolciari

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO**



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione</li><li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li><li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni/attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li><li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li><li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principali terminologie tecniche</li><li>• Processi e cicli di lavoro della trasformazione e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li><li>• Tecniche di pianificazione</li><li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchine per le diverse fasi di lavorazione/ sulla base delle indicazioni di appoggio</li><li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipologie e caratteristiche dei principali materiali della trasformazione e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Tipologie delle principali macchine e apparecchiature trasformazione e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine e delle apparecchiature per la trasformazione e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Metodi e tecniche di approntamento/avvio</li></ul>
	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>• Utilizzare metodiche per individuare e riconoscere eventuali anomalie di funzionamento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedure e tecniche di monitoraggio</li><li>• Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li><li>• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li><li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li><li>• Elementi di ergonomia</li></ul>
<b>CONTROLLO QUALITÀ DI PROCESSO</b> <i>Attività:</i> - Controllo del processo	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Adottare procedure operative di controllo di lavorazione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Direttive e normative sulla qualità di settore</li></ul>





## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>TRASFORMAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI PANARI E DOLCIARI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Approvvigionamento e stoccaggio materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria</li><li>- trasformazione e realizzazione, conservazione e stoccaggio di prodotti panari e dolciari</li></ul>	<p>Eeguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria</li><li>• Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e semilavorati di panificazione e pasticceria</li><li>• Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime della panificazione e pasticceria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare della panificazione e pasticceria</li><li>• Caratteristiche e criteri di qualità alimentare</li><li>• Normativa di igiene alimentare</li><li>• Materie prime e prodotti alimentari primari di panificazione e pasticceria da trasformare</li><li>• Tecniche di controllo e di analisi</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI IL PROFILO

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari, applicando i profili normativi di igiene	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento dei dolci</li><li>• Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione del pane e dei dolci</li><li>• Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti panari e dolciari</li><li>• Applicare tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari</li><li>• Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fasi di lavorazione e tecnologie della trasformazione panaria e dolciaria</li><li>• Normativa di igiene e produzione panaria e dolciaria</li><li>• Strumenti, attrezzature, macchine e tipologie del confezionamento dei prodotti dolciari</li><li>• Tecniche e tecnologie di conservazione dei prodotti dolciari</li><li>• Tecniche di controllo e di analisi</li><li>• Tecnologie e metodi di stoccaggio</li></ul>



**FONDAZIONE I. S. B.**  
SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

## 12.2 INDIRIZZO DI QUALIFICA PROFESSIONALE “Preparazione pasti ”

<b>Denominazione della figura professionale</b>	<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b>
<b>Indirizzi della figura</b>	- <b>Preparazione pasti</b>
Referenziazioni della figura  Professioni NUP/ISTAT correlate  Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.4 - Baristi e assimilati  10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.
<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</b> RISTORAZIONE	<b>Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro</b> <b>Gestione magazzino</b> <b>Preparazione alimenti</b>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI <u>CARATTERIZZANTI</u> LA FIGURA			
ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li><li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li><li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li><li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li><li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attrezzature di servizio</li><li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li><li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li><li>• Principali terminologie tecniche</li><li>• Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li><li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li><li>• Tecniche di pianificazione</li></ul>
	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</li><li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar</li><li>• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo</li><li>• Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI <u>CARATTERIZZANTI</u> LA FIGURA			
ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>• Procedure e tecniche di monitoraggio</li><li>• Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento</li></ul>
	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li><li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li><li>• Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di ergonomia</li><li>• Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li><li>• Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<b>GESTIONE MAGAZZINO</b> <i>Attività:</i> – Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li><li>• Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li><li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li><li>• Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li></ul>
<b>PREPARAZIONE ALIMENTI</b> <i>Attività:</i> – Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) – Predisposizione semilavorati – Disposizione di prodotti assemblati	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime</li><li>• Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li><li>• Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di gastronomia</li><li>• Elementi di merceologia—relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li><li>• Standard di qualità dei prodotti alimentari</li><li>• Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li><li>• Utensili per la preparazione dei cibi</li></ul>



**FONDAZIONE I. S. B.**

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

<b>Denominazione dell'indirizzo</b>	<b>PREPARAZIONE PASTI</b>
<b>Descrizione sintetica dell'indirizzo</b>	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie
<b>Attività caratterizzanti l'indirizzo</b>	- <b>Preparazione pasti</b>

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO - PREPARAZIONE PASTI**

PREPARAZIONE PASTI <i>Attività:</i> - Cucina	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</li><li>• Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente</li><li>• Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</li><li>• Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachia</li><li>• Protocolli di controllo relativi all'igiene e alla sicurezza</li><li>• Tecniche di cottura classica</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 12.3 INDIRIZZO DI QUALIFICA PROFESSIONALE “Servizi di Sala e Bar”

<b>Denominazione dell'indirizzo</b>	<b>SERVIZI DI SALA E BAR</b>
<b>Descrizione sintetica dell'indirizzo</b>	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo “Servizi di sala e bar” sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.
<b>Attività caratterizzanti l'indirizzo</b>	- erogazione servizi di sala e bar

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI <u>L'INDIRIZZO -</u> <u>SERVIZI DI SALA E BAR</u>			
	Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale</li><li>• Presentare i prodotti al cliente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Struttura del reparto</li><li>• Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda</li><li>• Tecniche di comunicazione</li></ul>
	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala</li><li>• Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di comunicazione</li><li>• Tecniche di servizio base ed avanzate</li><li>• Tipologie di servizio banqueting</li></ul>
	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar</li><li>• Applicare tecniche di servizio al tavolo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio</li><li>• Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime</li><li>• Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici</li><li>• Tecniche di servizio al tavolo</li></ul>





**FONDAZIONE I. S. B.**  
SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 13. QUARTO ANNO

#### 13.1 INDIRIZZO DI DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (panettiere/pasticcere)”

<b>Denominazione della figura</b>	<b>TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</b>
	6. Artigiani, operai specializzati e agricoltori 6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
	<b>10. Industrie alimentari</b>
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: <b>TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</b>	<b>Gestione organizzativa del lavoro</b> <b>Sviluppo del prodotto</b> <b>Rapporto con i fornitori</b> <b>Rapporto con i clienti</b> <b>Stoccaggio</b> <b>Controllo di prodotto</b>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione compiti, tempi e modalità operative</li><li>- Coordinamento operativo</li><li>- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni</li><li>- Ottimizzazione degli standard di qualità</li><li>- Prevenzione situazioni di rischio</li></ul>	<p>Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li><li>• Applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro</li><li>• Individuare anomalie e segnalare non conformità</li><li>• Utilizzare procedure e metodiche di controllo del funzionamento degli impianti e delle attrezzature</li><li>• Individuare problematiche esecutive</li><li>• Applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione</li><li>• Documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP</li><li>• Applicare procedure e protocolli per il riconoscimento / classificazione dei prodotti</li><li>• Individuare proposte di miglioramento degli standard aziendali</li><li>• Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</li><li>• Utilizzare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche</li><li>• Disciplinari HACCP</li><li>• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li><li>• Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li><li>• Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</li><li>• Processi della trasformazione alimentare</li><li>• Sistema di qualità e principali modelli</li><li>• Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li><li>• Tecniche e strumenti per il controllo di qualità</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li><li>• Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità</li><li>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li><li>• Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• D.Lsg. 81/2008</li><li>• Elementi di ergonomia</li><li>• Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li><li>• Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li><li>• Strategie di promozione</li><li>• Tecniche di reporting</li><li>• Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li></ul>
<b>VILUPPO DEL PRODOTTO</b>  <i>Attività:</i>  – Elaborazione nuove ricette, miscele	Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa del prodotto</li><li>• Utilizzare test e metodiche di analisi</li><li>• Applicare nuove tecniche, metodi e forme di produzione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche e metodi di produzione</li><li>• Test e metodiche di analisi</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA	COMPETENZE	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<b>RAPPORTO CON FORNITORI</b>  <i>Attività:</i>  - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso	Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li><li>• Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li><li>• Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, appetibilità e valore nutritivo dei prodotti in ingresso</li><li>• Applicare procedure di gestione degli ordini</li><li>• Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li><li>• Aggiornare situazione scorte e giacenze</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Classificazione e caratteristiche dei prodotti e materie prime alimentari</li><li>• Elementi di contabilità</li><li>• Elementi di contrattualistica fornitori</li><li>• Lessico tecnico del settore, anche in lingua comunitaria</li><li>• Tecniche di approvvigionamento</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

<p>RAPPORTO CON I CLIENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione dell'offerta</li><li>- Rilevazione esigenze del cliente</li><li>- Rilevazione dati customer</li></ul>	<p>Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare tecniche di interazione col cliente</li><li>• Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente</li><li>• Individuare tipologie di prodotto in rapporto a target / esigenze di clientela</li><li>• Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li><li>• Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto</li><li>• Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di customer satisfaction</li><li>• Principi di fidelizzazione del cliente</li><li>• Tecniche di ascolto e di comunicazione</li><li>• Tecniche di negoziazione e problem solving</li></ul>
<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI <u>CARATTERIZZANTI LA FIGURA</u></p>			
<p><b>ATTIVITA</b></p>	<p><b>COMPETENZE</b></p>	<p><b>ABILITÀ MINIME</b></p>	<p><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b></p>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

<b>STOCCAGGIO</b>  <i>Attività:</i>  - Assicurazione delle condizioni igieniche - Predisposizione dello stoccaggio - Controllo delle condizioni di stoccaggio - Analisi campionaria dei prodotti	Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificare l'applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti</li><li>• Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio</li><li>• Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione</li><li>• Applicare tecniche di analisi dell'idoneità dei prodotti</li><li>• Applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di igiene e sicurezza alimentare</li><li>• Magazzini e tecniche di stoccaggio</li><li>• Modalità per il controllo delle temperature nella conservazione di alimenti</li><li>• Strumenti e attrezzature per la conservazione degli alimenti</li></ul>
<b>CONTROLLO DEL PRODOTTO</b>  <i>Attività:</i>  - Analisi campionaria della produzione - Controllo della documentazione - Caratterizzazione dei prodotti - Descrizione ed etichettatura	Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare procedure analitiche per il controllo della qualità dei prodotti alimentari</li><li>• Applicare tecniche di controllo della documentazione di accompagnamento del prodotto</li><li>• Applicare tecniche di caratterizzazione dei prodotti alimentari sotto il profilo della qualità e della genuinità</li><li>• Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichetta dei prodotti finali</li><li>• Documentare le attività di controllo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti teorici e applicativi dell'HACCP</li><li>• Gli infestanti e gli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione.</li><li>• Metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari</li><li>• Metodiche e procedure di etichettatura</li><li>• Muffe e aflatoxine</li><li>• Tipologie specifiche di prodotti alimentari fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici</li></ul>



**FONDAZIONE I. S. B.**

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

**13.2 INDIRIZZO DI DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR”**

<b>Denominazione della figura</b>	<b>TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR</b>
	52 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.4 - Baristi e assimilati 5.2.2.5 - Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati
	10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.
<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura</b>  <b>SERVIZI DI SALA E BAR</b>	Gestione organizzativa del lavoro Rapporto con i fornitori Rapporto con i clienti Predisposizione del servizio Erogazione servizi avanzati



**FONDAZIONE I. S. B.**

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

	Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li><li>▪ Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio</li><li>▪ Individuare problematiche esecutive</li><li>▪ Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</li><li>▪ Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</li><li>▪ Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio</li><li>▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li><li>▪ Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li><li>▪ Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</li><li>▪ Sistema di qualità e principali modelli</li><li>▪ Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li><li>▪ Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</li></ul>





## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

	Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li><li>▪ Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità</li><li>▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li><li>▪ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ D.Lsg. 81/2008</li><li>▪ Elementi di ergonomia</li><li>▪ Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li><li>▪ Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li><li>▪ Strategie di promozione</li><li>▪ Tecniche di reporting</li><li>▪ Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li></ul>
<b>RAPPORTO CON I FORNITORI</b>  <i>Attività:</i>  - Monitoraggio scorte e giacenze - Definizione e gestione ordini - Valutazione e selezione dei fornitori	Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li><li>▪ Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li><li>▪ Applicare procedure di gestione degli ordini</li><li>▪ Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li><li>▪ Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare situazione scorte e giacenze</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elementi di contabilità</li><li>▪ Elementi di contrattualistica fornitori</li><li>▪ Elementi di tecnica commerciale</li><li>▪ Tecniche di approvvigionamento</li></ul>



**FONDAZIONE I. S. B.**

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

<b>RAPPORTO CON I CLIENTI</b>  <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione dell'offerta</li><li>- Rilevazione esigenze del cliente</li><li>- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente</li><li>- Monitoraggio servizio</li><li>- Rilevazione dati customer</li></ul>	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela</li><li>▪ Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li><li>▪ Effettuare la valutazione tecnica dei reclami</li><li>▪ Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elementi di customer satisfaction</li><li>▪ Principi di fidelizzazione del cliente</li><li>▪ Tecniche di ascolto e di comunicazione</li><li>▪ Tecniche di negoziazione e problem solving</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

<p><b>PREDISPOSIZIONE DEL SERVIZIO</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Predisposizione e organizzazione del servizio</li></ul>	<p>Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri di organizzazione del servizio</li><li>▪ Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio</li><li>▪ Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Attrezzature, risorse tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti</li><li>▪ Elementi di gastronomia e di enologia</li><li>▪ Normativa di settore</li><li>▪ Tecniche di sala e del servizio di bar</li></ul>
<p><b>EROGAZIONE SERVIZI AVANZATI</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Distribuzione bevande e pasti veloci</li></ul>	<p>Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela</li><li>▪ Consigliare abbinamenti</li><li>▪ Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria</li><li>▪ Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio</li><li>▪ Applicare tecniche di promozione del contesto di servizio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti</li><li>▪ Elementi di sommelieria</li><li>▪ Tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar</li><li>▪ Tecniche di sala e del servizio bar</li></ul>



**FONDAZIONE I. S. B.**

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

**13.3. INDIRIZZO DI DIPLOMA PROFESSIONALE “TECNICO DI CUCINA”**

<b>Denominazione della figura</b>	<b>TECNICO DI CUCINA</b>
	<p>52 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi 5.2.2.5 - Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale</p>
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	<p><b>Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la l’individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l’organizzazione operativa, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all’analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.</b></p>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura</b>  <b>PREPARAZIONE PASTI</b>	Gestione organizzativa del lavoro Rapporto con i fornitori Rapporto con i clienti Definizione dell'offerta Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale
--	--

### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

	Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li><li>▪ Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio</li><li>▪ Individuare problematiche esecutive</li><li>▪ Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</li><li>▪ Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</li><li>▪ Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio</li><li>▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li><li>▪ Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li><li>▪ Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</li><li>▪ Sistema di qualità e principali modelli</li><li>▪ Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li><li>▪ Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li><li>▪ Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità</li><li>▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li><li>▪ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ D.Lsg. 81/2008</li><li>▪ Elementi di ergonomia</li><li>▪ Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li><li>▪ Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li><li>▪ Strategie di promozione</li><li>▪ Tecniche di reporting</li><li>▪ Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li></ul>
<b>RAPPORTO CON I FORNITORI</b>  <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Monitoraggio scorte e giacenze</li><li>- Definizione e gestione ordini</li><li>- Valutazione e selezione dei fornitori</li></ul>	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li><li>▪ Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li><li>▪ Applicare procedure di gestione degli ordini</li><li>▪ Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li><li>▪ Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elementi di contabilità</li><li>▪ Elementi di contrattualistica fornitori</li><li>▪ Elementi di tecnica commerciale</li><li>▪ Tecniche di approvvigionamento</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

<b>RAPPORTO CON I CLIENTI</b>  <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione dell'offerta</li><li>- Rilevazione esigenze del cliente</li><li>- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente</li><li>- Monitoraggio servizio</li><li>- Rilevazione dati customer</li></ul>	Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela</li><li>▪ Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li><li>▪ Effettuare la valutazione tecnica dei reclami</li><li>▪ Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elementi di customer satisfaction</li><li>▪ Principi di fidelizzazione del cliente</li><li>▪ Tecniche di ascolto e di comunicazione</li><li>▪ Tecniche di negoziazione e problem solving</li></ul>



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

<b>DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</b> <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Analisi richieste</li><li>- Definizione prodotti</li><li>- Predisposizione menù</li></ul>	Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande</li><li>▪ Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari</li><li>▪ Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo</li><li>▪ Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie del cliente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime</li><li>▪ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li><li>▪ Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari</li><li>▪ Elementi di enogastronomia</li><li>▪ Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</li><li>▪ Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</li><li>▪ La celiachia, le allergie e le malattie metaboliche</li><li>▪ Elementi di sicurezza alimentare</li></ul>
<b>PREPARAZIONE ALIMENTI E PASTI PRONTI PER IL CLIENTE FINALE</b> <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cucina alimenti</li><li>- Allestimento piatti</li></ul>	Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi</li><li>▪ Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</li><li>▪ Utilizzare tecnologie innovative</li><li>▪ Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</li><li>▪ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</li><li>▪ Protocolli di autocontrollo del reparto</li><li>▪ Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale</li><li>▪ Standard di qualità dei prodotti alimentari</li><li>▪ Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti</li><li>▪ Tecnologie innovative per la produzione pasti</li></ul>





## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### 13.4. COMPETENZE DI BASE STANDARD MINIMO FORMATIVO REGIONALE

#### COMPETENZA LINGUISTICA

##### PROFILO GENERALE

La competenza linguistica esprime una concezione unitaria della “comunicazione”, che non scinde gli aspetti relativi alla scrittura/redazione di “testi” (in senso lato, comprensivo di ogni espressione e documentazione culturale) da quella della loro lettura/comprensione/fruizione e questi dalla dimensione relazionale intersoggettiva. La comunicazione è inoltre sempre concepita “in situazione” e con specifico riguardo al contesto professionale. Le acquisizioni strumentali costitutive della competenza (abilità e conoscenze) comprendono anche la padronanza degli strumenti informatici e le tipologie testuali quali quella multimediale, in rapporto al nuovo contesto digitale.

3° anno		4° anno	
Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita		Gestire la comunicazione in lingua italiana, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali, professionali e di vita	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<input type="checkbox"/> Comprendere testi di diversa tipologia e complessità <input type="checkbox"/> Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità <input type="checkbox"/> Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative <input type="checkbox"/> Applicare modalità di interazione comunicativa <input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione	<input type="checkbox"/> Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali <input type="checkbox"/> Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana <input type="checkbox"/> Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione <input type="checkbox"/> Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali <input type="checkbox"/> Linguaggi tecnici propri di settore	<input type="checkbox"/> Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo  <input type="checkbox"/> Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali <input type="checkbox"/> Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore.	<input type="checkbox"/> Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, Amministrativo, tecnico  <input type="checkbox"/> Caratteristiche dei registri linguistici 1 e tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione <input type="checkbox"/> Modalità di pianificazione, di elaborazione, di revisione e di editing di testi continui e non continui



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### COMPETENZA LINGUISTICA IN LINGUA STRANIERA

Per quanto riguarda la competenza linguistica in lingua straniera, vengono assunti come standard minimi formativi i risultati dell'apprendimento stabiliti dal *Quadro comune di riferimento per le lingue* (QCER, 2001): nello specifico, le competenze linguistico-comunicative, previste per il livello "A2" al conseguimento della Qualifica professionale e per il livello "B1" al conseguimento del Diploma professionale.

### COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

#### PROFILO GENERALE

La competenza matematica, scientifico-tecnologica rappresenta la declinazione della relativa competenza chiave europea e si esprime come la capacità di spiegare il mondo che ci circonda sapendo identificare e risolvere in situazioni quotidiane le problematiche, traendo le conclusioni che siano basate su fatti comprovati<sup>2</sup>, attraverso:

- "l'applicazione di metodi adeguati di osservazione, di indagine e di procedure sperimentali propri delle scienze"<sup>3</sup>
- la capacità di utilizzare linguaggi matematici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali
- la capacità di comunicare le proprie osservazioni, i procedimenti seguiti e i ragionamenti che giustificano determinate conclusioni rispetto alle problematiche scientifiche specifiche dei processi del proprio settore professionale

Tale competenza include la capacità di utilizzare strumenti e macchine, nonché dati ed essenziali metodi scientifici, per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di elementi probanti e di evidenze; è il presupposto per lo sviluppo di una professionalità agita in modo efficace e consapevole e di un atteggiamento culturale orientato all'approccio scientifico.

3° anno	4° anno
Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche



**FONDAZIONE I. S. B.**

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p><input type="checkbox"/> Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</p> <p><input type="checkbox"/> Applicazione di tecniche di calcolo per risolvere i problemi geometrici</p> <p><input type="checkbox"/> Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore</p> <p><input type="checkbox"/> Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici</p>	<p><input type="checkbox"/> Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- concetto e metodi di approssimazione 4</li> <li>- risoluzione algebrica di problemi</li> <li>- rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni</li> <li>- elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva</li> <li>- figure geometriche, loro proprietà e trasformazioni 6</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Fasi e tecniche risolutive di un problema</p> <p><input type="checkbox"/> Complementi di matematica di settore</p> <p><input type="checkbox"/> Elementi di calcolo professionale</p> <p><input type="checkbox"/> Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale</p> <p><input type="checkbox"/> Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale</p> <p><input type="checkbox"/> Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati</p>	<p><input type="checkbox"/> Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche</p> <p><input type="checkbox"/> Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici</p> <p><input type="checkbox"/> Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi</p> <p><input type="checkbox"/> Ricondurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche</p> <p><input type="checkbox"/> Elaborare rapporti documentali</p>	<p><input type="checkbox"/> Elementi base e principali strategie matematiche connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elementi di matematica economico-finanziaria</li> <li>- principali applicazioni della probabilità</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali</p> <p><input type="checkbox"/> Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati</p>





## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA

#### PROFILO GENERALE

La competenza storico, socio-economica nella prospettiva europea della promozione e sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (competenze sociali e civiche, senso di iniziativa e di imprenditorialità)<sup>7</sup>, rafforza la dotazione di strumenti che consentono di partecipare in modo responsabile, efficace e costruttivo<sup>8</sup> alla vita sociale e lavorativa. Tra questi:  
la capacità di cogliere l'origine e le peculiarità delle forme sociali, economiche e giuridiche che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nell'evoluzione dei processi e dei sistemi economico-produttivi;  
la comprensione dei codici di comportamento accettati in diversi ambienti dello spazio sociale, in particolare in quello lavorativo;  
la padronanza dei concetti di base riguardanti i gruppi e le organizzazioni sociali, in particolare il contesto aziendale e le comunità professionali  
atteggiamenti fondati sulla partecipazione, collaborazione, assertività e integrità;  
la capacità di tradurre le idee in azione attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza del contesto nel quale si è chiamati a operare, per coglierne le opportunità di apprendimento personali e professionali.

#### 3° anno

#### 4° anno

Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive

#### ABILITÀ MINIME

#### CONOSCENZE ESSENZIALI

#### ABILITÀ MINIME

#### CONOSCENZE ESSENZIALI

Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economico di appartenenza  
 Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore  
 Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti

Elementi di storia del settore professionale  
 Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze  
 Il sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento  
 Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro  
 Etica del lavoro e deontologia professionale di settore  
 Strumenti di sostegno

Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata  
 Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti  
 Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti

Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza  
 Comunità professionali e di pratica di riferimento  
 Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico  
 Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -

Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo

Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427

Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427

sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

<input type="checkbox"/> Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento <input type="checkbox"/> Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa	all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore		
--	---	--	--

### 14. APPRENDISTATO E ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

#### 14.1 APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO

Dall'a.f. 2016-17 la Fondazione ISB ha attivato percorsi di Apprendistato di 1° livello (Art. 43 dlgs 81/2015) per la Qualifica di III° livello europeo EQF al III anno e il Diploma Tecnico di IV° EQF livello europeo al IV anno.

Destinati a giovani di età 15-25 anni che: stanno frequentando un percorso di IeFP e vogliono fare contemporaneamente un'esperienza di lavoro; vogliono conseguire una qualifica professionale; vogliono sviluppare competenze per il mercato del lavoro già durante il percorso di studio direttamente in azienda; vogliono anticipare l'ingresso nel mercato del lavoro in modo qualificato

Durante il tuo percorso gli allievi saranno seguiti sia da un tutor formativo interno all'istituzione formativa di riferimento, sia da un tutor aziendale che li seguirà nella formazione on the job direttamente in azienda.

#### 14.2 ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Dall'a.f. 2016-17 la Fondazione ISB ha attivato percorsi di promozione dell'alternanza scuola lavoro nell'iter per l'acquisizione della qualifica/diploma di IeFP.

Azioni sperimentali di sviluppo e rafforzamento del "sistema duale" attraverso il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro nell'ambito dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale regionale, facilitando le reciproche transizioni tra sistema di IeFP e mondo del lavoro

I percorsi di istruzione e formazione professionale del "sistema duale" di I, II, III e IV annualità nonché i percorsi modulari per i giovani in dispersione scolastica fanno parte del sistema di IeFP regionale imperniato sulla centralità della formazione della persona, attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità, nella prospettiva di un'occupabilità dei giovani.

#### 14.3 AVVIO CORSI A SISTEMA DOTALE

L'avvio dei percorsi ed il relativo numero di iscritti accoglibili per ciascun corso avviato a "sistema dotale" (a finanziamento pubblico) per le prime e quarte annualità, saranno subordinati al budget che Regione Lombardia metterà a disposizione dell'Ente.



**FONDAZIONE I. S. B.**  
SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

## **15. SEDI OPERATIVE**

### ***15.1 DOVE SIAMO E COME RAGGIUNGERCI***

La Fondazione I.S.B., si trova a:

Torre Boldone (BG) in via Reich n.49

Caprino Bergamasco (BG) Frazione Celana in via Papa Giovanni XXIII n.2

### ***15.2 ORARI APERTURA SEGRETERIA***

La Segreteria è aperta al pubblico

Sede di torre Boldone: dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 16.00.

Sede di Caprino Bergamasco Fraz. Celana: dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 15.00.

### ***15.3 CONTATTI***

#### **FONDAZIONE I.S.B.:**

Sede Torre Boldone Tel. 035.340444 - Fax. 035.4175427 e-mail: [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it)

Sede Caprino Bergamasco (BG) Tel. 035.4364522 - Fax. 035.4175427 - e-mail: [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it)

Sito [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it)



C.F. 80011550169 - P.I. 03279300168 -  
Sede Legale : p.zza Matteotti 27 - 24122 Bergamo  
Sede Operativa: via Reich n° 49 - 24020 Torre Boldone (BG) Tel. 035.340444 - Fax 035.4175427  
Sede Operativa: via Papa Giovanni XXIII n° 2 - 24030 Caprino Bergamasco fraz. Celana (BG) Tel. 035.4364522 - Fax 035.4175427  
sito : [www.fondazioneisb.it](http://www.fondazioneisb.it) e-mail : [info@fondazioneisb.it](mailto:info@fondazioneisb.it) PEC : [info@pec.fondazioneisb.it](mailto:info@pec.fondazioneisb.it)



## FONDAZIONE I. S. B.

SERVIZI DI ISTRUZIONE, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO  
ACCREDITATO REGIONE LOMBARDIA ID OPERATORE 128613

### CONTATTI PERSONALE ISB:

Mansione	Nome	Riferimento
Direttore	Simone Nava	snava@fondazioneisb.it
Coordinatore Didattico	Gabriella Cortinovis Savoldi	gsavoldi@fondazioneisb.it
Segreteria (Torre Boldone)	Stefania Lattanzio	slattanzio@fondazioneisb.it
Segreteria (Torre Boldone)	Marcella Terzi	mterzi@fondazioneisb.it
Segreteria (Torre Boldone)	Marinella Bonacina	mbonacina@fondazioneisb.it
Segreteria (Celana)	Sara Citron	scitron@fondazioneisb.it
Tutor	Francesca Alborghetti	falborghetti@fondazioneisb.it
Tutor	Patrizia Pezzali	ppezali@fondazioneisb.it
Tutor	Gianluca Piretti	gpiretti@fondazioneisb.it
Tutor	Paola Panizzi	ppanizzi@fondazioneisb.it
Tutor	Federica Conti	fconti@fondazioneisb.it
Tutor	Leonilda Goffi	lgoffi@fondazioneisb.it
Tutor	Carlo Redondi	credondi@fondazioneisb.it
Tutor	Laura Vitali	lvitali@fondazioneisb.it
Referente Logistica	Emanuele Zambelli	ezambelli@fondazioneisb.it
Custode (Torre Boldone)	Gianni Bruno	gbruno@fondazioneisb.it
Custode (Celana)	Simone Tavola	stavola@fondazioneisb.it
Ufficio Amministrativo	Maurizio Rea	mrea@fondazioneisb.it
Ufficio Amministrativo	Virna Tagliaferri	vtferri@fondazioneisb.it
Posta Elettronica Certificata	PEC	info@pec.fondazioneisb.it

Il Direttore