

## Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale)

### PREMESSA

Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V.Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

### ASPETTI GENERALI

Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO.

In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni.

I percorsi di II Livello, nel loro avvio curricolare, sono così articolati per singole annualità

- a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali;
- b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali;
- c) 3 ^ periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato.

I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano,, quindi nell'arco di tre anni ; al momento sono stati attivati tre indirizzi

1. Servizi dell' Enogastronomico: cucina
2. Servizi dell'Enogastronomia :Sala Bar
3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera.

Tutti gli Utenti , secondo il principio di volontarietà, sono coinvolti

- nei progetti triennali ASI

Ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni-

L'accompagnamento personale degli alunni sarà realizzato mediante l'attività degli sportelli pomeridiani organizzati giornalmente dai docenti e a cui gli studenti potranno partecipare in modo libero e spontaneo.

### PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE

Il punto fondante dell'offerta formativa dei nostri corsi IDA è il PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE : un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione, e dal Dirigente del CPIA e, dal dirigente scolastico . In esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) e vi si traduce

- l'esigenza della valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale.
- consente la personalizzazione del percorso previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto.

Alla sua definizione, concorrono, quindi le tre fasi procedurali del riconoscimento dei crediti:

1. **Identificazione:** acquisita la domanda di iscrizione, si supporta l'adulto "nell'analisi e documentazione dell'esperienza di apprendimento" anche mediante l'utilizzo di dispositivi di documentazione della storia personale e professionale. In tale contesto, assume rilevanza ,la predisposizione per ciascun adulto di un libretto personale (dossier personale per l'IDA) che consenta, tra l'altro, la raccolta di titoli di studio, attestati, certificazioni, dichiarazioni e ogni altra "evidenza utile".
2. **Valutazione:** accertamento del possesso delle competenze già acquisite dall'adulto ai fini della successiva attestazione. Nel caso di competenze acquisite nell'apprendimento non formale ed informale questa fase implica l'adozione di specifiche metodologie valutative e di riscontri e prove idonee a comprovare le competenze effettivamente possedute (Prove disciplinari articolate secondo il modello Invalsi /Simulazioni ed esercitazioni pratiche/colloqui oral)
3. **Attestazione:** fase finalizzata al rilascio del certificato di riconoscimento dei crediti per la personalizzazione del percorso.

In esito alle fasi su indicate, viene definito il Patto formativo Individuale che conterrà anche i **riferimenti per la fruizione a distanza** ; la FAD favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza.

#### RICONOSCIMENTO DEI CREDITI

Lo strumento che consente la realizzazione di un percorso formativo personalizzato è costituito dai crediti formativi. Lo studente adulto è portatore di esperienze e di competenze: la nostra scuola si è data il dovere di riconoscerle e di valorizzarle. In particolare , esso costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente ed esonera questo ultimo dal frequentare le lezioni della relativa disciplina che comunque necessita sempre di una valutazione e della relativa attribuzione di un punteggio.

Il riconoscimento del credito è deliberato dal Consiglio di classe competente. La valutazione (e l'attribuzione del relativo punteggio) è effettuata dal docente curricolare del competente consiglio di classe.

#### CHI PUO' ISCRIVERSI

Lavoratori maggiorenni; persone adulte che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media; coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e della certificazione dell'Obbligo , dimostrano di non poter frequentare il corso diurno; persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato; persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale o altri titoli anche accademici,, vogliano acquisire altre specializzazioni ; persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni.

## I PROFILI D'INDIRIZZO

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta.

### **MONTE ORE ANNUALE COMPLESSIVO e QUADRI ORARIO**

**Monte ore complessivo del PSP** (pari al monte ore complessivo del periodo didattico al quale è iscritto l'adulto sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento - per non più del 10% del monte ore medesimo - e quella derivante dal riconoscimento dei crediti pari comunque ad una misura non superiore a quella stabilita dalla Commissione) (\*\*)

| 1) DISCIPLINA   | 2) MONTE ORE COMPLESSIVO | 3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO | 4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA | 5) ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI | 6) MONTE ORE DEL PSP |
|---|--------------------------|--------------------------------------|---|----------------------------------|----------------------|
| Lingua e letteratura italiana                               | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Storia  | 66                       | 6                                    | 60  | 0                                | 60                   |
| Lingua Inglese  | 66                       | 6                                    | 60  | 0                                | 60                   |
| Matematica  | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| <b>AREA PROFESSIONALIZZANTE</b>                             |                          |                                      |   |                                  |                      |
| <b>CUCINA</b>   |                          |                                      |   |                                  |                      |
| Lingua Francese   | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | 66                       | 6                                    | 60  | 0                                | 60                   |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina        | 132                      | 12                                   | 120   | 0                                | 120                  |
| <b>Totale</b>   | <b>726</b>               | <b>66</b>                            | <b>660</b>                                      | <b>0</b>                         | <b>660</b>           |
| <b>SALA VENDITA</b>   |                          |                                      |   |                                  |                      |
| Lingua 2- TEDESCO   | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | 66                       | 6                                    | 60  | 0                                | 60                   |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore SALA/BAR      | 132                      | 12                                   | 120   | 0                                | 120                  |
| <b>Totale</b>   | <b>726</b>               | <b>66</b>                            | <b>660</b>                                      | <b>0</b>                         | <b>660</b>           |
| <b>SALA VENDITA</b>   |                          |                                      |   |                                  |                      |
| Lingua 2- TEDESCO   | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | 66                       | 6                                    | 60  | 0                                | 60                   |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 99                       | 9                                    | 90  | 0                                | 90                   |
| Laboratorio servizi enogastronomici - settore SALA/BAR      | 132                      | 12                                   | 120   | 0                                | 120                  |
| <b>Totale</b>   | <b>726</b>               | <b>66</b>                            | <b>660</b>                                      | <b>0</b>                         | <b>660</b>           |

## DISCIPLINE E PIANI ORARIO

### \* **COMPRESENZA**

| AREA COMUNE                    | cl. III                     | cl. IV | cl.V |
|--------------------------------|-----------------------------|--------|------|
|                                |                             |        |      |
| Lingua e Letteratura Italiana  | 3                           | 3      | 3    |
| Storia                         | 2                           | 2      | 2    |
| Lingua Inglese                 | 2                           | 2      | 2    |
| Matematica                     | 3                           | 3      | 3    |
| Lingua Francese                |                             |        |      |
| <b>AREA DI INDIRIZZO</b>       | <b>ART. CUCINA</b>          |        |      |
| Lingua Francese                | 3                           | 3      | 3    |
| Diritto e Tecn. Amministr.     | 3                           | 3      | 3    |
| Scienza e Cultura dell'Alimen. | 2*                          | 2*     | 2*   |
| Laboratorio -Cucina            | 5*                          | 5*     | 5*   |
|                                | <b>ART. SALA</b>            |        |      |
| Lingua- Tedesco                | 3                           | 3      | 3    |
| Diritto e Tecn. Amministr.     | 3                           | 3      | 3    |
| Scienza e Cultura dell'Alimen. | 2                           | 2      | 2    |
| Laboratorio -Sala              | 5                           | 5      | 5    |
|                                | <b>ArT. ACCOGLIENZA TUR</b> |        |      |
| Lingua- Tedesco                | 3                           | 3      | 3    |
| Diritto e Tecn. Amministr.     | 3                           | 3      | 3    |
| Scienza e Cultura dell'Alimen. | 2                           | 2      | 2    |
| Laboratorio -Sala              | 5                           | 5      | 5    |

I corsi si svolgono da ottobre a maggio e sono articolati in cinque giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 15.00/16.00 alle ore 20.00.