



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

PIANO FORMATIVO a.s 2020-2021

Operatore della ristorazione: Preparazione pasti

Referenziazioni della figura	
Professioni NUP/ISTAT correlate	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
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	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
Descrizione sintetica della figura	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.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

Standard formativi e professionali

AREA	%	TOTALE ORE
• LINGUAGGI	29	288
• STORICO-SOCIO-ECONOMICA	6	64
• MATEMATICO-SCIENTIFICA	10	96
• TECNICO PROFESSIONALE	55	542
FLESSIBILITA'	15	158 (in itinere utilizzando il monte ore annuale docenti destinato alla didattica e lavorando sulle unità formative allegate a verbale di inizio anno)
TOTALE MINIMO COMPLESSIVO	100%	990

Monte ore settimanale

Classe terza A regionale preparazione pasti	
Classe di concorso	N. ore
A-12 (Discipline letterarie negli istituti di istruzione secondaria di II grado)	4
A-24 (lingue e culture straniere negli istituti di istruzione secondaria di II grado :inglese)	4
A-26 (Matematica)	3
A-46(Scienze giuridiche -economiche)	2
A-45(Scienze economiche-aziendali)	2
A-48 (Scienze motorie e sportive negli istituti di istruzione secondaria di II grado)	1
A-31 (Scienze degli alimenti)	3
B-20 (laboratorio servizi enogastronomici settore cucina)	12
Religione	1
Tot. Ore settimanale	31



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

Articolazione progettuale

Unità Formativa 1.1. Etica professionale- strutture e normative h 264

Competenze

- a) Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa
- b) Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Abilità

A) Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità

- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della
- implementazione del sistema qualità
- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

B) Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione

- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

Conoscenze

A) Direttive e normative sulla qualità di settore

- Principi ed elementi di base di un sistema qualità
- Procedure attinenti al sistema qualità
- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

B) D.Lsg. 81/2008

- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Prova/compito :test - attestato Haccp /

metologia : lezione d'aula - laboratorio

Periodo : da settembre

Unita' Formativa 1.2 Le attrezzature , il loro utilizzo, la loro manutenzione h 264

Competenze

- 1 Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- 2 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Abilità

- Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

Conoscenze

- Attrezzature di servizio
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar
- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi
- Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo
- Principali terminologie tecniche di settore
- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Procedure e tecniche di monitoraggio
 - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
- Prova/compito :test - prova pratica : pulizia e manutenzione
/ metodologia : lezione d'aula - laboratorio
Periodo : da ottobre

Unita' Formativa 1.3 Merceologia di settore h 264

Competenze

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Abilità

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

Conoscenze

- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

Prova/compito : prova pratica - utilizzo macchina sottovuoto /

metologia : lezione d'aula - laboratorio

Periodo: da novembre

Unita' Formativa 1.4 Tecniche operative di base h 264

Competenze

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità

- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Conoscenze

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfone@tin.it

Prova/compito :test - prova pratica - scheda : ricetta- preparazione piatto base /
metologia : lezione d'aula - laboratorio
Periodo: da novembre

1° anno

COMPETENZA LINGUISTICA

Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita

ABILITÀ MINIME

- Leggere e comprendere testi di diversa tipologia
- Esporre semplici informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative
- Comunicare in maniera sufficientemente chiara e corretta in situazioni diverse
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi con sufficiente correttezza e organizzazione logica dell' argomento

CONOSCENZE ESSENZIALI

- gli elementi della comunicazione (contesto, scopo e destinatario)
- le diverse funzioni della lingua, le diversità fra registro formale e informale
- le modalità di costruzioni di schemi e mappe concettuali
- tecniche di raccolta e riordino di appunti e tecniche di sintesi
- Grammatica e sintassi della lingua italiana: la struttura della frase semplice e la funzione del verbo
- la struttura del testo descrittivo e narrativo
- Analisi dei testi: individuare parole chiave, informazioni utili a ricostruire il significato globale di brevi e semplici testi.
- Il riassunto
- L' articolo di giornale

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

COMPETENZA LINGUISTICA IN LINGUA STRANIERA



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

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.

lingua straniera

- Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi

ABILITÀ MINIME

- Capire ordini e semplici comunicazioni in situazioni che rendano immediato il contenuto; comprendere domande , frasi , espressioni , parole pertinenti alla propria persona , famiglia , ambiente circostante.
- Comprendere dati su persone e dettagli su luoghi da semplici testi descrittivi ; capire semplici comunicazioni scritte in situazioni quotidiane (cartelli , istruzioni etc.)
- Comunicare in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.
- Rispondere a semplici domande fornendo informazioni sulla propria persona e sull'ambiente circostante.
- Scrivere semplici frasi sulla propria persona, famiglia ,ambiente circostante.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Chiedere e fornire informazioni personali
- Chiedere e fornire informazioni sulla famiglia
- Descrivere luoghi , persone .
- Parlare della abitudini e preferenze
- Parlare di abilità
- Parlare di cibo e quantità.
- Chiedere e dare istruzioni

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

matematica

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

ABILITÀ MINIME

- Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio matematico:
 - risoluzione algebrica di problemi
 - elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
 - figure geometriche, loro proprietà
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi di calcolo professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

Asse scientifico - tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

ABILITÀ MINIME



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore
- Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:
 - concetto e metodi di approssimazione¹
 - rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni²
 - elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale
- Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA

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

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

¹ In rapporto a qualsiasi misura (eccesso e difetto), con utilizzo dei calcoli decimali; in raccordo con le scienze, relativamente al concetto di misura

² equazioni e disequazioni almeno fino al secondo grado, proporzionalità



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

ABILITÀ MINIME

- disporre in successione cronologica fatti e problemi studiati
- collocare nello spazio popoli, vicende e problemi storici
- Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole
- Adottare nella vita quotidiana un comportamento capace di collegare il concetto di responsabilità ai fatti giuridici
- Individuare i soggetti e i meccanismi fondamentali del sistema economico
- Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principali eventi storico-politici dell'Europa dal 1500 al 1800, con particolare riferimento alle grandi rivoluzioni del 1700 e alla nascita dello stato moderno
- Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze
- Norme giuridiche, norme sociali
- Diritti, obblighi e sanzioni
- Soggetti giuridici e soggetti economici

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

Unita' Formativa 2.1 I principali sistemi di cottura, le carni , le salse. h 264

Competenze

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Abilità

- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia
- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
- Applicare criteri di selezione delle materie prime
- Approntare materie prime per la preparazione di pasti
- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Conoscenze

- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- Standard di qualità dei prodotti alimentari



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
 - Utensili per la preparazione dei cibi
 - Elementi di ergonomia
 - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
 - Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
- Prova/compito :test - prova pratica : metodi cottura (uova- carni- verdure)- ristorante quotidiano
/ metodologia : lezione d'aula e laboratorio
Periodo : da settembre

Unita' Formativa 2.2 I metodi di conservazione , l'economato, il servizio h 264

Competenze

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Abilità

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

Conoscenze

- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo

Prova/compito :test - prova Teorico/pratica : conservazione breve/ lungo periodo come da manuale autocontrollo - ristorante quotidiano

/ metodologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo : da settembre

Unita' Formativa 2.3 Le principali lavorazioni di primi , secondi e contorni- tecniche di servizio h 264

Competenze

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati

Conoscenze



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
- Tecniche di cottura classica

Prova/compito :test - preparazione pasti ristorante istituto /
metologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo : da ottobre - Personalizzazione a partire da gennaio.

Unita' Formativa 2.4 La pasticceria h 264

Competenze

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione

Conoscenze

- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Utensili per la preparazione dei cibi

Prova/compito :test - preparazione prodotto /

metologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da novembre

2° anno

COMPETENZA LINGUISTICA

Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita

ABILITÀ MINIME

- Leggere, comprendere e interpretare testi di diversa tipologia
- Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative
- Applicare modalità di interazione comunicativa
- Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Strumenti e codici della comunicazione
- La struttura, il linguaggio, le modalità comunicative di riviste specializzate
- Testi informativi ed argomentativi a carattere professionale
- Grammatica e sintassi della lingua italiana: la frase complessa, la coordinazione e la



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- subordinazione delle frasi, l'ordine delle preposizioni nel periodo
- le modalità con cui si struttura il lessico italiano e in particolare il fenomeno della polisemia
 - Lettura ed analisi di alcuni brani o poesie per comprendere la relazione tra messaggio dell'autore ed espressione linguistica adottata

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

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.

lingua straniera

- Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi

ABILITÀ MINIME

- Comprendere frasi ed espressioni usate frequentemente relative ad ambiti di immediata rilevanza (esempio: informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, l'ambiente circostante, l'occupazione)
- Leggere testi brevi e semplici e trovare informazioni specifiche e prevedibile in materiale di uso quotidiano(annunci di lavoro ,orari e menù) .
- Chiedere e fornire informazioni e dettagli su dettagli in situazioni di vita quotidiana (es. acquisti, ordinare in un ristorante , indicazioni stradali .
- Rispondere a e porre domande su dati personali, sulla famiglia, sull'ambiente circostante, il tempo libero, sulla propria formazione, su interessi e conoscenze.
- Usare una serie di espressioni e frasi per descrivere con parole semplici la famiglia, le altre persone , la vita scolastica , il tempo libero , le esperienze passate .
- Scrivere brevi comunicazioni scritte (e-mails, , cartoline etc) ; completare moduli e questionari con informazioni personali.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Chiedere e fornire informazioni personali
- Chiedere e fornire informazioni sulla famiglia
- Descrivere luoghi , persone , oggetti.
- Parlare della abitudini e preferenze
- Parlare di abilità
- Parlare di cibo e quantità.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Raccontare eventi passati
- Parlare di intenzioni ed eventi futuri
- Fare confronti
- Chiedere e dare istruzioni
- Esprimere obblighi , divieti,

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

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

MATEMATICA

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

ABILITÀ MINIME

- Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto
- Applicazione di tecniche di calcolo per risolvere i problemi geometrici
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore
- Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:
 - risoluzione algebrica di problemi
 - rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

tel. 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
- figure geometriche, loro proprietà e trasformazioni
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi di calcolo professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

Asse scientifico - tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

ABILITÀ MINIME

- Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore
- Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:
 - concetto e metodi di approssimazione
 - risoluzione algebrica di problemi
 - rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni
 - elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale
- Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA

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

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

ABILITÀ MINIME

- Saper cogliere la complessità di un fatto storico inserendolo in contesto sociale e culturale.

Individuare connessioni tra le vicende passate e la realtà contemporanea, in relazione ai diversi aspetti della vita sociale

- Individuare i soggetti e i meccanismi fondamentali del sistema economico
- Individuare varietà, specificità e dinamiche dei mercati
- Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che caratterizzano l'attività imprenditoriale
- Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio
- Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti
- Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principali eventi storico-politici dell'Europa dal 1800 ai primi anni del 1900: con particolare riferimento all' Unità d' Italia, alle problematiche politiche, economiche e sociali postunitarie dell' Italia, alla seconda rivoluzione industriale.
- 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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Impresa e imprenditore: aspetti giuridici ed economici
- Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro
- Strumenti di sostegno all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

Unita' Formativa 3.1 I diversi tipi di cucina, la loro organizzazione e le tecniche più recenti. h 352
Competenze

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati

Conoscenze

- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
- Tecniche di cottura classica

Prova/compito :test - attività ristorativa - prova strutturata /
metologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da settembre . Personalizzazione a partire da gennaio.

Unita' Formativa 3.2 Il menù e tecniche di servizio e di gestione ristorativa h 352

Competenze

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati

Conoscenze

- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Tecniche di cottura classica
- Tecniche di comunicazione organizzativa
- Tecniche di pianificazione

Prova/compito :test - attività ristorativa - prova strutturata /
metologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da ottobre. Personalizzazione a partire da gennaio.

Unita' Formativa 3.3 Preparazione e classificazione delle ricette h 352

Competenze

- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati

Conoscenze

- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativi
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
- Tecniche di cottura classica

Prova/compito :test - attività ristorativa - ricettario /
metologia : lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da settembre



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

3° anno

COMPETENZA LINGUISTICA

Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita

ABILITÀ MINIME

- Comprendere e analizzare testi di diversa tipologia e complessità
- Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità
- Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative
- Applicare modalità di interazione comunicativa
- Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali
- Comprendere le relazioni tra pensiero dell' autore ed espressione linguistica adottata
- Adattare e correggere autonomamente testi da usare in ambito professionale
- Redigere relazioni su esperienze di laboratorio
- Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana: l' ordine delle proposizioni nel periodo, produzione di testi scritti (riassunti, schede, commenti, testi espositivi), livelli e varietà del lessico
- Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione: testo argomentativo, informativo e regolativo;
- Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali
- Linguaggi tecnici propri di settore

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

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.

ABILITÀ MINIME

- Comprendere frasi ed espressioni usate frequentemente relative ad ambiti di immediata rilevanza (esempio: informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, l'ambiente circostante, l'occupazione; cogliere l'essenziale di messaggi e annunci brevi, semplici e



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

chiari.

- Leggere testi brevi e semplici e trovare informazioni specifiche e prevedibile in materiale di uso quotidiano(pubblicità, orari, programmi, orari e menù); capire lettere personali e testi semplici e brevi.
- Comunicare in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice e diretto scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni ; scambiarsi informazioni personali.
- Usare una serie di espressioni e frasi per descrivere con parole semplici la famiglia, le altre persone , la vita scolastica , il tempo libero , le esperienze passate , i progetti per il futuro e altri argomenti relativi ad argomenti noti.
- Esprimere bisogni immediati anche in brevi messaggi scritti , scrivere testi semplici e coerenti su argomenti noti .

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Chiedere e fornire informazioni personali
- Chiedere e fornire informazioni sulla famiglia
- Descrivere luoghi , persone , oggetti.
- Parlare della abitudini e preferenze .
- Raccontare eventi passati
- Parlare di esperienze di vita
- Parlare di eventi recenti
- Parlare di intenzioni , progetti ed eventi futuri
- Fare confronti
- Chiedere e dare istruzioni

Esprimere opinioni, obblighi , divieti, raccomandazioni

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

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

ABILITÀ MINIME

- Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto
- Applicazione di tecniche di calcolo per risolvere i problemi geometrici



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore
- Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:
 - concetto e metodi di approssimazione³
 - risoluzione algebrica di problemi
 - rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni⁴
 - elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
 - figure geometriche, loro proprietà e trasformazioni⁵
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Complementi di matematica di settore
- Elementi di calcolo professionale
- Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale
- Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA

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

ABILITÀ MINIME

- 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

3 In rapporto a qualsiasi misura (eccesso e difetto), con utilizzo dei calcoli decimali; in raccordo con le scienze, relativamente al concetto di misura

4 equazioni e disequazioni almeno fino al secondo grado, proporzionalità

5 trigonometria e geometria analitica, almeno fino alla parabola



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

- Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento
- Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di storia del settore professionale
- I principali eventi storico-politici del Novecento con particolare riferimento ai conflitti mondiali e ai totalitarismi.
- 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 all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

AREA PERSONALIZZAZIONE FLESSIBILITA' 15%

Le ore indicate nel prospetto iniziale, nel triennio saranno utilizzate all'interno delle diverse aree per attività di recupero/ approfondimento nei periodi successivi alle prove di certificazione delle competenze o in corrispondenza ai periodi di valutazione bimestrale e quadrimestrale come indicato nella scansione per anno. In linea di massima le attività iniziano a gennaio salvo diversa deliberazione del consiglio di classe o progettazioni individualizzate diversamente concordate su esigenze specifiche sorte dopo il periodo iniziale di osservazione.

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

L'esperienza di alternanza scuola/lavoro si inserisce nel ristorante didattico dell'istituto, ristorante "saperi e sapori" aperto al pubblico ogni giorno della settimana da lunedì a sabato. L'istituto, infatti, dal 2003 ha previsto nella propria gestione speciale questo tipo di attività imprenditoriale a tutti gli effetti.

L'attività, di dimensioni quali-quantitative enormi se tarate su una scuola pubblica, in dieci anni di funzionamento ha garantito alti livelli di istruzione tecnico professionale ed umana (si pensi all'integrazione di un sempre crescente numero di allievi stranieri o diversamente abili), consentendo ai neo diplomati inserimenti nel mondo del lavoro ad altissime percentuali, se raffrontate con altre realtà.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379

TEL 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.ipcgallarate.it>

: ipsscalfalcone@tin.it

L'attività connessa alla vita del ristorante di applicazione è dunque aperta a tutta l'utenza al fine di rispettare l'idea più alta della scuola pubblica: essere scuola per tutti. L'esperienza sinora vissuta ha in effetti dimostrato l'efficacia di tale strumento rispetto ad un'utenza notevolmente eterogenea che agisce tuttavia in un contesto comune: è possibile coltivare i talenti garantendo loro tutte le chances educative attese per una proiezione nel mondo dell'hotellerie di alto livello, anche all'estero.

Risulta di contro possibile svolgere attività di recupero costanti verso allievi in maggiore difficoltà che necessitano tempi di apprendimento più lunghi o azioni educative più personalizzate. All'interno del ristorante d'applicazione si possono difatti ritagliare ambienti e operatività particolari in cui più docenti lavorano contemporaneamente su obiettivi anche molto diversi.

Gli alunni del percorso partecipano a questa attività a partire dal secondo anno come da schema seguente:

CLASSE SECONDA	TOTALI ANNO 165
CLASSE TERZA	TOTALI ANNO 198
TOTALI COMPLESSIVE	TOTALI 363

Alcune evidenze del lavoro svolto in queste ore sono alcune serate a tema proposte al pubblico.