



*Ministero dell'Istruzione*  
**Piano Triennale Offerta Formativa**

I.I.S. "AZUNI" CAGLIARI

CAIS00200C

Triennio di riferimento: 2025-2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S. "AZUNI" CAGLIARI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **19/12/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **25148** del **23/11/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **20/12/2024** con delibera n. 18/02*

*Anno di aggiornamento:*

**2024/25**

*Triennio di riferimento:*

**2025-2028**



## La scuola e il suo contesto

- 1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



## Le scelte strategiche

- 5 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



## L'offerta formativa

- 8 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



## Organizzazione

- 13 Scelte organizzative



## Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

**IL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA E' DEDICATO A TUTTI I PORTATORI DI INTERESSE**

**L'azione educativa, diretta al contrasto di ogni forma di discriminazione, di diseguaglianza, di dispersione e di abbandono scolastico, è orientata, in termini di esperienze e di attività, alla realizzazione di azioni formative ed organizzative per lo sviluppo di percorsi di inclusione e di crescita personale, civile, sociale, culturale e professionale degli Studenti nel pieno rispetto delle diversità culturali, etniche e religiose.**

**Il riconoscimento della partecipazione alla formazione in servizio e alla ricerca educativa in funzione di buone pratiche didattiche ed organizzative- valorizza ed incentiva lo sviluppo professionale dei Docenti e del Personale tutto.**

**Il PTOF**, elaborato dal Collegio dei Docenti in data 15 novembre 2023, sulla base dell'atto di indirizzo della Dirigente Scolastica, prot. 0021523 de 09/11/2023, e degli indirizzi per le attività dell'Istituto, delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dalla Dirigente Scolastica (legge 107/2015, comma 14) e approvato dal Consiglio di Istituto in data 16 novembre 2023 , **esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa che l'Azuni adotta nell'ambito della propria autonomia.**

Il contesto in cui è inserito l'Istituto "D. A. Azuni" è caratterizzato da un tessuto sociale medio e presenta diversi corsi di studio quinquennali:

- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera nella sede di Pula, dall'anno scolastico 1991-1992 (I.P.).
- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera nella sede di Cagliari in via Is Maglias e in via Monte Acuto, dall'anno scolastico 2011-2012 (I.P.)
- Corso di Istruzione Tecnica di Grafica e Comunicazione nella sede di Cagliari, via Codroipo, dall'anno scolastico 2011-2012 (I.P.).

L'analisi del contesto e dei bisogni del territorio evidenzia un'area vasta e in continua evoluzione e, per tale motivo, soggetta a continui cambiamenti. La forte vocazione agricola, l'espansione dei centri storici, l'importante patrimonio culturale che evidenzia una buona vitalità, ospitando numerosi festival letterari e del cinema, oltre che una buona presenza di biblioteche, musei e siti archeologici, offre una grande varietà di opportunità lavorative. E' da rilevare come tutti questi elementi sono fortemente concentrati nel territorio del Comune sia di Cagliari che di Pula.



Sul fronte produttivo il territorio presenta ampi margini di miglioramento ed il peso principale è attribuito alle aziende del terziario, in particolare al settore ricettivo, ambito in costante evoluzione e legato ad imprese innovative. Per quanto riguarda la caratterizzazione ambientale, l'analisi riconosce l'enorme potenzialità del territorio, in termini di sviluppo locale, caratterizzato dall'integrazione di aree marine e costiere ricche di spiagge, zone umide di rilevanza internazionale, aree collinari e montane di notevole pregio, un mosaico di paesaggi ben conservati e meritevoli di tutela che costituiscono una base feconda per l'occupabilità nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Le strategie di sviluppo sono fortemente connesse ai Trend Globali che stanno caratterizzando la nostra epoca e che si traducono in scelte e strategie internazionali, come l'Agenda 2030 e lo Sviluppo Sostenibile. Il cambiamento climatico impone, inoltre, una diversa modalità di operare, dovuti ai problemi causati dal post emergenza sanitaria legata ancora al COVID19 e che ci porta a formare figure professionali sempre più attente e rispettose dell'ambiente e che sappiano utilizzare e valorizzare i prodotti locali, possibilmente BIO e a Km 0.

L'Istituto Azuni, particolarmente sensibile e attento alle nuove tematiche, legate soprattutto al benessere della persona, alla salute e all'ospitalità, promuove:

- Istruzione
- Inclusione Sociale
- Protezione Ambientale
- Lavoro e Sviluppo Economico.

Attualmente comprende due tipologie di istruzione (Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica). La prima eroga corsi di studio coerenti con la revisione degli Istituti Professionali (IP), Dlgs 61/17, la seconda presenta una formazione tecnica di "Grafica e Comunicazione" (I.T.).

#### LE SEDI

L'area vasta di Cagliari, dove gravitano oltre dieci comuni in costante espansione, è caratterizzata da un settore produttivo in cui risulta prevalente il settore delle piccole e medie imprese, sostenuto dal terziario, orientato prevalentemente allo sviluppo turistico.

Il complesso dei servizi presenti nel territorio si articola in attività commerciali e turistiche, rivolte soprattutto all'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e con un'ampia offerta di strutture ricettive che vanno da hotel di lusso, B&B, resort e case vacanza specializzate in affitti brevi.

In questo contesto, vario e in continua espansione, l'Istituto Azuni della sede di Cagliari si colloca con



una varietà di indirizzi articolati tra Istruzione Professionale e Istruzione Tecnica.

La sede di Pula è presente nel territorio da più di trent'anni, operando in un contesto territoriale che facilita presupposti per una piena ed efficace integrazione con il contesto economico e produttivo.

Il percorso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera trova una sua naturale collocazione in un territorio a forte vocazione turistica.

Dall'anno scolastico 2016-2017 la sede di Pula costituisce un'unica autonomia con la sede di Cagliari.

L'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è presente nelle sedi di Cagliari in via Is Maglias e in via Monte Acuto e nella sede di Pula con 4 macro-aree:

- Enogastronomia
- Arte Bianca e Pasticceria
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

L'Istituto Tecnico, con l'indirizzo di Grafica e Comunicazione, è attivo nella sede di via Codroipo a Cagliari.

Popolazione scolastica

Opportunità:

L'Istituto presenta 4 plessi, di cui 3 a Cagliari e 1 a Pula. Tutte e quattro le sedi sono collocate in posizioni strategiche, con una forte presenza di attività commerciali, di strutture ristorative e ricettive volte all'hospitality in generale, che rendono i territori di appartenenza vivaci ed interessanti grazie alla presenza di un costante e cospicuo flusso turistico. Offrono inoltre innumerevoli opportunità culturali con le quali è possibile stabilire rapporti di partenariato, anche con associazioni sportive, culturali ed umanitarie. Nel corrente anno scolastico sono state attivate 3 classi, una terza e una quarta ed una quinta, indirizzo Enogastronomia, presso la casa circondariale di Uta.

Dall'anno scolastico 2023-2024 l'Istituto ha beneficiato degli investimenti del PNRR per la scuola 4.0, un sistema educativo innovativo e digitale che, tramite l'impiego di tecnologie all'avanguardia, mira a migliorare la qualità dell'insegnamento e l'apprendimento degli studenti.

Vincoli:

Per promuovere il successo formativo degli studenti l'Istituto ha sempre utilizzato risorse finanziarie esterne (progetti PON e Aree a rischio) sia per potenziare le competenze degli alunni, valorizzare le eccellenze, ma anche per creare e migliorare gli Ambienti di Apprendimento, con la creazione di



laboratori dedicati e laboratori polivalenti.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è di fascia media con tendenza a situazioni di fragilità. E' presente una percentuale di studenti in situazioni di svantaggio. Si rileva negli ultimi anni un aumento della presenza di alunni stranieri. Vista la particolarità e l'ampiezza del nostro Istituto (Istituto Tecnico e Istituto Professionale), l'Offerta Formativa coinvolge un gran numero di alunni provenienti dai Comuni limitrofi.

Vincoli:

Risulta in aumento la percentuale di alunni BES e con situazione di disabilità, soprattutto con DSA. L'arrivo di studenti stranieri necessita inoltre di processi costanti di alfabetizzazione ed integrazione.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Grazie alla partecipazione ai Progetti PON/STEM, Fondazione di Sardegna e PNRR, tutti i plessi hanno dotazioni informatiche e dispositivi digitali per gli studenti e il potenziamento dell'infrastruttura tecnologica che facilita la didattica laboratoriale. Si sottolinea la stretta collaborazione con gli Enti Locali.

Vincoli:

Tutti i finanziamenti esterni presentano sempre dei rigidi vincoli di spesa e comportano tempistiche non sempre adeguate e rispondenti alle esigenze dell'Istituzione Scolastica. Si segnala inoltre che gli adempimenti burocratici in carico alle istituzioni scolastiche risultano essere troppo onerosi in relazione alle risorse umane presenti. Considerata la specificità degli indirizzi professionale e tecnico attivati, risulta di fondamentale importanza che le famiglie siano partecipi attraverso i contributi volontari.

---

ALLEGATI:

timbro\_ATTO DI INDIRIZZO AZUNI TRIENNIO 2025-2028-signed (1).pdf



# Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'Istituto "D. A. Azuni" programma tutte le sue attività finalizzandole al raggiungimento delle Priorità individuate dal Rapporto di Autovalutazione (RAV) ed in particolare nel:

1. **ridurre la dispersione scolastica**, evidente soprattutto nelle classi del BIENNIO, anche attraverso lo studio attento e personalizzato di un Progetto Formativo Individuale (PFI) che valorizzi i punti di forza e rilevi le eventuali carenze di ciascun studente;
2. **migliorare i risultati delle** rilevazioni INVALSI , in particolare in: Italiano, Matematica e Inglese, predisponendo in tempo utile attività per il recupero ed il potenziamento.

Le Priorità Strategiche, di conseguenza, devono muovere nella direzione dell'innalzamento della media in ambito di successo scolastico e prove INVALSI (a livello regionale prima e nazionale in seguito) e soprattutto nella consapevolezza delle scelte per il futuro lavorativo e di studio.

I Dipartimenti, suddivisi per Assi Culturali, attraverso specifici percorsi unitari e condivisi, guidano gli alunni nell'approccio alle prove.

Le azioni per contrastare la dispersione scolastica e l'abbandono e per migliorare i risultati delle prove standardizzate, prevedono attività finalizzate a creare motivazione ed interesse personali anche attraverso:

- attività di Orientamento
- collaborazioni e scambi di esperienze con le rappresentanze del mondo del lavoro
- PNRR e azioni di contrasto alla dispersione scolastica, in particolar modo con la sezione investimento 1.4 e con interventi straordinari finalizzati alla riduzione dei divari territoriali e alla lotta alla dispersione scolastica

al fine di garantire figure professionali più spendibili nella realtà e nel mondo del lavoro.

Gli Obiettivi di Processo sono:

- condivisione di griglie di valutazione per le conoscenze-abilità e competenze;
- formazione dei docenti in linea con la Riforma dei Nuovi Professionali;
- formazione docenti per il corretto utilizzo di aule multimediali e laboratori;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva e aperta al territorio, in grado di



## LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale;

- incentivare e consolidare la collaborazione con le Reti per un lavoro unitario, condiviso e fruibile;
- 4 attività previste dal PNRR:

1. percorsi di mentoring e orientamento;

2. percorsi di potenziamento delle competenze di base;

3. percorsi per il coinvolgimento delle famiglie;

4. percorsi motivazionali.

- Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023)
- Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Tali scelte mirano al miglioramento dell'Offerta Formativa e sono così declinate:

- progettazione didattica condivisa e trasversale con Unità di Apprendimento (UdA);
- studio attento e personalizzato del progetto di vita degli alunni (PFI-PEI\_PDP) che valorizzi i punti di forza e rilevi le eventuali carenze di ciascun studente, predisponendo in tempo utile attività per il recupero e/o potenziamento del profitto;
- pianificazione e programmazione didattica condivisa ad opera dei Dipartimenti;
- individuazione di professionalità interne di Istituto utili per la presentazione di progetti volti al miglioramento dell'Offerta Formativa;
- integrazione con il territorio ed Enti locali che siano di supporto nel lavoro di stage e di Orientamento;
- coinvolgimento delle famiglie per avere un feedback immediato dell'impegno formativo ed educativo su cui si concentra il lavoro di tutta la scuola.

L'Istituto focalizza inoltre la sua attenzione verso i Nuovi **Ambienti di Apprendimento Innovativi** realizzati con i progetti PNRR, intesi come spazi di lavoro anche virtuali, oltre che culturali, nell'Ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD), attrezzati con risorse tecnologiche innovative, capaci di integrare l'utilizzo di nuove tecnologie sia nella didattica che nelle attività pratiche. Lo scopo è quello di promuovere un apprendimento cooperativo ben organizzato e rispondente alle richieste del Territorio, con docenti capaci di sintonizzarsi sulle motivazioni degli studenti e sensibili alle differenze individuali.

Con il Piano Scuola 4.0 sono stati realizzati ambienti di apprendimento innovativi e inclusivi volti ad



## LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

una didattica orientativa , attenta ai percorsi di crescita degli studenti, facilitante rispetto alla loro realizzazione personale, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire ed elaborare il proprio progetto di vita.

L' Inclusione nei percorsi di apprendimento riveste un ruolo fondamentale. L'azione didattica consente a ciascun alunno di percorrere la propria strada per imparare con gli altri e, se necessario, in momenti diversi rispetto ai compagni. La scuola e la classe diventano i luoghi deputati a garantire il sostegno didattico a tutti coloro che presentano Bisogni Educativi Speciali. L'Istituto Azuni dedica particolare attenzione alle problematiche individuali con una didattica particolarmente attenta e curata per tutti coloro che presentano richiesta di particolare attenzione (BES).



## Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Al fine di corrispondere più efficacemente alle esigenze degli studenti, l'Istituto ha attivato il nuovo modello organizzativo e didattico (D. lgs 13/04/2017 n. 61) con riferimento alle Nuove Linee Guida, identificandosi come Scuola Territoriale dell'Innovazione, intesa come laboratorio di ricerca, sperimentazione ed originalità didattica e si orienta secondo un approccio per competenze su base interdisciplinare. Questo rinnovamento della didattica favorisce il coinvolgimento attivo degli studenti, valorizzandone i talenti.

Considerando che il sistema economico necessita sempre più di giovani capaci di visione, cooperazione, apertura ed intraprendenza, l'Istituto Azuni valorizza il sistema lavoro, puntando all'educazione attraverso il lavoro e potenziando le attività laboratoriali in contesti formali e non formali.

Lo svolgimento dei PCTO, indispensabili per l'ammissione all'Esame di Stato e oggetto del colloquio, ha come obiettivo quello di far acquisire agli studenti competenze trasversali utili alla loro futura professione, nella prospettiva dell'apprendimento permanente. L'Istituto stabilisce che il numero di ore di PCTO non dovranno necessariamente essere vincolate al tetto massimo di 600 ore nell'Enogastronomia e 400 nei Servizi Commerciali, ma, come da normativa, non potranno essere meno di 210 nel Professionale e 150 nel Tecnico, tenuto conto degli:

- stages
- moduli obbligatori sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)

e di tutti quelli che i vari Consigli di Classe reputeranno necessari.

Mai come in questo periodo gli studenti sono visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità. Le problematiche legate all'abbandono scolastico ha posto, con sempre maggior forza, l'attenzione alla realizzazione di percorsi formativi sempre più rispondenti alle inclinazioni personali degli studenti, con lo scopo di valorizzare gli aspetti peculiari della personalità di ognuno.

In questa prospettiva, la Personalizzazione degli Apprendimenti con il Piano Formativo Personalizzato (PFI), nasce con l'obiettivo di diversificare, per ogni studente, le metodologie, i tempi e gli strumenti nella progettazione del Consiglio di Classe. Ciascun docente sarà Tutor del PFI di un



limitato numero di studenti e avrà cura di assicurare ad ognuno di loro adeguate opportunità di crescita, in relazione alle proprie potenzialità, attitudini ed interessi. Il PFI è un modello unico ed uguale per tutti gli studenti ed è finalizzato:

- alla valorizzazione delle attitudini e del bagaglio di competenze individuali di ciascuno
- al superamento delle barriere sociali e personali, per costruire un progetto di vita basato sul successo formativo e lavorativo degli studenti

La pianificazione dell'attività didattica avviene attraverso la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UdA), metodologia caratterizzata:

- da una tematica comune
- dalla trasversalità delle discipline
- dal permettere di lavorare per competenze, riconosciute e certificate
- conclude il percorso con compiti di realtà, con la partecipazione di tutto il gruppo classe ed il successo formativo

In questo scenario l'inserimento dell'**Insegnamento dell'Educazione Civica**, (D.M. 183 del 07/09/2024 Nuove Linee Guida per L'Educazione Civica) è di fondamentale importanza. L'obiettivo di tale insegnamento è quello di fornire agli studenti gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, formare futuri cittadini responsabili e attivi che partecipano pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale. All'interno delle Nuove Linee Guida sono descritti nel dettaglio gli obiettivi di apprendimento ministeriali diversificati per grado inquadrati in tre nuclei tematici da sviluppare in classe attraverso attività e percorsi educativi:

1. Cittadinanza digitale
2. Sviluppo economico e sostenibilità
3. Costituzione

L'obiettivo dei Docenti dell'Azuni è quello di trasmettere principi di fondamentale importanza, come:

- il rispetto dell'altro e dell'ambiente
- saper utilizzare linguaggi e comportamenti appropriati, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU
- educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile e sostenibilità.

L'Istituto, nei suoi percorsi di studio, è orientato alla "cultura del lavoro", consapevole che le competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente e le Competenze Chiave di Cittadinanza, costituiscono la risorsa primaria di uno studente in uscita dai percorsi di studio, ormai diventato



cittadino attivo.

La Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale (Dlgs 61/17), entrato a regime dall'a.s. 2018-19, con la ridefinizione degli indirizzi ed il potenziamento delle attività laboratoriali, si differenzia per l'assetto organizzativo e per l'assetto didattico.

#### ***L'Istruzione Professionale dell'Istituto Azuni offre percorsi di studio relativi a due indirizzi:***

1. ***Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera***, nelle sedi di Cagliari (via Is Maglias e via Monte Acuto) e nella sede di Pula.
2. ***Servizi Commerciali (ambito Turismo)***, nelle sedi di Cagliari (via Codroipo).

#### Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Per il settore dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera l'Istituto definisce i propri percorsi in:

Biennio orientativo e Triennio di specializzazione .

Il Curriculum di Istituto definisce:

- le caratteristiche peculiari di ciascuna macro area per la definizione dei percorsi
- la corrispondenza nei codici ATECO
- i quadri orario per ciascun percorso, nel rispetto dei vincoli
- mira al raggiungimento di tutte le competenze individuate nelle Linee Guida (generali, di indirizzo e di cittadinanza).

Gli studenti, a conclusione del terzo anno, possono scegliere di sostenere tra le seguenti qualifiche triennali attive nell'Istituto:

1. Operatore della Ristorazione-Preparazione pasti
2. Operatore della Ristorazione-Sala e Bar
3. Operatore dell'Accoglienza delle Aziende ricettive

La qualifica triennale permette di accedere subito al mondo del lavoro,

Dall'analisi del contesto si evince che le conoscenze fondamentali richieste dal mondo del lavoro sono:

- la padronanza della Lingua Inglese;
- le Competenze Digitali;
- l'attenzione all'ambiente e al risparmio energetico;



- saper essere riflessivi e autonomi e la capacità di adattamento.

L'analisi inoltre ha considerato il mutamento profondo e continuo del sistema economico-professionale e nazionale dovuto alla competizione globalizzata. I nuovi professionisti del settore enogastronomico devono essere persone capaci di:

1. visione;
2. cooperazione;
3. apertura ed intraprendenza.

Tra le parole chiave dovranno essere evidenti:

- **la creatività**, per essere al passo con le trasformazioni che investono il settore turistico in generale
- **l'ecosostenibilità**, per orientare verso comportamenti responsabili come alimenti BIO, spesa a Km 0....
- **la digitalizzazione**, per sapersi muovere nel mondo della digitalizzazione
- **il benessere della persona**, per coniugare gusto, salute e benessere.

#### ISTRUZIONE PROFESSIONALE (IP)

#### **Profilo Unitario del Diplomato in "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. (Profilo in uscita Allegato 2-G al D. M. 92/2018)

Occorre quindi studiare esigenze ed opportunità del territorio e l'evoluzione del mercato di riferimento per caratterizzare percorsi formativi coerenti con tali bisogni. Il profilo in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera va orientato e declinato all'interno delle MACRO AREE che dovranno riferirsi ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni produttive che l'Istituto Azuni propone:

- **Accoglienza Turistica**
- **Enogastronomia**
- **Sala-Bar e vendita**



- **Arte Bianca e Pasticceria**

#### ISTRUZIONE TECNICA (IT)

##### ***Indirizzo di Grafica e Comunicazione***

Il perito in Grafica e Comunicazione ha competenze specifiche nel campo della comunicazione interpersonale e di massa, con particolare riferimento all'uso di tecnologia per produrla; interviene nei processi produttivi che caratterizzano il settore della grafica, dell'editoria, della stampa ed i servizi ad esso collegati, curando la progettazione e la pianificazione dell'intero ciclo di lavorazione dei prodotti.

ALLEGATI:

CURRICOLO VERTICALE ED CIVICA.pdf



## Scelte organizzative

L'Istituto "D. A. Azuni" di Cagliari e Pula presenta 4 plessi ed un'organizzazione complessa in quanto sono presenti 2 realtà di scuola: un Istituto Professionale con due percorsi:

1. Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
2. Istituto Tecnico di Grafica e Comunicazione.

La Dirigente Scolastica, Dott.ssa Jessica Cappai, assicura la gestione unitaria di tutti i plessi e ne ha legale rappresentanza ed è responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali. In particolare organizza l'attività scolastica secondo i criteri di efficienza e di efficacia formative ed è titolare delle relazioni sindacali. Promuove gli interventi per assicurare la qualità dei processi formativi e la collaborazione delle risorse culturali, professionali, sociali ed economiche del territorio, per l'esercizio della libertà di insegnamento, della libertà di scelta educativa delle famiglie e per l'attuazione del diritto all'apprendimento da parte degli alunni.

La formazione del personale scolastico è considerata come risorsa strategica per il miglioramento della scuola, è un diritto, oltre che un dovere, dei docenti e del personale ATA.

I principi del **Piano di Formazione e aggiornamento personale**, presentato dalla Dirigente Scolastica, si basano su un sistema armonico di percorsi formativi di qualità, intendendo la formazione come priorità strategica e come crescita del docente, del personale e di tutta l'istituzione educativa della scuola.

Il **Regolamento di Istituto**, aggiornato anche nell'anno scolastico 2023 2024, stabilisce le regole che garantiscono il rispetto dei diritti e dei doveri da parte di tutte le componenti scolastiche e prevede eventuali sanzioni. Al suo interno è previsto il Patto di Corresponsabilità tra la scuola e la famiglia.

ALLEGATI:

Regolamento di Istituto\_di vigilanza\_griglia comportamento.pdf