



Istituto Professionale di Stato " F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera MONTECATINI TERME



Presentazione dell'Organizzazione

TIPOLOGIA

L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, operante su tre sedi scolastiche – Via Galilei, castello La Querceta e Via Garibaldi – è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica e ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento per le agenzie educative e le associazioni professionali del comparto turistico commerciale della Toscana. L'Istituto professionale "F. Martini" è associato a AEHT (Association Européenne des écoles d'Hotellerie et de Tourisme), fa parte di CIPAT (Consorzio Istituti Alberghieri Professionali della Toscana). Le attività dell'Istituto sono prioritariamente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo e tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie accompagnate da un'intensa attività di alternanza scuola lavoro, sia in Italia che all'estero, per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nelle attività lavorative. Per un più stretto collegamento, al fine di una sinergia più stringente con il mondo del lavoro, l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" svolge anche un'intensa attività formativa come agenzia accreditata presso la regione Toscana. Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle province di Pistoia, Lucca, Prato, Firenze e Pisa, il che comporta una programmazione didattica complessa e articolata, finalizzata alla soddisfazione delle diverse esigenze e dei bisogni formativi non sempre omogenei degli utenti provenienti da territori eterogenei.

BREVE STORIA

L'Istituto Alberghiero di Montecatini, che conserverà il nome Ferdinando Martini della vecchia Scuola Commerciale, diviene istituto autonomo statale nel 1959, con Decreto del Presidente della Repubblica n. 1458 del 20 agosto 1959. Fin dall'inizio gode di personalità giuridica e autonomia amministrativa. Fin dal primo anno della nascita dell'Istituto si pose il problema della sede scolastica: i corsi di segreteria e portineria si svolgevano presso importanti alberghi della città, mentre quelli di sala e cucina avevano luogo presso la Querceta, prestigioso immobile che ospitava i ragazzi del collegio ENAOLI. Questa soluzione transitoria fu definitivamente risolta con la realizzazione della sede di via G. Galilei, inaugurata nel 1961 e oggi destinata ad accogliere 23 classi. Dal 1992 per esigenze di spazio alcune sezioni furono trasferite presso la sede de La Querceta, che fu definitivamente acquisita dall'amministrazione provinciale nel 1998 e risistemata per ospitare una parte degli alunni. Attualmente in quella sede sono ubicate 24 classi, la segreteria e la presidenza.

L'Istituto "F. Martini" mira alla realizzazione delle seguenti *vision* e *mission*:

SPAZI, LABORATORI, AULE SPECIALI E PRINCIPALI SERVIZI EROGATI

Spazi Verdi

Le sedi di via Galilei e de La Querceta dell'istituto sono dotate ciascuna di comodi spazi verdi attrezzati. In particolare, la sede del Castello La Querceta dispone di un campo di calcio, di un ampio parco con percorsi interni pedonali, di un oliveto, di una serra per piante officinali e di un "giardino sensoriale" con un percorso specifico per non vedenti.

Laboratori e Aule Speciali

La specificità della scuola rende necessaria la presenza di laboratori didattici professionali per le discipline tecnico-pratiche ed in particolare:

n. 3 laboratori di cucina, n. 1 laboratorio per pane, pasta, pasticceria, n. 4 laboratori di sala – vendita, n. 4 laboratori fissi di bar, n. 1 laboratorio portatile di bar – vendita, n. 2 laboratori di accoglienza – ricevimento.

Sono presenti anche aule speciali dedicate a particolari attività curriculari, integrative e di supporto: n. 2 aule di informatica, n. 2 palestre, n. 1 biblioteca, n. 1 aula video, n. 2 spazi polifunzionali multimediali per incontri e assemblee, n. 4 aule per il C.I.C e per le attività integrative e di sostegno didattico, n. 1 piccola serra per piante officinali, n. 1 "giardino sensoriale", n. 1 laboratorio di "cucina di casa".

Orientamento

L'attività di orientamento viene svolta a diversi livelli:

Per l'accesso all'Istituto si svolge attraverso una serie di iniziative ed incontri:

incontri scuola – famiglia per gli allievi della scuola media che frequentano l'ultimo anno del corso di studi presso le varie sedi scolastiche, saloni provinciali dell'orientamento, visite guidate delle sedi dell'istituto, open day; particolare attenzione è prestata agli studenti certificati ai sensi della legge 104/92 e successive modificazioni che vengono seguiti ed informati dai referenti del sostegno anche su appuntamento personalizzato.

Per l'accesso agli specifici settori professionali:

nel corso del primo biennio, attraverso stage osservativi o attività di alternanza scuola-lavoro, gli insegnanti delle materie tecnico-pratiche, in modo particolare, cercano di indirizzare gli studenti verso la qualifica più congeniale.

Per l'accesso a percorsi di studio post-diploma di tipo universitario o professionale:

- vengono organizzate simulazioni di test d'accesso alle varie facoltà;
- si organizza la partecipazione al "Joborienta" di Verona e agli incontri di orientamento presso le Università di Firenze e Pisa;
- si informano gli studenti dei vari open-day o dei campus organizzati presso le sedi dei vari dipartimenti universitari;
- vengono fornite informazioni relative alle modalità di accesso a Scuole altamente professionalizzanti (Alma cucina, ecc.); percorsi IFTS; ITS.

Per l'accesso al mondo del lavoro:

- vengono organizzati incontri con aziende di alto livello finalizzati alla selezione di candidati (casting);
- viene svolta attività di intermediazione in quanto l'Istituto è Agenzia per i Servizi al lavoro

Agenzia Formativa

L'agenzia dell'Istituto Professionale "F. Martini" è accreditata come agenzia formativa alla Regione Toscana ed opera con un sistema di qualità riconosciuto nell'ambito di finanziamenti europei, nazionali regionali, provinciali e locali. Attualmente è impegnata nelle diverse attività, di seguito indicate:

- QUA.DR.O. 2 percorsi formativi rivolti alla fascia del drop out della provincia di Pistoia, per il recupero delle competenze di base ed il conseguimento di qualifiche professionali di III livello europeo;
- PONTE per l'ampliamento offerta formativa della classi terze sala e cucina (esperti in compresenza con i docenti tecnico pratici per il potenziamento e l'approfondimento delle competenze professionali e di economia per la realizzazione di percorsi di auto imprenditorialità);
- Progetto per i Laboratori per l'occupabilità in rete con le scuole della provincia per tutte le classi (orientamento post diploma, laboratorio multimediale, etc);
- Progetto per l'Alternanza Scuola lavoro per le classi terze e quarte;
- Progetto per la continuità, l'orientamento ed il lavoro per i ragazzi con il sostegno.

Sostegno didattico

Le attività didattiche integrative di sostegno agli studenti sono articolate durante l'anno scolastico in varie modalità: studio individuale assistito, recupero in itinere e sostegno didattico dopo i risultati del primo quadrimestre, interventi di recupero al termine degli scrutini finali, come preparazione alla verifica per le discipline con giudizio sospeso, prove di verifica scritte in tutte le discipline didattiche per recupero delle insufficienze quadrimestrali.

Disagio scolastico

Nel corso dell'anno scolastico vengono realizzati interventi didattici mirati per prevenire e contrastare il disagio degli studenti in difficoltà.

BES: Bisogni Educativi Speciali

Rientrano nella macrocategoria Bisogni Educativi Speciali: gli alunni con disabilità, con disturbi evolutivi specifici, con svantaggio socioeconomico, linguistico, culturale. In seguito alla direttiva Ministeriale del 27-12-2012 e alla C.M. n. 8 del 06-04-2013, nell'anno scolastico 2012-2013 è stato Istituito il GLI (Gruppo di lavoro per l'inclusione) che deriva dall'ampliamento del gruppo H d'Istituto.

Il GLI è composto da: il Dirigente Scolastico, due docenti di sostegno, due docenti curricolari, un docente esperto delle problematiche relative ai BES, un rappresentante dei genitori, un rappresentante dello SMIA Toscana Centro, due rappresentanti dei servizi sociali della Società della Salute della Valdinievole, un rappresentante della fondazione MAiC di Pistoia.

Il GLI annualmente redige il "Piano Annuale per l'Inclusione" (PAI).

L'eterogeneità degli studenti con bisogni educativi specifici e la molteplicità delle risposte possibili richiedono l'articolazione di un progetto globale, che valorizzi le risorse della comunità scolastica, definisca la richiesta di risorse aggiuntive per realizzare interventi precisi e specifici e determini l'impianto metodologico ed organizzativo per migliorare il livello di inclusività della scuola.

L'impegno della comunità scolastica è la valorizzazione delle risorse di ciascuno ed il pieno sviluppo delle potenzialità individuali.

Alunni certificati ai sensi della legge 104/92

Nel nostro Istituto risultano iscritti per l'a.s. 2015-16 n. 73 alunni certificati.

Per favorirne la piena integrazione, i consigli di classe progettano Piani Educativi Individualizzati tenendo conto delle risorse, delle potenzialità e delle aspirazioni di ognuno. L'intento di mettere al centro lo studente ci ha orientato verso una organizzazione flessibile, in grado di adeguarsi alle esigenze di ciascuno, è nato così il progetto "Flessibilità" che prevede: flessibilità didattica, flessibilità metodologica, flessibilità organizzativa.

Per gli alunni con diversa abilità si progettano inoltre percorsi personalizzati di alternanza scuola lavoro, gradualmente guidati, che prevedono attività di ampliamento dei laboratori pratici di indirizzo per il recupero ed il consolidamento delle competenze professionali di base, stage osservativi in aziende del territorio, preceduti da una fase di recupero delle autonomie di base, stage infrascastici in aziende del territorio, opportunamente selezionate, stage extrascolastici ordinari. Per la realizzazione delle attività di alternanza scuola-lavoro è stato individuato un docente di sostegno che è un tutor formato per affiancare il tutor di classe e segue individualmente gli studenti in tutte le fasi.

Alunni stranieri

Per il recupero dei prerequisiti indispensabili per l'inserimento e l'integrazione degli studenti stranieri sono previsti corsi di italiano per lo studio o di italiano di base. Gli studenti stranieri di varia provenienza iscritti quest'anno nella nostra scuola sono 112, la maggior parte è nata in Italia o è nel nostro paese da diverso tempo. Solo alcuni hanno necessità di corsi d'italiano o di italiano per lo studio.

Alunni DSA

Sono assicurati agli alunni DSA gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dalle linee guida e individuati nel PDP (Piano Didattico Personalizzato). I docenti si impegnano inoltre nell'individuare e attivare strategie didattiche inclusive.

Sportello "Help"

E' una attività di consulenza e di supporto psicologico dedicata a tutti gli alunni della scuola. L'intervento dello psicologo può essere richiesto sia dai coordinatori di classe, che direttamente dai singoli studenti. Gli interventi possono coinvolgere l'intera classe, un gruppo, oppure il singolo studente, a seconda delle problematiche emerse.

Attività di Alternanza Scuola Lavoro

Gli studenti, al termine dell'attività, avranno modo di raggiungere i seguenti obiettivi e competenze:

per il settore Enogastronomia : Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di cucina, all'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, anche in riferimento alle richieste dei clienti nazionali e stranieri. Migliorare le proprie conoscenze relativamente al coordinamento con gli altri reparti e servizi;

per il settore Sala e vendita : Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di bar e del ristorante, curando insieme al personale della struttura l'allestimento dei diversi spazi e la distribuzione dei pasti per le varie occasioni;

per il settore Accoglienza turistica : Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio del front-office, migliorare la propria conoscenza delle innovazioni tecnologiche introdotte nel settore della gestione del cliente, acquisire spirito d'iniziativa, capacità di autocontrollo, spirito critico e flessibilità. L'allievo dovrà inoltre sviluppare le proprie capacità comunicative e relazionali, anche in lingua straniera e recepire i cambiamenti negli stili di fruizione del turismo.

In generale si può affermare che le attività di alternanza S/L permettono una migliore preparazione dei giovani per un più rapido ingresso nel mercato del lavoro, offrendo loro l'opportunità di una prima esperienza concreta in contesto nazionale e internazionale.

Altre competenze importanti che possono essere acquisite grazie all'esperienza in un reale contesto lavorativo sono:

esseri puntuali; collaborare ed essere disponibili ad aiutare gli altri; essere disponibili a riconoscere gli errori; rispettare il regolamento aziendale; rispettare il materiale e gli attrezzi affidati; utilizzare un metodo di lavoro flessibile ed efficace e della gestione del tempo.

Diventa assai importante che lo studente abbia sul proprio Curriculum diverse esperienze di alternanza di scuola/lavoro a dimostrazione di intraprendenza, esperienza e preparazione pratica. Per questo motivo l'Istituto "F. Martini", consiglia questo tipo di attività a tutti i suoi allievi come fondamentale strumento di orientamento e di autovalutazione della propria vocazione professionale.

L'organizzazione degli stage estivi all'estero e in Italia, in hotel e ristoranti di livello internazionale, inizia ogni anno nel mese di ottobre con le interviste di orientamento condotte dai tutor scolastici. L'intervista ha lo scopo di comprendere le aspettative degli studenti. Segue una verifica del tutor con i docenti di lingua e i docenti dell'area professionale ed una verifica di tipo attitudinale, condotta mediante colloqui con i responsabili degli stage. Dopo questa prima fase vengono effettuati gli incontri con i genitori, a cui segue l'organizzazione dello stage in collaborazione con le aziende.

L'Istituto Martini ha instaurato una rete di collaborazioni nazionali ed internazionali che si fonda su una forma di mutuo partenariato. Durante lo stage gli studenti vengono seguiti dai tutor scolastici ed aziendali ed al rientro viene compiuto un attento monitoraggio dell'attività, e la valutazione delle competenze acquisite che inciderà sulla valutazione dell'allievo nell'anno successivo.

Vengono considerate attività di alternanza:

Stage aziendali lunghi, stage aziendali brevi, manifestazioni interne alla scuola, manifestazioni esterne di rappresentanza della scuola, work experience, stage linguistici all'estero, uscite didattiche per visite aziendali del settore di riferimento, incontri con esperti di settore, attività di orientamento.

Con la circ. n°90 del 21/10/2015 si precisa che per poter essere ammesso a sostenere l'esame IeFP al termine del terzo anno ogni studente dovrà aver effettuato, entro il 31 maggio, almeno 200 ore di apprendimento in contesto lavorativo (DGR. 294 del 22 aprile 2013) e per l'esame di stato conclusivo del percorso scolastico quinquennale, ciascun studente dovrà aver effettuato almeno 400 ore di alternanza scuola-lavoro nel triennio finale (L.107/2015 art. n°1 comma 35 ; 40-41)

Ai fini di un supporto accurato degli obiettivi formativi dell'istituto e di consulenza per i contenuti didattici professionali, è costituito un Comitato Tecnico Scientifico composto dai collaboratori del dirigente scolastico, quali rappresentanti dell'istituto, da rappresentanti tecnici dell'Amministrazione Provinciale, da rappresentanti dell'Università e da rappresentanti territoriali delle attività professionali del comparto turistico. Per gli studenti certificati ai sensi della legge 104/92 e successive modificazioni e per quelli con particolari disagi scolastici e sociali è prevista una particolare organizzazione a integrazione e sostegno delle attività formative previste con l'utilizzo di tutti gli strumenti disponibili e l'attivazione di progetti specifici.

Le visite d'istruzione, i viaggi di studio, gli scambi culturali e stage linguistici sono funzionali all'attività scolastica e inseriti nella programmazione didattica annuale della classe e nel percorso di formazione del singolo alunno. Le modalità di effettuazione sono regolate dalle normative vigenti e dal Regolamento d'Istituto. E' in atto, dall'anno scolastico 2010-2011, il progetto di **Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)** in regime di sussidiarietà, che prevede l'integrazione tra il sistema statale dell'istruzione e il sistema regionale della formazione professionale allo scopo di realizzare un percorso di formazione finalizzato al conseguimento delle seguenti qualifiche professionali:

- **addetto** al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa;
- **addetto** all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti;
- **addetto** all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande.

STAKEHOLDERS E PARTNERSHIP

La peculiarità dell'Istituto ed il robusto inserimento nella realtà del territorio hanno favorito la creazione di un proficuo rapporto tra gli operatori scolastici e le realtà economiche presenti. In particolare la collaborazione fra gli insegnanti tecnico-pratici, le associazioni di categoria e le aziende del settore ha permesso di individuare gli interlocutori indispensabili per la realizzazione di alternanza scuola lavoro, tirocini didattici, corsi professionalizzanti, esperienze varie, finalizzate al raggiungimento di conoscenze, competenze ed abilità necessarie per un futuro e produttivo inserimento nel mondo del lavoro.

L'Istituto, oltre ad avere cordiali rapporti di stretta collaborazione con tutte le professionalità organizzate delle categorie economiche del comparto, intrattiene rapporti privilegiati con Concommercio di Pistoia e della Toscana, con FIPE provinciale e regionale, con EBT Pistoia e Toscana e con A.M.I.R.A. (Associazione Maitre), F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier), A.I.S. (Associazione Sommelier), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman), F.I.P.A. (Federazione Italiana Portieri d'Albergo), A.I.D.A. (Associazione Direttori d'Albergo), F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi), A.P.C.I. (Associazione Professionale Cuochi).

Grazie a questi rapporti gli allievi possono partecipare a particolari corsi di specializzazione eno-gastronomica che consentono loro di arricchire il bagaglio formativo e culturale con l'acquisizione di particolari abilità e competenze professionali utili ai fini di un inserimento a pieno titolo nelle realtà produttive.

Le collaborazioni in atto con l'USL Toscana Centro Area di Pistoia e le Università di Pisa e Firenze ci permettono di attivare percorsi formativi sui corretti stili di vita, sulla correlazione tra alimentazione e patologie e sulla creazione di menu equilibrati.

Polo Tecnico Professionale Agr.AL.Tur

I PTP sono reti formalizzate tra soggetti pubblici e privati che includono istituti tecnici e/o professionali, imprese, organismi di formazione professionale e ITS e favoriscono una offerta formativa qualitativamente migliore e più rispondente alle esigenze del tessuto produttivo attraverso l'integrazione delle risorse professionali, strumentali e finanziarie. Con il Decreto Dirigenziale n. 330 del 03-02-2015 la Regione Toscana ha riconosciuto 25 Poli Tecnico Professionali formalmente costituitisi ai sensi dell'Avviso pubblico di cui al DD 4782/2013, fra questi il Polo Agr.AL.Tur. di cui il nostro Istituto è capofila. Tale Polo opera su due filiere produttive Agribusiness e Turismo e Beni Culturali. Per la formalizzazione del Polo è stato stipulato un accordo di rete tra 20 soggetti e precisamente:

Istituto professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Istituto Tecnico Agrario di Stato "D. Anzilotti", Istituto Tecnico Superiore "Marchi-Forti" sede Monsummano Terme, Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "Barone de Franceschi, Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari Laureati (Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Livorno), Ascom Servizi srl – Agenzia Formativa, Comune di Montecarlo, Comune di Montecatini Terme, Comune di Monsummano Terme, Terme di Montecatini Terme SPA, PAM – Promozione Albergatori Montecatini, APM – Consorzio Turistico Montagna Pistoiese, Consorzio Turistico Città di Pistoia, Ladis srl, Perseo srl, Consorzio per la tutela dell'olio toscano IGP, Consorzio vini doc di Montecarlo, Ente Bilaterale del Turismo Toscano, C.O.R.E. Turism Network, FORMAINPRESA srl – Ag. Formativa.

Scopo dell'accordo di rete è la creazione di una collaborazione tra istituzioni scolastiche e soggetti privati finalizzata a:

creare sinergia tra i percorsi, i diversi soggetti dell'offerta formativa e le imprese, condividendo risorse umane, laboratori, analisi di fabbisogni e progettualità; avviare processi di trasformazione del modello didattico basati sulla didattica laboratoriale sia per le competenze di base che per quelle professionalizzanti; favorire la continuità dei percorsi formativi ed il successo formativo, contrastando il rischio di abbandono e dispersione anche attraverso la trasformazione degli ambienti di apprendimento basati su un diffuso utilizzo delle ICT nella pratica educativa; promuovere azioni trasversali alle diverse offerte formative; favorire l'esperienza di formazione in alternanza; promuovere la formazione permanente e continua, creare le condizioni affinché le autonomie scolastiche e formative realizzino la flessibilità curricolare con il pieno utilizzo degli strumenti esistenti; attivare azioni di orientamento; realizzare azioni di accompagnamento dei giovani adulti per il rientro nel sistema educativo di istruzione e formazione; realizzare interventi di formazione congiunta di carattere scientifico, tecnico e tecnologico per i docenti ed i formatori impegnati nelle diverse istituzioni educative e formative.

Studenti

Gli studenti iscritti all'anno scolastico 2015/2016 risultano circa **1.500**, ripartiti in **56** classi così suddivise e distribuite fra le tre sedi scolastiche:

N° 12 prime classi e N°12 classi seconde	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera		
	N° 12 classi terze	5 Enogastronomia	4 Sala - Vendita
N° 10 classi quarte	5 Enogastronomia	3 Sala - Vendita	2 Accoglienza turistica
N° 10 classi quinte	5 Enogastronomia	3 Sala - Vendita	2 Accoglienza turistica

Docenti e ATA

All'istituto sono assegnati per l'anno scolastico, oltre al dirigente scolastico, il direttore dei servizi generali e amministrativi:

10 assistenti amministrativi (2 di ruolo e 8 a T.D. al 30/06/2016),

9 assistenti tecnici, (3 di enog. di ruolo, 2 di sala-vendita di cui uno di ruolo e uno a T.D. al 30/06/2016, 2 di accog. di ruolo, 2 di informatica di ruolo,

22 collaboratori scolastici (8 di ruolo a tempo pieno, 1 di ruolo part-time, 12 a T.D. al 30/06/2016, 1 a T.D. a 18 ore).

Il personale docente assegnato è composto da 145 insegnanti, di cui 101 a T.I. e 44 a T.D.; dei 145, 38 sono i docenti per il sostegno (19 a T.I. e 19 a T.D.).

I docenti rispettano un orario di ricevimento settimanale e hanno 2 ricevimenti generali pomeridiani nel corso dell'anno.

ORGANIGRAMMA ESSENZIALE: (Governance)

DIRIGENTE	
COLLABORATORE VICARIO (Coordina l'organizzazione delle attività didattiche ed educative - Coordina la sede di Querceta)	
2° COLLABORATORE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO (Coordina l'organizzazione delle attività didattiche ed educative - Coordina la sede di Via Galilei)	
COORDINATORE sede di Via Garibaldi	
COORDINATORE DEI SERVIZI	
COORDINATORI DIPARTIMENTI Dipartimento Area Linguistico – Relazionale, Dipartimento Area Professionale – Comportamentale, Dipartimento Area Scientifico – Matematica	
Funzioni Strumentali all'offerta formativa :	
POF, apprendimenti e competenze didattiche, obbligo di istruzione, formazione classi .	
Coordinamento visite di istruzione, scambi culturali e stage linguistici all'estero.	
Disagio e integrazione scolastica .	
Comunicazione istituzionale, rapporti con i media e gli enti territoriali, coordinamento partnership progetti, convenzioni e rapporti con l'università	
Supporto e recupero scolastico .	
Percorsi didattici ed esami integrativi e finali, intercultura.	
Orientamento scolastico in ingresso e in uscita .	
Compiti dei Collaboratori del D.S.	
Collaboratore vicario	Organico docenti - Entrate anticipate e posticipate degli studenti - Sostituzione docenti - Turni di vigilanza nei corridoi all'ingresso, intervallo ed uscita - Rapporti con gli alunni e le famiglie - Collaborazione stesura circolari - Responsabile gruppo di lavoro RAV - Accoglienza docenti di nuovo incarico-Verbalizzante riunioni del Collegio dei Docenti - Responsabile percorso didattico per competenze Coordinatore Dipartimento area umanistica
2°Collaboratore Responsabile plesso di via Galilei	Organico docenti - Entrate anticipate e posticipate degli studenti - Turni di vigilanza nei corridoi all'ingresso, intervallo ed uscita Rapporti con gli alunni e le famiglie - Collaborazione stesura circolari -Funzione strumentale informatica - Responsabile corsi IeFP Responsabile progetti esterni -Coordinatore Dipartimento area scientifico / matematica - Resp. area informatica e didattica digitale