

#scuoleinnovative

Denominazione scuola	Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Costaggini"
Codice Meccanografico	rirho10007
Tipologia di istituzione scolastica coinvolta	Barrare la tipologia
	Scuola dell'infanzia
	Scuola primaria
	Istituto comprensivo
	Scuola secondaria di primo grado
N. alunni	Scuola secondaria di secondo grado
	x
Metodologie didattiche innovative	n. 1073
	<p>Il superamento dell'impostazione didattica trasmissiva, da uno a molti, che caratterizza la metodologia didattica tradizionale, viene realizzato attraverso l'adozione di una metodologia basata sul <i>learning by doing</i>. Il <i>cooperative learning</i> sarà altro ingrediente essenziale di questo approccio metodologico innovativo nel quale i saperi scaturiscono dal saper fare. L'auto gestione da parte degli studenti di alcuni laboratori, affiancati da tutor professionisti, sarà un altro elemento fondamentale dell'apprendimento <i>learning by doing</i>. Fondamentale sarà il riferimento alle aziende che porteranno nella didattica laboratoriale quanto nel loro bagaglio di esperienze. Il mondo del lavoro così avrà il giusto riconoscimento e potrà contribuire a calibrare gli insegnamenti rispetto alla domanda esterna.</p> <p>Le aule didattiche laboratoriali sono caratterizzate da un Forno convezione/vapore di ultimissima generazione - NABOO by LAINOX - con cappa dedicata; sotto il forno si trovano un abbattitore multifunzione - NEO by LAINOX - Ambedue i DEVICE sono al massimo della tecnologia e sono in grado di far misurare gli allievi sui moderni sistemi di cottura e sulla</p>

conservazione dei cibi al fine di migliorarne lo stato di conservazione e presentazione dei piatti. Sono a disposizione del docente e degli allievi una serie di moderne attrezzature per la preparazione quali impastatrici planetarie 7/10lt., cuocitori/ mescolatori/cutter automatici, mixer ad immersione, paco-jet, macchina per sottovuoto a campana e Roner per la cottura sottovuoto a bassa temperatura. Tali attrezzature consentono di rispettare la qualità degli alimenti preservandone le proprietà e garantendo un'alimentazione sana. Anche la sala del ristorante è dotata di banconi attrezzati e possiede strumentazioni digitali con lavagne interattive utili per visualizzare ricerche durante le attività che a presto saranno collegate a prendicomande digitali. La scuola è inoltre dotata di apparecchiature digitali in tre laboratori e sono a disposizione n.18 LIM portatili che rendono ogni ambiente dell'Istituto multimediale. Tanta parte della didattica si svolge annualmente in alternanza scuola-lavoro presso strutture altamente qualificate che danno il loro apporto anche nelle strutture scolastiche con incontri formativi specialistici. La competenza linguistica nelle quattro lingue comunitarie viene raggiunta con l'uso dei Laboratori dotati di programmi specifici e rafforzata nelle occasioni di scambi culturali e linguistici. Anche gli stage all'estero nell'ambito dei progetti europei concorrono ad ampliare le competenze.

Attuali spazi esistenti nella scuola	Tipologie di spazi	SI/NO	Numero	Caratteristiche e tipologia
	Laboratori	SI	12	<p>n.3 Laboratori di cucina dotati di moderne attrezzature già descritte ma inadeguati per dimensioni</p> <p>n.1 Laboratorio di Pasticceria dotati di moderne attrezzature già descritte</p> <p>n.4 Laboratori di Sala/bar dotati di moderne attrezzature già descritte ma inadeguati per</p>

				dimensioni n.2 Laboratori informatici dotati complessivamente di n.50 postazioni, insufficienti per coprire il fabbisogno delle 50 classi attivate. N.2 LIM con proiettore completano la dotazione n.2 laboratori Accoglienza turistica Si compongono di front office e back office con 15 postazioni computer. Non consentono comunque una didattica completa mancando di spazi di relazione
	Biblioteca	NO		
	Uffici/aule professori	SI	2	Ambedue le aule sono poco capienti e non dotate di attrezzature speciali
	Aule e spazi per la socialità	NO		
	Mensa	NO		
	Cucina	NO		

Ulteriori spazi che si reputano necessari a fini didattici	Palestra	SI	1	Tale ambiente risulta non adeguato alle esigenze di formazione degli studenti e modesto nelle dimensioni. L'Istituto utilizza annualmente strutture esterne con grandi difficoltà logistiche.
	Aula Magna/Auditorium	SI		E' un ambiente recentemente restaurato e flessibile per diverse utilità. E' dotato di palco, di LIM, di wifi. Necessita di completamento con sedute adeguate, apparecchiature illuminanti.
	Altro			
<p>L'Istituto persegue da anni il proposito di ampliare la capacità della scuola dell'apertura al territorio con le sue Aziende, i suoi produttori, le Associazioni di settore, le diverse categorie sociali. La realizzazione di una vera "scuola-albergo" pensata per rendere tangibile in ogni momento della vita scolastica le finalità curricolari sarà di aiuto per superare i disagi e le criticità che possono essere vissute in molti casi dagli alunni. La scuola potrebbe divenire lo strumento per far incontrare in uno spazio adeguato le diverse componenti sociali: integrazione e multiculturalismo saranno i linguaggi comuni nei luoghi interessati dalle attività. Stranieri, utenti di tutte le fasce di età, categorie svantaggiate saranno messe nelle condizioni di star bene insieme negli spazi riqualificati.</p> <p>Le famiglie saranno accolte in ambienti piacevoli: si sentiranno così certe che la richiesta di servizio e formazione di qualità trovino risposta nella scuola sulla quale stanno investendo per il futuro dei propri figli.</p> <p>L'atrio arredato con mobili a disposizione di tutti coloro che entrano nello spazio scolastico, darà a tutti un'immediata sensazione di accoglienza; il front office permetterà di fare richieste ed avere risposte immediate sull'organizzazione e informazioni sulla vita all'interno dell'Istituto; i Laboratori aperti nell'intera giornata saranno concepiti come luogo di incontro e di coesione per far esprimere la creatività insita in ciascun individuo; la sala conferenze permetterà di approfondire tematiche generali o specialistiche con l'apporto di studiosi ed esperti a vantaggio sia della scuola che della collettività; la riqualificazione degli ambienti convittuali aumenterà il benessere dei convittori contribuendo ad aumentare il loro senso di responsabilità.</p>				

Un ambiente accogliente e partecipato sarà maggiormente rispettato da tutti: riconoscere intorno a sé spazi e immagini sulle quali si è investito in termini di impegno e scelte, contribuirà a rafforzare senso di appartenenza e di responsabilità. I beni comuni verranno percepiti come parte del vissuto individuale, quindi, maggiormente rispettati.

Gli spazi-cucina saranno riqualificati con la realizzazione di: **5 postazioni didattico-operative a platea**, composte da piastra a induzione, forno compatto combinato, piano di lavoro neutro e lavello monovasca;

5 postazioni per l'analisi sensoriale dei vini in cui sarà possibile effettuare l'analisi visiva, olfattiva e gustativa; **una hall** costituita da front office e arredi; **una sala conferenze** dotata di postazioni e strumentazioni multimediali.

I Laboratori così riqualificati anche con una nuova tinteggiatura e punti illuminanti, miglioreranno la didattica curricolare e offriranno la possibilità di apertura all'esterno: in questo caso le attività verranno organizzate anche in orario pomeridiano, aperte al territorio. La scuola rafforzerà il suo ruolo di agenzia culturale e sociale rispondendo in maniera più adeguata a tutte le richieste, privilegiando l'integrazione e l'inclusione e lo star bene a scuola e in convitto.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Alessandra Onofri

