

Curricolo Istituto Professionale

L'Istituto Professionale Romagnosi, in ottemperanza alle possibilità concesse dal D.Lgs. 61/2017 e dalla normativa seguente, ha impostato la propria proposta formativa con un curriculum improntato allo sviluppo di conoscenze, abilità e competenze strettamente legate ai bisogni professionali del territorio. Il triangolo lariano presenta infatti grandi potenzialità nel settore ristorativo, di ospitalità alberghiera e di turismo enogastronomico; per questo la proposta didattica mira alla maturazione di tre figure professionali distinte legate al mondo della cucina, della sala bar e vendita e dell'accoglienza turistica. I primi due anni costituiscono un biennio comune ai tre percorsi, il cui scopo è sia acquisire le competenze basilari delle varie discipline e del metodo loro connesso sia orientare verso il percorso maggiormente indicato per la personalità dell'alunno; strumenti di questo deliberati dal nostro Istituto sono il significativo apporto orario dedicato alle discipline di laboratorio, le compresenze e la personalizzazione degli apprendimenti. Le compresenze sono ore in cui il docente di una materia più teorica e quello di laboratorio uniscono competenze e metodi per mostrare da più punti di vista gli argomenti trattati, tramite una riflessione condivisa ed esperienze il più possibile laboratoriali; la personalizzazione degli apprendimenti ha il suo strumento nel P.F.I., Progetto Formativo Individuale, un documento che sulla base di una valutazione delle competenze e degli interessi dello studente nel dialogo con il proprio docente tutor vuole quanto più possibile orientare il percorso e il curriculum del ragazzo in base alle sue inclinazioni. Il triennio invece propone attività fortemente professionalizzanti e al contempo discipline che permettano una riflessione critica su quanto viene proposto; vengono valorizzati il più possibile i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, in cui il ragazzo viene ospitato in aziende esterne in accordo con il proprio docente tutor per un primo contatto con il mondo del lavoro e la maturazione di competenze specifiche; tali percorsi sono preparati dalla scuola con corsi di sicurezza e tramite l'apporto delle discipline curricolari. Soprattutto nel percorso di Accoglienza Turistica, particolare attenzione viene data alla pratica delle lingue straniere. Il diploma conclusivo del percorso consente l'ingresso al mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi in università o scuole di specializzazione.