

Scuola Formazione Professionale

“Don Giovanni Calabria”

P IANO DELL' O FFERTA F ORMATIVA

Obbligo Formativo

Anno 2024/2025

Organismo di Formazione Accreditato

INDICE

	capitoli	pagina
Introduzione		3
Principi ispiratori		4
Il Centro Polifunzionale		4
La Scuola di Formazione Professionale		4
Il sistema educativo		5
I referenti		5
Il percorso triennale		5
La didattica		5
I percorsi formativi per allievi con disabilità		6
I comparti professionali		6
Sede di Verona		6
Sede di Bovolone		7
Distribuzione oraria – sede di Verona		9
Distribuzione orario – sede di Bovolone		9
Le attività extra scolastiche		10
La valutazione		11
Esiti finali del percorso		12
Contatti		13

Piano Offerta Formativa

Obbligo Formativo

*"Abbiamo di mira solo il vantaggio,
il profitto, la perfezione di questi
cari ragazzi che, sotto qualunque
corteccia, sono i grandi capolavori
di Dio".*

San Giovanni Calabria

INTRODUZIONE

Il Piano dell'Offerta Formativa è elaborato dal Collegio dei Docenti ed è adottato dalla Scuola di Formazione Professionale "Don Calabria" (di seguito più brevemente denominata SFP):

- riguarda l'organizzazione e la gestione di strutture, persone e risorse della SFP, i percorsi formativi, le iniziative e le attività didattiche ed educative.
- è la "carta d'identità" della SFP, che esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa.
- è un atto generale con contenuto programmatico; non è un atto amministrativo né un provvedimento amministrativo, ma è un atto d'indirizzo interno ed una dichiarazione d'intentivo verso l'utenza.

Si rivolge:

- in primo luogo agli allievi e alle loro famiglie per facilitare la scelta consapevole del percorso formativo più idoneo a soddisfarne le esigenze e la partecipazione attiva alle iniziative scolastiche.
- in secondo luogo, è indirizzato a tutto il personale della SFP per favorire la condivisione di un progetto comune e la razionalizzazione dell'intervento didattico-educativo secondo metodi di lavoro basati sulla programmazione e orientati all'innovazione.

Il progetto non è esaustivo né conclusivo, ma è una tappa di un percorso in divenire e che tende ad un continuo miglioramento, evolvendo in consonanza con i cambiamenti e gli sviluppi della formazione professionale, della scuola, della società ed del mondo del lavoro.

PRINCIPI ISPIRATORI

Sull'esempio di San Giovanni Calabria i fondamentali principi ispiratori su cui si fonda il progetto educativo e formativo sono:

- La valorizzazione della persona nella sua completezza come valore unico e prezioso
- L'attenzione a tutte le persone, soprattutto alle più svantaggiate e bisognose
- La progettazione di un percorso formativo fondato sulle capacità e qualità individuali
- La visione del Centro Polifunzionale come Comunità Educante in tutti i suoi aspetti e responsabilità
- La considerazione del lavoro e della professionalità come beni personali e sociali

IL CENTRO POLIFUNZIONALE

Il Centro Polifunzionale Don Calabria Fondazione ETS è una delle molteplici opere sociali, educative e sanitarie promosse dalla Congregazione Poveri Servi della Divina Provvidenza – Istituto Don Calabria. La propria missione è accogliere e promuovere la persona, intervenendo in modo globale sulle sue necessità, valorizzando le attitudini e capacità anche attraverso percorsi personalizzati. Punti qualificanti del Centro Polifunzionale sono la multi professionalità, l'integrazione, la flessibilità e la personalizzazione dei percorsi, la valorizzazione delle attitudini personali, la presa in carico globale della persona, la collaborazione ed il raccordo tra i diversi sistemi. La Scuola di Formazione Professionale è una delle aree/servizi presenti all'interno del Centro Polifunzionale.

LA SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

La SFP sviluppa la propria attività nelle due sedi di Verona e Bovolone: accoglie giovani in obbligo scolastico e formativo in uscita dalle scuole medie ed allievi provenienti dalle scuole superiori che intendono cambiare percorso.

La sede di Verona si rivolge a ragazzi con certificazione di disabilità e propone tre corsi nel comparto tessile/artigianale tarati sulle capacità di apprendimento individuali e finalizzati oltre che alla crescita personale, anche all'inserimento socio occupazionale. All'interno del Centro Polifunzionale è offerta la possibilità di integrare il percorso formativo usufruendo anche di servizi sociali e riabilitativi.

Nella sede di Bovolone è attiva una Scuola di Ristorazione. Due gli indirizzi professionali attivi: "preparazione degli alimenti e allestimento piatti" e "allestimento sala e somministrazione piatti e bevande". Sono attivi anche tre corsi rivolti ad allievi con certificazione di disabilità basati su una didattica attenta alle singole peculiarità. Gli allievi, dopo i tre anni di qualifica, possono completare il ciclo di formazione frequentando il quarto anno che permette di ottenere il diploma professionale di "tecnico di cucina" e "tecnico dei servizi di sala e bar". Il IV anno è inserito all'interno del sistema duale e la parte professionalizzante si sviluppa attraverso l'alternanza scuola/lavoro e/o l'apprendistato. Questa impostazione permette di apprendere "in situazione" tecniche e stili aggiornati alle più recenti indicazioni del mercato ristorativo.

IL SISTEMA EDUCATIVO

La Scuola di Formazione Professionale si ispira ai principi del suo fondatore San Giovanni Calabria ed è accreditato dalla Regione Veneto. E' un Centro di ispirazione cristiana che fonda il suo intervento educativo sui principi del Vangelo, nell'intento di offrire una visione completa dei valori fondamentali della vita. Tra i suoi obiettivi più importanti c'è quello di offrire ai giovani l'opportunità di inserimento sociale attraverso la formazione e il lavoro. Il Centro favorisce ogni iniziativa atta a rendere gli allievi protagonisti attivi del loro cammino. Pertanto ha come finalità educativa la promozione integrale umana e cristiana dei giovani nel rispetto della libertà di coscienza di ciascun allievo.

La vita della comunità scolastica fa riferimento al "Patto Educativo e Formativo di corresponsabilità" ed al "Regolamento disciplinare"

I REFERENTI

Il Presidente della Fondazione: don Valdecir Tressoldi
Responsabile dell'Organismo di Formazione: Federico Patuzzo
Responsabile dell'Area Formativa: Silvia Festa
Il Coordinatore Didattico: Cristian De Frenza

IL PERCORSO TRIENNALE

Il percorso formativo ha una durata triennale per complessive 2.970 ore; è obbligatoria una frequenza di almeno il 75% delle lezioni pena la non ammissione agli scrutini finali di ciascun anno di frequenza. Durante il secondo e terzo anno è previsto lo stage in aziende del comparto. Il percorso contribuisce all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione così come previsto dalle normative nazionali. Il Centro assicura, nel quadro delle finalità della scuola, l'insegnamento della religione cattolica nel rispetto della libertà di coscienza. L'intero impianto progettuale è centrato sulla scoperta e sull'aiuto per la realizzazione del progetto personale che, sulla base di una proposta educativo/formativa, mira alla creazione di un'identità professionale o socio/occupazionale tesa a formare la persona, il cittadino, il lavoratore; tale progetto, altresì, tende allo sviluppo di un cammino di riflessione nel rispetto degli orientamenti personali di ognuno.

LA DIDATTICA

Il modello formativo del Centro prevede un'impostazione modulare finalizzata a fornire saperi, competenze e capacità che consentano agli allievi di:

- arricchire il proprio bagaglio di conoscenze;
- acquisire una formazione utile nel mondo produttivo;
- migliorare ed affinare le relazioni interpersonali;
- implementare le autonomie personali utili all'inserimento sociale e lavorativo;
- sviluppare e migliorare la motivazione e l'impegno al risultato.

I PERCORSI FORMATIVI PER ALLIEVI CON DISABILITA'

La Scuola opera da molti anni a favore di persone con disabilità accogliendo allievi con certificazione all'interno dei due percorsi previsti dal piano regionale.

Per l'anno scolastico 24/25 l'articolazione è la seguente:

- Per la sede di Verona sono attivi quattro corsi specifici, riservati ad allievi con disabilità; tre nel comparto tessile/artigianato e uno nel settore ristorativo (azioni di tipo B: interventi specifici per allievi con disabilità certificata che non sono in grado di avvalersi di metodi di apprendimento ordinari). Per questi allievi è possibile attivare un percorso riabilitativo integrato al percorso scolastico in accordo con le famiglie
- Per la sede di Bovolone è previsto l'inserimento nelle classi ordinarie di allievi con certificazione nell'ambito della scuola di ristorazione nelle due qualifiche di sala e cucina (azioni di tipo A: interventi personalizzati di supporto formativo per allievi disabili certificati inseriti in interventi formativi ordinari)
- Per la sede di Bovolone sono attivi due corsi specifici, riservati ad allievi con disabilità, nel comparto della ristorazione - indirizzo preparazione degli alimenti ed allestimento piatti - (azioni di tipo B: interventi specifici per allievi con disabilità certificata che non sono in grado di avvalersi di metodi di apprendimento ordinari).

I COMPARTI PROFESSIONALI

Sede di Verona

Operatore delle Produzioni Tessili/artigianali (per allievi con disabilità certificati)

Il corso di formazione professionale è riservato ad allievi con certificazione di disabilità che necessitano di un percorso formativo personalizzato e con prospettive di inserimento socio occupazionale. Il corso si pone la finalità di incrementare nell'allievo le competenze necessarie alla realizzazione di oggettistica e packaging di qualità elevata. Alla fine del percorso formativo, lo studente potrà imparare a:

- eseguire lavorazioni artigianali di materiali, quali: materiali tessili, legno, metalli, cartone, ecc.;
- realizzare complessivi sulla base di indicazioni orali e scritte;
- confezionare prodotti secondo un progetto di packaging;
- controllare la qualità finale di un prodotto;
- sapere gestire semplici attività di magazzino: il carico, lo stoccaggio, l'inventario e lo scarico degli oggetti realizzati;
- mantenere relazioni adeguate all'interno di un contesto lavorativo;
- gestire in modo autonomo le funzioni della vita quotidiana.

Al termine del percorso verrà rilasciato un attestato di competenze o di frequenza secondo quanto previsto dalla normativa vigente

Inserimento socio-occupazionale

Al termine del percorso gli allievi potranno essere orientati verso un inserimento socio occupazionale in realtà del territorio o verso i servizi del Collocamento Mirato



Sede di Bovolone

Operatore della ristorazione: indirizzo “Preparazione degli alimenti ed allestimento piatti”

Competenze professionali al termine del triennio (qualifica professionale EQF3 – European Qualification Framework)

- Interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità secondo le procedure e le metodiche operative standard.
- Svolge attività relative alla preparazione di pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e semilavorati.
- Il Commis di Cucina si occupa della preparazione dei pasti secondo l'indicazione dello Chef o del Capo-partita.
- Realizza piatti nazionali ed internazionali in base alle portate come antipasti, primi, salse, secondi, dolci, secondo la qualità e le quantità prescritte e secondo le specifiche esigenze dei menù, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- E' in grado di attuare tecniche di cottura di uso tradizionale e innovative come: cotture sottovuoto, a basse temperature, a vapore con sonda al cuore, sottovuoto con sonda al cuore.
- E' in grado di impostare, utilizzare, monitorare, strumenti e attrezzature tecnologiche in uso nell'ambito ristorativo (forno trivalente, abbattitore di temperatura, macchina del sottovuoto, affettatrice, frighi, fuochi, friggitrice, fry top, lavastoviglie) e tutti gli utensili di uso comune.
- Predisporre e cura gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie.

Inserimento lavorativo

Il percorso formativo favorisce l'inserimento in strutture ricettive di vario genere come alberghi, ristoranti, villaggi turistici, navi, centri di produzione pasti, centri della grande distribuzione alimentare

Sede di Bovolone

Operatore della ristorazione: indirizzo “Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande”

Competenze professionali al termine del triennio (qualifica professionale EQF3 – European Qualification Framework)

- Interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità secondo le procedure e le metodiche operative standard.
- Svolge attività relative alla somministrazione di pasti e bevande con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e semilavorati.
- Si occupa della preparazione ed organizzazione della sala e del bar, su indicazione del Direttore e del Maitre di sala.
- Esegue i diversi tipi di servizio con le relative portate in base al menù ed alle prenotazioni.
- Predisporre le comande/ordini e comunica con il reparto di cucina.
- Effettua il servizio bar e di caffetteria, di banqueting e prodotti di pasticceria abbinati aricette di caffetteria speciale.
- Attua tecniche di open bar e di american bar. Definisce e pianifica le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute.
- Prepara aperitivi e cocktails anche internazionali ed è in grado di conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino.
- Predisporre e cura gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie.

Inserimento lavorativo

Il percorso formativo favorisce l'inserimento lavorativo in strutture ricettive di vario genere come alberghi, ristoranti, bar, villaggi turistici, navi, centri di produzione pasti.

Sede di Bovolone

Operatore della ristorazione: indirizzo “Preparazione degli alimenti ed allestimento piatti” (per allievi con disabilità)

(qualifica professionale EQF3 – European Qualification Framework)

Il corso a qualifica di ristorazione con indirizzo Preparazione degli alimenti ed allestimento piatti è riservato ad allievi con certificazione di disabilità che possono sperimentare le varie lavorazioni all'interno di un laboratorio di cucina. Grazie al numero ridotto degli allievi presenti nella classe e alla preparazione specifica dei docenti, il corso si propone di trasferire i contenuti di un regolare corso di ristorazione mediati opportunamente per facilitare l'apprendimento. Durante il secondo e il terzo anno verranno svolti degli stage aziendali che daranno la possibilità di avvicinarsi in modo progressivo alle realtà ristorative ed alberghiere

Inserimento lavorativo

Il percorso formativo favorisce l'inserimento in strutture ricettive di vario genere come alberghi, ristoranti, villaggi turistici, centri di produzione pasti, centri della grande distribuzione alimentare, anche attraverso i servizi territoriali di accompagnamento al lavoro.

Sede di Bovolone

IV anno. Tecnico della ristorazione: indirizzo “preparazione pasti” e “servizi di sala e bar”

La proposta formativa, rivolta ad allievi qualificati in uscita dal percorso triennale, ha la finalità di far acquisire le competenze culturali e professionalizzanti afferenti al IV livello EQF (*European Qualification Framework*). Il corso si pone come finalità principali la possibilità di agevolare l'inserimento nel mondo del lavoro, aumentare il livello di professionalità, incrementare il senso di responsabilità, ampliare le autonomie operative. Il percorso si articola su 990 ore ed è riconosciuto dalla Regione Veneto. Si sviluppa all'interno del Sistema Duale, ed è basato sull'alternanza scuola/lavoro e/o l'apprendistato di 1° livello. Il corso ha una forte connotazione centrata sugli apprendimenti delle competenze professionalizzanti “in situazione” all'interno delle aziende partner. Gli allievi dovranno frequentare 500 ore di tirocinio pratico nelle aziende e 490 ore presso la SFP. Le ore all'interno del percorso scolastico sono finalizzate ad implementare l'acquisizione di competenze culturali centrate sulla adeguatezza ed autonomia nello svolgimento della mansione professionale. Le ore svolte in azienda sono finalizzate all'acquisizione di competenze professionali evolute in termini di operatività ed autonomia nonché di capacità decisionali nell'affrontare le diverse situazioni lavorative, anche in circostanze critiche. Il corso si svolge presso la Scuola di Ristorazione della SFP Don Calabria a Bovolone e presso le aziende partner diffuse sul territorio veronese. Il risultato finale atteso è quello del conseguimento, previo superamento dell'esame finale, del Diploma Professionale di “Tecnico di Cucina” e di “Tecnico dei Servizi di Sala e Bar”

DISTRIBUZIONE ORARIA

Sede di Verona

Corsi per allievi con disabilità (azioni di tipo B)

Materia	I anno	II anno	III anno
Italiano	4	4	3
Storia	1	1	2
Inglese	2	2	2
Matematica	2	2	2
Diritto/economia	1	1	
Scienze	1	1	1
IRC	1	1	1
Educazione fisica	2	2	2
Laboratorio	8	8	9
Sicurezza	1	1	1
Autonomia	5	5	5
Totale settimanale	28	28	28
Stage - annuale			160
Totale ore corso	990	990	990

Sede di Bovolone

Corsi ordinari

Materia	I anno	II anno	III anno	IV anno
Italiano	3	3	3	2
Storia	1	1		
Inglese	2	2	2	2
Tedesco	1	1	1	1
Matematica	2	2	2	1
Economia+ed civica	2	2	1	2
Scienze	2	1	2	1
Cittadinanza			Modulo di 6 ore	
IRC	1	1	1	
Educazione fisica	1	1	1	
Informatica	1	1	1	1
Laboratorio	9	9	9	
Sicurezza	1	1	1	1
Cult. del territorio	1	1	1	
Tecnica alberghiera	2	2	2	3
Totale settimanale	29	28	27	14
Stage(ore/anno)		120	200	0
Alternanza apprendistato				500
Totale ore corso	990	990	990	990

Sede di Bovolone

Corsi per allievi con disabilità (azioni di tipo B)

Materia	I anno	II anno	III anno
Italiano	4	3	3
Storia	1	1	
Inglese	2	2	2
Tedesco		1	1
Matematica	2	2	2
Economia+ed civica	2	2	1
Scienze	2	1	2
IRC	1	1	1
Educazione fisica	1	1	1
Informatica	1	1	1
Laboratorio	9	9	9
Sicurezza	1	1	1
Cult. del territorio	1	1	1
Tecnica alberghiera	2	2	2
Totale settimanale	29	28	27
Stage(ore/anno)		120	160
Totale ore corso	990	990	990

LE ATTIVITA' EXTRA SCOLASTICHE

Oltre l'orario scolastico si propongono attività formative di promozione dei valori cristiani e di riflessione, come opportunità di crescita. Il servizio è gestito da religiosi, operatori e volontari e svolge le seguenti attività pastorali:

- giornate su tematiche inerenti al carisma di San Giovanni Calabria;
- momenti di preparazione al Natale e alla Pasqua;
- gruppo di riflessione su tematiche giovanili;
- esperienze di approfondimento su temi religiosi specifici.

Inoltre proponiamo attività educative e ludico-sportive complementari ai programmi scolastici:

- corso per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari
- percorsi di motivazione allo studio;
- organizzazione di gite e uscite didattiche;
- momenti di festa.

LA VALUTAZIONE – corsi ordinari

Voto	Giudizio	Apprendimenti	Competenze acquisite
NC	Non valutabile	Non verificabili per mancanza di dati.	
0-30	Totalmente negativo	Nulla	Non verificabili per prove scritte consegnate in bianco o per rifiuto dell'allievo di produrre prove orali o di laboratorio.
31-40	Gravemente insufficiente	Non assimilazione degli argomenti negli aspetti fondamentali e gravi lacune.	Presenta disorganicità nell'applicazione e incoerenza operativa e logica. Utilizza il linguaggio in modo scorretto
41-59	Insufficiente	Conoscenze limitate e/o parziali	Presenta difficoltà nei procedimenti operativi e nella concettualizzazione. Il linguaggio non sempre è pertinente. Soddisfa parzialmente gli obiettivi minimi stabiliti per l'esecuzione delle prove
60-69	Sufficiente	Conoscenza essenziale per la maggior parte degli argomenti	Applicazioni semplici anche guidate. Il linguaggio è lineare ed essenziale e nel complesso corretto. Soddisfa gli obiettivi minimi stabiliti per l'esecuzione delle prove.
70-79	Discreto	Conoscenza approfondita degli argomenti.	Relativa autonomia nelle applicazioni fondamentali. Linguaggio nell'insieme corretto. Soddisfa parte degli obiettivi stabiliti per l'esecuzione delle prove.
80-89	Buono	Conoscenza completa di quasi tutti gli argomenti	Uso adeguato del linguaggio. L'allievo sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso. Soddisfa la maggior parte degli obiettivi stabiliti per l'esecuzione delle prove.
90-100	Distinto	Conoscenza completa di tutti gli argomenti svolti	Uso corretto del linguaggio. L'allievo sa utilizzare conoscenze e competenze, applicandole correttamente nell'ambito professionale riuscendo a rielaborare quanto appreso per risolvere eventuali problemi. Soddisfa tutti gli obiettivi stabiliti per l'esecuzione delle prove

La valutazione del comportamento dell'allievo tiene conto del livello di correttezza personale e di partecipazione alle attività proposte ed avrà incidenza direttamente sulla media ponderata finale delle singole discipline.

N.B.:

nel caso in cui un allievo consegua una valutazione insufficiente (inferiore a 60/100) in più di quattro discipline sarà dichiarato "NON IDONEO" alla classe successiva o NON AMMISSIBILE all'esame finale

LA VALUTAZIONE – allievi con difficoltà di apprendimento

Nel caso di allievi con difficoltà di apprendimento verranno compilati, in funzione delle difficoltà espresse, il Piano Educativo Individualizzato (PEI) o il Piano Didattico Personalizzato (PDP) che potranno prevedere differenti livelli di complessità:

- Piano differenziato: riferimento a competenze differenziate rispetto al profilo professionale di riferimento
- Piano per saperi minimi: riferimento alle competenze minime necessarie per soddisfare il profilo professionale di riferimento
- Piano per obiettivi ordinari: riferimento alle competenze ordinarie previste dal profilo professionale di riferimento

Le valutazioni saranno espresse in funzione del piano concordato e terranno conto delle competenze acquisite secondo gli obiettivi previsti e condivisi con gli allievi e le famiglie.

ESITI FINALI DEL PERCORSO

Al superamento dell'esame finale del triennio:

Attestato di Qualifica Professionale (3° livello EQF – European Qualification Framework)

Al superamento dell'esame finale del quarto anno:

Diploma di Qualifica Professionale (4° livello EQF – European Qualification Framework)

In caso di non superamento dell'esame triennale:

Attestato di Competenze ai sensi dell'Accordo di Conferenza Stato/Regioni del 27/07/2011

Nel caso di allievi con disabilità certificati per i quali vi sia l'impossibilità di ricondurre i risultati di apprendimento agli standard previsti dal Repertorio Nazionale dell'Offerta Formativa di IeFP viene rilasciato un Attestato di Frequenza ai sensi dell'art. 17 della Legge 104/1992

*"E tutti quelli che si avvicinano
partano edificati dal nostro
contegno, edificati dallo spirito
di dolcezza,
di carità,
di rispetto,
di gentilezza,
di compatimento,
di cui dobbiamo essere ripieni".*

San Giovanni Calabria

CENTRO POLIFUNZIONALE DON CALABRIA FONDAZIONE ETS

SEDE DI VERONA
Via San Marco 121
37138 VERONA

Segreteria Scolastica 045 8184411
Fax Segreteria Scolastica 0458184400
Centralino Polifunzionale 045 8184111

SEDE DI BOVOLONE
Piazza Donatori di Sangue, 1
37051 BOVOLONE (VR)
Segreteria Scolastica 045 8184474

www.sfpdoncalabria.it
areaformativa@centrodoncalabria.it