



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone"**

Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095/613 6515 - Fax 095/873 0474

**RELAZIONE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO ILLUSTRATIVA DELL'ANDAMENTO
DELLA GESTIONE DELL'ISTRUZIONE SCOLASTICA AL 31/12/2023**

(ai sensi dell'art. 22 del Decreto Interministeriale n. 129 del 28/08/2018)

La relazione è stata redatta sulla base dei dati risultanti dal conto consuntivo predisposto dal Direttore dei servizi generali amministrativi e trasmessa al Collegio dei revisori dei conti, ai sensi dell'art. 22 del D.I. n. 129 del 28/08/2018.

STRUTTURA, FUNZIONAMENTO e RISORSE UMANE

L'I.P.S.S.E.O.A. "Giovanni Falcone" funziona su tre sedi: nella sede di Giarre via Veneto n.4, in orario diurno, sono ospitate n. 5 prime classi, n. 8 quarte classi di cui n. 4 classi del percorso cucina, n. 2 classi del percorso arte bianca, pasticceria e gelateria, n. 2 classi del percorso sala e vendita, e n. 4 quinte classi, di cui n. 2 del percorso arte bianca, pasticceria e gelateria, n. 2 classi del percorso accoglienza turistica. Inoltre tale sede ospita il corso di istruzione per adulti, con un totale di 9 classi di cui n. 4 classi di primo periodo, n. 3 classi di secondo periodo e n. 2 classi di terzo periodo.

L'attività didattica si svolge in 18 aule e, oltre alla palestra, esistono due aule di informatica corredate da postazioni multimediali, due laboratori linguistici uno dei quali realizzato con fondi FESR, 6 laboratori per i 4 percorsi di studio adeguatamente attrezzati per svolgere esercitazioni pratiche, nonché 2 sale una in grado di ospitare 50 commensali e l'altra in grado di ospitarne 150. L'intero edificio è cablatto con una rete L.A.N. (con tecnologia fibra) che offre la possibilità del collegamento ad Internet nell'intero edificio.

In questa sede, oltre all'Ufficio del Dirigente scolastico e quello del DSGA, sono ubicati anche tutti gli uffici di Segreteria e i magazzini per l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari e per la custodia dell'utensileria.

Nella sede di Riposto, ubicata in Corso Sicilia s.n, funzionano 26 classi ospitate in altrettante aule, allocate in un edificio poco funzionale per la logistica molto dispersiva.

Sono presenti: 9 seconde classi, 9 terze classi, di cui n. 3 classi del percorso cucina, n. 2 del percorso arte bianca, pasticceria e gelateria, n. 2 del percorso sala e vendita, 2 quarte classi del percorso accoglienza turistica, 6 quinte classi, di cui n. 4 classi del percorso cucina e n. 2 classi del percorso sala e vendita.

La sede è dotata di 1 laboratorio di informatica multimediale realizzato con fondi FESR e di un laboratorio linguistico ben attrezzato. L'intero edificio è cablatto con una rete L.A.N. (con tecnologia fibra) che offre la possibilità del collegamento ad Internet nell'intero edificio. Ci sono inoltre 3 laboratori di sala-bar e 2 laboratori di cucina e 1 laboratorio di pasticceria, in cui si svolgono esercitazioni pratiche per gli studenti delle seconde e delle quinte classi.

La sede di Maniace, attiva dall'a.s. 2008/09, è ubicata in corso Cavallaro n. 7 ed ivi funzionano 7 classi: 1 prima classe e 1 seconda classe del biennio unitario, 2 terze classi di cui 1 del percorso cucina e 1 del percorso sala e vendita, 2 quarte di cui 1 del percorso cucina e 1 del percorso sala e vendita, 2 quinte classi di cui 1 del percorso cucina e 1 del percorso sala e vendita. In questa sede funzionano n. 2 laboratori di settore, che consentono agli studenti di svolgere regolari esercitazioni pratiche. Dall'a.s. 2023/24 nella sede di Maniace è attivo un corso di istruzione per adulti, con la presenza di 3 classi del primo periodo didattico.

Tutte le aule delle tre sedi sono dotate di un computer e un videoproiettore o di Digital Board.

Seguono due tabelle sintetiche in cui sono riportati il numero delle classi, il numero di studenti, le risorse umane distinte per profili e le tipologie di contratto (Indeterminato, determinato, breve o saltuario).

TABELLA DEGLI STUDENTI E DELLE CLASSI

Classi			Alunni				
	Nu- mero classi corsi diurni	Totale classi	Alunni iscritti al 1°settem- bre corsi diurni	Alunni fre- quentanti classi corsi diurni al 31/12/2023	Totale alunni fre- quentanti al 31/12/2023	Di cui div. abili	Differenza tra alunni iscritti al 1° settembre e alunni frequentanti corsi diurni al 31/12/2023
Prime	6	6	115	119	119	16	+4
Seconde	10	10	186	179	179	17	-7
Terze	10	10	176	164	164	14	-12
Quarte	12	12	181	163	163	21	-18
Quinte	12	12	177	167	167	16	-10
Totale	50	50	835	792	792	84	-43

- Di cui 47 alunni stranieri e 84 alunni diversamente abili (alunni H)

Classi			Alunni				
	Nu- mero classi corsi serali	Totale classi	Alunni iscritti al 1°settem- bre corsi serali	Alunni fre- quentanti classi corsi serali al 31/12/2023	Totale alunni fre- quentanti al 31/12/2023	Di cui div. abili	Differenza tra alunni iscritti al 1° settembre e alunni frequentanti corsi diurni al 31/12/2023
Prime	7	7	243	171	171	0	-72
Seconde	3	3	98	51	51	0	-47
Terze	2	2	45	32	32	0	-13
Totale	12	12	386	254	254	0	-132

- di cui 13 alunni stranieri

La differenza è data da cambiamenti rispetto alle previsioni in sede di organico di diritto, mancata frequenza e nulla-osta

TABELLA ANALITICA DEL PERSONALE

Dati Personale - Data di riferimento: 31/12/2023

La situazione del personale docente n. 203 e ATA n. 45 (organico di fatto) in servizio può così sintetizzarsi:

DIRIGENTE SCOLASTICO	
	NUMERO
<i>N.B. in presenza di cattedra o posto esterno il docente va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>	
Insegnanti titolari a tempo indeterminato full-time	122
Insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time	2
Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time	18
Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato part-time	0

Insegnanti T.I. fuori ruolo	1
Insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale	4
Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale	0
Insegnanti a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	8
Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	32
Insegnanti di religione a tempo indeterminato full-time	1
Insegnanti di religione a tempo indeterminato part-time	0
Insegnanti di religione incaricati annuali	4
Insegnanti su posto normale con contratto a tempo determinato su spezzone orario* (supplenti temporanei)	7
Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario*	4
<i>*da censire solo presso la 1° scuola che stipula il primo contratto nel caso in cui il docente abbia più spezzoni e quindi abbia stipulato diversi contratti con altrettante scuole.</i>	
TOTALE PERSONALE DOCENTE	203
<i>N.B. il personale ATA va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>	NUMERO
Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi	1
Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi a tempo determinato	0
Coordinatore Amministrativo e Tecnico e/o Responsabile amministrativo	0
Assistenti Amministrativi a tempo indeterminato	9
Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto annuale	0
Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno + Part-time	0
Assistenti Tecnici a tempo indeterminato	13
Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto annuale	0
Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno (Part-time)	2
Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato	0
Collaboratori scolastici a tempo indeterminato	15
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale	0
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	5
Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo indeterminato	0
Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto annuale	0
Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	0
Personale ATA a tempo indeterminato part-time	0
TOTALE PERSONALE ATA	45

ILLUSTRAZIONE DELL'ANDAMENTO DELLA GESTIONE

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G.Falcone" nell'esercizio finanziario 2023 ha utilizzato le risorse assegnate dallo Stato, dalla Regione Siciliana, dagli EE.LL. e dai privati destinandole alla realizzazione delle attività di istruzione, formazione e di orientamento proprie dell'Istituzione medesima, tenendo conto della necessità di assicurare un efficiente ed efficace funzionamento amministrativo e didattico.

Nel corso dell'esercizio finanziario, dal 01/01/2023 al 31/12/2023 ha svolto il ruolo di Dirigente scolastico la prof.ssa Monica Insanguine, ha svolto il ruolo di Direttore Amministrativo il dott. Alessandro Amante.

Il programma annuale per l'Esercizio finanziario 2023 è stato approvato con verbale del C.I. in data 27/01/2023. Nel corso dell'anno finanziario 2023 si è data attuazione a quanto previsto dal Programma Annuale; le reversali, i mandati e i relativi documenti giustificativi sono stati raggruppati per attività e progetti in appositi fascicoli.

Il conto consuntivo dell'anno 2023 si chiude con un avanzo di competenza di € 443.123,85, una consistenza di cassa complessiva di € 770.420,90 ed un Avanzo di Amministrazione di esercizio di € 963.304,40. Il conto Consuntivo è composto dai seguenti modelli: conto finanziario mod. H - conto del patrimonio mod. K - situazione finanziaria al 31.12.2023 mod. J - elenco dei residui attivi e passivi mod. L- il prospetto delle spese per il personale e i contratti d'opera mod. M,- rendiconti dei singoli progetti mod. I - riepilogo per tipologia di spesa mod. N .

Le risorse finanziarie per l'anno 2023 sono riassunte secondo le loro classificazioni per aggregazioni, specificando le variazioni degli stanziamenti iniziali con quelli definitivi così come risulta dalla relazione tecnica illustrativa dell'andamento della gestione dell'Istruzione scolastica al 31-12-2023, allegata alla presente e di cui è parte integrante.

Lo scopo della presente relazione è quello di porre in evidenza i risultati della gestione finanziaria al fine di effettuare un controllo sulle operazioni poste in essere dall'istituzione scolastica, illustrare l'andamento della gestione e i risultati conseguiti in relazione agli obiettivi previsti e indicati nel programma annuale.

Poiché il programma annuale si presenta come un modello duttile e flessibile che consente una gestione per obiettivi concretizzabili in progetti e attività, rappresenta cioè l'interfaccia finanziaria della revisione annuale del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, si rende indispensabile una verifica che non si limiti al mero aspetto quantitativo (Relazione Tecnica relativa alle risultanze dei dati contabili) ma si dispieghi in una analisi del rapporto costi-benefici in un'ottica di qualità del sistema formativo.

VALUTAZIONE DEI RISULTATI

La modalità di gestione non ha presentato criticità particolari dal punto di vista formale delle procedure. L'andamento gestionale e contabile è risultato soddisfacente sia con riferimento ai tempi relativi alla realizzazione delle attività scolastiche sia alla tempistica fissata dal D.I. n. 129/2018. E' stato possibile, infatti, assumere gli impegni di spesa prima che iniziassero le attività programmate e procedere alla liquidazione delle competenze in tempi relativamente brevi. Gli impegni di spesa sono stati assunti, con atti formali, dal Dirigente Scolastico. La liquidazione delle competenze è stata effettuata dal D.S.G.A sulla base dei rispettivi documenti giustificativi. Il Programma per l'esercizio finanziario 2023 prevedeva, in modo esplicito, che le risorse da impegnare avrebbero consentito la realizzazione delle attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi previsti dal P.O.F. In particolare i progetti inseriti nel Programma Annuale 2023 perseguivano i seguenti obiettivi:

- Potenziamento delle competenze di base secondo i quattro assi culturali nel biennio dell'obbligo
- Integrazione degli studenti diversamente abili

- Promozione delle eccellenze in ambito linguistico e professionale anche con competizioni scambi e attività di stage in ambito regionale, nazionale e all'estero
- Lotta alla dispersione scolastica
- Orientamento in ingresso, in itinere e in uscita
- Rispondere alle esigenze dei nuovi sistemi economici, individuali, di innovazione e competitività attraverso il P.C.T.O.

L'attività progettuale svolta può essere suddivisa in due gruppi a seconda del finanziamento:

- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro) finanziati con fondi statali
- Progetti per l'arricchimento dell'offerta formativa finanziati con risorse proprie dell'istituzione scolastica (MOF)

Dalla verifica finale effettuata dalle funzioni strumentali, dai docenti referenti sulle attività e sui progetti, dai consigli di classe, dai dipartimenti, dai docenti del NIV nell'anno scolastico 2022-2023 e 2023-2024 è emersa la seguente situazione:

I progetti sviluppati hanno risposto alle aspettative in modo positivo in quanto le proposte educative e didattiche sono state accolte con favore e gli obiettivi prefissati sono stati conseguiti. Numerosi e interessanti i punti di forza dei vari progetti che sono emersi dall'analisi: riguardo agli studenti si evidenziano l'interesse e l'entusiasmo nella partecipazione, un significativo incremento di competenze di base e professionali, l'acquisizione di un maggior senso di responsabilità e di rispetto delle regole, la capacità di operare in un contesto di classe virtuale, anche in metodologia flipped classroom, e di produrre elaborati multimediali.

- **Progetti per l'arricchimento dell'offerta formativa finanziati con risorse dell'istituzione scolastica.**

Nella tabella seguente sono riportati i risultati dei progetti sviluppati

PROGETTI AREA PROFESSIONALIZZANTE

TITOLO PROGETTO	CLASSI	FINALITA'	RIFERIMENTO INCLUSIONE
50 ANNIVERSARIO	Tutte le classi	Promuovere un Istituto al passo con i tempi.	X
GOLDEN ETNA COCKTAIL 2023	Tutte le classi	Maggiore conoscenza dei distillati con corretta grammatura di mescita.	X
LA MIGLIORE MISE EN PLACE	Prime	Educative: riservare una particolare attenzione alle regole da rispettare. Didattiche: saper effettuare una corretta mise en place in base ad un menù prestabilito. Trasversali: spiegare e motivare le attrezzature utilizzate per consumare un menù completo.	X

IL PIZZAIOLO	CLASSI V ENO - V SALA - V PD GIARRE CLASSI III ENO - IV ENO - V SALA - V ENO MANIACE	Il progetto intende fornire agli allievi, le competenze specifiche e non comuni, relative alla realizzazione dei prodotti derivati dalla lavorazione delle farine. Le finalità del progetto, sono quelle riferite ad un potenziamento di conoscenze acquisite durante le ore curriculari e mirato al raggiungimento di nuove competenze, alla prevenzione della dispersione scolastica, la promozione e fattibilità delle idee, l'autostima	X
PROFUMI D'ORIENTE CUCINA SUSHI	Classi III Eno/Pd - IV Eno/Pd - V Eno/PD GIARRE/RIPOSTO Classi III Eno - IV Eno - V Eno MANIACE	Il progetto intende fornire agli allievi, le competenze specifiche e non comuni, relative alla realizzazione dei prodotti della cucina orientale. Le finalità del progetto, sono quelle riferite ad un potenziamento di conoscenze acquisite durante le ore curriculari e mirato al raggiungimento di nuove competenze, alla prevenzione della dispersione scolastica, la promozione e fattibilità delle idee, l'autostima.	
LA CUCINA MOLECOLARE	CLASSI III ENO/PD - IV ENO/PD - V ENO/PD GIARRE/RIPOSTO CLASSI IV ENO - V ENO MANIACE	Il progetto intende fornire agli allievi, le competenze specifiche e non comuni, relative alla realizzazione dei prodotti con cucina molecolare. Le finalità del progetto in esame, sono quelle riferite ad un potenziamento di conoscenze acquisite durante le ore curriculari e mirato al raggiungimento di nuove competenze, alla prevenzione della dispersione scolastica, la promozione e fattibilità delle idee, l'autostima.	
A TUTTA BIRRA	Terze, quarte e quinte	Il progetto mira alla valorizzazione e potenziamento delle competenze professionali attraverso la realizzazione del prodotto/servizio finito; potenziamento delle competenze, in lingue, alimentazione, diritto, informatiche, Fornire gli strumenti operativi, in termini di conoscenze e competenze sulle prove previste dai bandi di Gara che sarà pubblicato per tali eventi.	X
EVENTI E MANAGEMENT	Prime	Educare gli studenti al senso di responsabilità, Potenziare la creatività individuale, Guidare gli alunni alla collaborazione di gruppo, al rispetto delle regole	X

MANGIA BENE E VIVI SANO	Terze e quarte	Educare gli studenti sia interni che della scuola media al senso di responsabilità verso la sana alimentazione; - Guidare gli alunni alla collaborazione di gruppo, al rispetto delle regole - Saper organizzare il proprio lavoro con metodo e sistematicità	X
PARTECIPAZIONE EVENTI, GARE, MANIFESTAZIONI, CONCORSI INTERNI ED ESTERNI	Terze, quarte e quinte	Individuazione di strumenti e tecniche operative per la valorizzazione del merito degli studenti	X
TI PRESENTO L'ALBERGHIERO	Terze	Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro	X
BIT 2023	VA ACC. TUR.	Educare gli studenti al senso di responsabilità, Potenziare la creatività individuale, Guidare gli alunni alla collaborazione di gruppo, al rispetto delle regole .	
PCTO ANIMAZIONE TURISTICA	III e IV ACC. TUR.	Incrementare le competenze tecnico professionali degli studenti	X
LA PASTICCERIA SICILIANA E I DOLCI DELLA TRADIZIONE	Terze, quarte e quinte ARTE BIANCA		X

PROGETTI AREA LINGUISTICA

TITOLO PROGETTO	CLASSI	FINALITA'	RIFERIMENTO INCLUSIONE
FIT IN DEUTSCH A1	Seconde, terze, quarte e quinte	Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni, realizzare percorsi di orientamento per comprensione di sé e delle proprie inclinazioni per effettuare scelte consapevoli.	
CHAT WITH U.S.	Terze, quarte e quinte	Educative: individuazione di percorsi funzionali al potenziamento delle competenze, all'inclusione e alla valorizzazione del merito degli studenti. Didattiche: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche di lingua inglese anche mediante l'utilizzo di metodologie innovative. Trasversali: sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica	X

		attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture.	
LIBRIAMOCI	Tutte le classi	Scoprire o riscoprire il piacere ed il potere della lettura, specie ad alta voce da condividere con altri, come tappa fondamentale per la piena alfabetizzazione dei linguaggi e la crescita personale lungo tutto l'arco dell'esistenza. Realizzare che la lettura è un'attività funzionale al pensiero, alla sua libera espressione e proprio per questo profondamente sociale.	X
CERTIFICAZIONE LINGUISTICA SPAGNOLO A2/B1	Tutte le classi SPAGNOLO	Saper utilizzare la lingua spagnola in contesti vari e significativi.	
CERTIFICAZIONE LINGUISTICA SPAGNOLO A2	Tutte le classi SPAGNOLO	Saper utilizzare la lingua spagnola in contesti vari e significativi.	
TEATRO IN LINGUA SPAGNOLO	Prime e seconde - III Eno - II B Acc. Tur.	Promuovere una didattica laboratoriale mediate l'uso di ambienti attrezzati e strumenti multimediali	X
ENGLISH FOR CAMBRIDGE A2	Terze, quarte e quinte	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche di inglese	
ET NE PLUS JE PARLE FRANCAISE	Tutte le classi FRANCESE	Promuovere l'educazione interculturale, migliorando l'apprendimento delle lingue straniere, con apertura internazionale.	

PROGETTI AREA COMPETENZE DI BASE E COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

TITOLO PROGETTO	CLASSI	FINALITA'	RIFERIMENTO INCLUSIONE
REGOLE,LEGALITA' E BUONSENNO	Tutte le classi RIPOSTO	Educative: - Approfondire tematiche legate al cibo biologico, alla stagionalità, alla qualità. - Attenzione al decoro esterno della scuola (tramite monitoraggio, gestione dell'esistente e piantumazione di nuove essenze) - Stimolare rapporti di cooperazione e collaborazione tra coetanei. Didattiche: - Far vivere un'esperienza concreta e significativa (rapporto con la terra,	X

		il cibo sulle ns tavole e i prodotti che si offrono al potenziale cliente). - Know how per il corretto impiego di prodotti enogastronomici di qualità. Trasversali: - Sviluppare il concetto di rispetto ambientale e sostenibilità.	
COLTURA E CULTURA DELLE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE E SPAZI ESTERNI	Tutte le classi RIPOSTO	Educative: - Sviluppare un percorso che affronti la realizzazione di un orto con approcci differenti: cognitivo, sensoriale, esperienziale, creativo. Approfondire tematiche legate al cibo biologico, alla stagionalità, alla qualità. - Attenzione al decoro esterno della scuola (tramite monitoraggio, gestione dell'esistente e piantumazione di nuove essenze) - Stimolare rapporti di cooperazione e collaborazione tra coetanei. Didattiche: - Far vivere un'esperienza concreta e significativa (rapporto con la terra, il cibo sulle ns tavole e i prodotti che si offrono al potenziale cliente). - Know how per il corretto impiego di prodotti enogastronomici di qualità. Trasversali: - Sviluppare il concetto di rispetto ambientale e sostenibilità.	X
COMPOSTIAMOCI BENE	Tutte le classi RIPOSTO	Approfondire tematiche legate alla sostenibilità e al ciclo biologico. Far vivere un'esperienza concreta e significativa Stimolare rapporti di cooperazione e collaborazione tra gli alunni. Sviluppare il concetto di rispetto ambientale.	X
30 ANNI CON FALCONE	Tutte le classi	Favorire la formazione di futuri cittadini europei con una conoscenza culturale solida e flessibile che faciliti l'inserimento nel contesto sociale globalizzato e nel mondo del lavoro.	X
BELLA FAMILY	IV A/B Acc. - IV A Sala - IV A Eno	Focalizzare il ruolo della digitalizzazione dei servizi e a una maggiore sostenibilità delle scelte di consumo, allo scopo di ottenere non solo un risparmio in termini economici e di tempo, ma anche un minor impatto sull'ambiente.	X
L'ARTE DEL SAPER ESSERE	Prime	Aumentare la motivazione negli studenti, incrementare il successo	

		scolastico, potenziare la funzione formativa, promuovere l'inclusione scolastica.	
EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITA' ED AI SENTIMENTI	Terze e quarte	Apprendimento tematiche sociali e riguardanti la salute	X
CITTADINI DEL NUOVO MILLENNIO	Quarte e quinte	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	

PROGETTI AREA POTENZIAMENTO

TITOLO PROGETTO	CLASSI	FINALITA'	RIFERIMENTO INCLUSIONE
RECUPERO/POTENZIAMENTO DI LINGUA TEDESCA	Tutte le classi	Educative: Promuovere l'autostima attraverso il successo formativo e diminuire il rischio di abbandono o ripetenza. Valorizzare le eccellenze	
POTENZIAMENTO FRANCESE	Secondo e terzo periodo SERALE	Educative: competenze comunicative Didattiche: abilità linguistiche Trasversali: competenze interculturali	
PROGETTO DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DI LINGUA INGLESE	Seconde e quarte	Educative: Promuovere l'autostima attraverso il successo formativo e diminuire il rischio di abbandono o ripetenza. Valorizzare le eccellenze	
CONSOLIDAMENTO DELL'ITALIANO L2	Tutte le classi	Colmare il divario linguistico dovuto a diglossia o a scarsa conoscenza della lingua italiana	
CORSO DI POTENZIAMENTO DI EDUCAZIONE FINANZIARIA	Quinte	Individuare e utilizzare gli strumenti finanziari di uso comune più appropriati per le esigenze personali e per i contesti organizzativi e professionali.	
RECUPERO/POTENZIAMENTO DI LINGUA INGLESE	Seconde e quarte	Educative: Promuovere l'autostima attraverso il successo formativo e diminuire il rischio di abbandono o ripetenza. Valorizzare le eccellenze	

TRANSNATIONAL MOBILITY PLAN AND ERASMUS+ STRATEGY

L'IPSSCOA "Giovanni Falcone" di Giarre, dal 2021 al 2027 Scuola Accreditata Erasmus+ KA120SCH e partner di Consorzio di Accreditamento Erasmus+ Ambito Istruzione e Formazione Professionale (VET), aderisce alle giornate celebrative del programma più amato d'Europa, che permette agli studenti e allo staff delle scuole europee di realizzare dei progetti di mobilità transnazionali che favoriscono il confronto attraverso un dialogo multiculturale che apre la mente e permette di stabilire relazioni collaborative che sono fonte di arricchimento per tutti. All'interno della progettualità legata agli scambi con l'estero sono realizzate diverse tipologie di mobilità, individuale e di gruppo, tra cui le mobilità a lungo termine per l'apprendimento e i tirocini in azienda per gli studenti e le mobilità e le mobilità per la formazione dello staff, nonché la partecipazione a progetti di cooperazione della KA2 e l'accoglienza di docenti e studenti provenienti dai

diversi paesi partner (Francia, Spagna, Portogallo, Slovenia, Grecia ecc.). Gli aggiornamenti dell'implementazione del Piano strategico Erasmus+, oltre che in sede di Collegio dei docenti, vengono condivisi tramite pubblicazione sul sito web istituzionale.

PROGETTI FINANZIATI CON FONDI EUROPEI PON – FESR

L'Istituto partecipa ai fondi europei PON - FESR validi per il periodo 2014 - 2020 denominati "Per la scuola - Competenze e ambienti per l'apprendimento", messi a disposizione delle scuole, per finanziamenti in infrastrutture scolastiche e formative, e in dotazioni tecnologiche con lo scopo di: 1) ridurre e prevenire l'abbandono scolastico precoce e promuovere l'uguaglianza di accesso all'istruzione in genere; 2) rafforzare la priorità di accesso alla formazione permanente per tutte le fasce di età; 3) migliorare l'aderenza al mercato del lavoro dei sistemi d'insegnamento e di formazione; 4) investire nell'istruzione, nella formazione e nella qualificazione professionale, nonché nella formazione permanente; 5) investire nella capacità istituzionale e nell'efficacia delle amministrazioni pubbliche e dei servizi pubblici, nell'ottica delle riforme, di una migliore regolamentazione e di una buona governance.

PROGETTO AREE A RISCHIO – A scuola di Accoglienza

Il progetto mira a far acquisire agli studenti le conoscenze tecnico pratiche necessarie per considerare il settore di accoglienza turistica una grande opportunità professionale per il prosieguo dei loro studi e per le scelte occupazionali.

Finalità: Educare gli studenti al senso di responsabilità; Potenziare la creatività individuale; Guidare gli studenti alla collaborazione di gruppo, al rispetto delle regole ; Organizzare attività di cooperative learning e laboratoriali e percorsi di apprendimento applicando le risorse multimediali all'accoglienza turistica; Sperimentare l'uso diretto del laboratorio per attività relative a diversi contesti dell'accoglienza; Intensificare l'inclusione scolastica; Intensificare gli interventi di orientamento, recupero, consolidamento e potenziamento; Sviluppare attitudini mentali di organizzazione, autonomia e razionalizzazione; Saper organizzare il proprio lavoro con metodo e sistematicità.

PROGETTI FINANZIATI CON PNRR

L'Istituto partecipa ai fondi PNRR messi a disposizione delle scuole, per finanziamenti in infrastrutture scolastiche, dotazioni tecnologiche e percorsi formativi sia per studenti che per famiglie e personale della scuola.

Si sono realizzati Progetti per percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro) degli Istituti Professionali finanziati con fondi statali:

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento prevedono obbligatoriamente una formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro" ai sensi del D.Lgs n° 81/08 s.m.i. Le studentesse e gli studenti delle classi III hanno svolto il corso attraverso la Piattaforma del MIUR. A conclusione ciascuno ha conseguito un credito formativo permanente, valido per tutta la vita e in qualunque ambito lavorativo.

Il Percorso Impresa Formativa Simulata è svolto in modalità laboratoriale, per produrre un ambiente di apprendimento caratterizzato da collaborazione guidata, con il supporto del simulcenter IFSCONFAO, per svolgere le funzioni relative alle fasi di start-up, gestione dell'impresa e gestione del negozio on-line virtuale. I consueti stage di PCTO presso aziende e

strutture del settore non si sono svolte a causa della chiusura delle attività dell'ambito della ristorazione.

➤ **Sono state attivate le azioni trasversali a tutte le discipline atte a:**

1. promuovere la cultura della legalità ed educare alla cittadinanza attiva in Italia e in Europa
2. prevenire obesità e disturbi dell'alimentazione
3. promuovere il corretto utilizzo delle nuove tecnologie
4. contrastare le patologie più comuni, prevenire le dipendenze e le patologie comportamentali ad esse correlate;
5. accogliere e sostenere gli studenti appartenenti a famiglie straniere e/o provenienti da paesi stranieri con interventi mirati
6. promuovere e potenziare l'attività motoria e sportiva a scuola
7. promuovere il volontariato
8. rispettare e vivere l'ambiente circostante per una migliore qualità della vita
9. prevenire e contrastare il bullismo e la violenza di genere
10. contrastare il fenomeno del cyberbullismo ed avere consapevolezza dei rischi della rete

- Particolare impegno è stato prestato per la realizzazione delle seguenti attività che, oltre a migliorare le relazioni fra gli operatori scolastici e rendere più incisiva l'azione formativa, hanno garantito la sicurezza e lo "star bene" a scuola:

a. Comunicazione

Si è innalzato il livello di comunicazione che è stato facilmente fruibile da tutte le componenti dell'Istituzione scolastica.

E' stata migliorata l'immagine della scuola tramite il potenziamento prioritario del sito Web con l'inserimento delle attività programmate (circolari, planning, scadenziario), di quelle effettuate (notizie in evidenza in home page, galleria fotografica), delle informazioni sull'Istituto e della pubblicizzazione degli eventi interni ed esterni conclusivi di numerosi progetti, in particolare di quelli afferenti l'area professionalizzante (galleria fotografica, rassegna stampa "dicono di noi", link ad articoli su magazine ed emittenti televisive, etc). L'istituto è in possesso di una pagina Facebook e un canale Instagram ufficiali, che vengono costantemente aggiornati con pubblicazione di post .

E' stato fondamentale rafforzare anche la comunicazione interna con la pubblicazione degli avvisi e delle circolari in tempo reale sul sito, con l'invio personale tramite e-mail istituzionale e con la pubblicazione di documenti da compilare dei quali poter effettuare il download.

Le comunicazioni più importanti alle famiglie e le informazioni circa le assenze e i ritardi degli studenti sono state effettuate utilizzando la Bacheca del Portale Argo ScuolaNEXT.

Grazie a specifici fondi europei sono state potenziate le dotazioni tecnologiche nell'ottica di un continuo processo di innovazione. L'installazione di digital board ha permesso l'utilizzo di strumenti innovativi che, oltre all'utilizzo in aula, installati in ambienti strategici delle diverse sedi permettono la veicolazione all'utenza di informazioni, immagini, video.

b. Sicurezza

Partendo dal presupposto che l'ambiente scolastico rappresenta il contesto ideale nel quale strutturare la cultura della sicurezza si è agito lungo le due direttrici fondamentali:

1. Evidenziare le carenze strutturali fonte di rischio dell'edificio della sede frequentata e sollecitato l'intervento dell'Ente locale proprietario richiedendo le certificazioni di rito.
2. A questo proposito sono stati effettuati lavori di manutenzione ordinaria della scala di sicurezza SB sul lato ovest – sede di Giarre, dei quali si chiede alla Città Metropolitana di Catania il rimborso delle spese effettuate.
3. Avviare un processo formativo per fornire agli studenti e al personale gli strumenti culturali e le competenze necessarie con l'obiettivo di favorire l'interiorizzazione delle regole per indirizzare il loro comportamento verso la tutela della propria salute e di quella degli altri nell'attività lavorativa, anche attraverso la diffusione delle norme comportamentali legate all'emergenza epidemiologica da Covid-19.

➤ **Valutazione delle scelte**

Gli esiti della gestione finanziaria descritti nella presente relazione rispecchiano le scelte e le indicazioni evidenziate nel Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

Efficienza

L'efficienza evidenzia i fattori di funzionalità, cioè la capacità di conseguire, con le risorse date e nel minor tempo possibile, risultati di sempre maggiore qualità.

In questo caso, proprio per la specificità dell'istituzione formativa, va intesa la capacità che ha avuto l'Istituto di garantire le migliori condizioni possibili per creare un clima funzionale al miglioramento costante del processo di insegnamento-apprendimento che riconosca la centralità dello studente.

Efficacia

Tutti i progetti e le attività poste in essere hanno utilizzato le risorse umane e finanziarie, date e reperite, per il raggiungimento dei fini prefigurati dall'Istituto nel rispetto del contesto e delle richieste delle famiglie e del più ampio contesto territoriale, collocandosi all'interno dello stesso come comunità educante.

Economicità

I criteri della economicità richiamano comunque le categorie di efficacia ed efficienza.

La qualità, per sua definizione, mal si concilia con la quantità delle risorse erogate, sempre più limitate e più difficili da reperire anche in considerazione sia dei bisogni formativi che risultano sempre più ampi e differenziati, che delle nuove e diverse competenze che sono state delegate dagli Uffici Centrali e Periferici alle Istituzioni Scolastiche.

CONCLUSIONI

La programmazione delle spese per attività e per progetti è risultata conforme agli obiettivi formativi dell'istituzione scolastica sia per le scelte organizzative che per le scelte didattiche contemplate nell'A.S. 2023/24, con riferimento all'esercizio finanziario 2023.

Le attività sono state svolte ai sensi e nel rispetto delle norme previste dal Decreto Interministeriale n. 129 agosto 2018 e delle disposizioni ministeriali successive.

La gestione amministrativa, finanziaria e contabile è stata regolare, corretta ed oculata; ha avuto riflessi positivi su l'intera attività scolastica; gli obiettivi che erano stati posti in sede di programmazione annuale 2023, sono stati ampiamente raggiunti.

Giarre, 14/03/2024

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Monica Insanguine

