



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

Funzione Strumentale Area 5 "Orientamento e Promozione dell'Istituto"

Prof.ri Cascino Roberto 73; Cocchiara Mario; Morello Giacomo e Roccheri Fabio

Relazione Finale A.S. 2024/2025



ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

PREMESSA:

Una delle attività previste dal profilo professionale dei referenti della funzione strumentale area 5, è quella relativa all'orientamento in entrata, che consiste nel mantenere e se il caso aumentare il numero degli iscritti nelle classi prime della nostra istituzione scolastica. Questa delicata attività si articola in diverse fasi:

1° Fase: mappatura delle scuole medie cittadine limitrofe alla zona della sede centrale ed alla zona della sede succursale; Progettazione locandine e brochure promozionali del nostro percorso di studi e delle attività in programma;

2° Fase: lettura ed analisi dei dati relativi all'attività di orientamento in entrata degli iscritti alle classi prime nell'A.S. 2023/2024, per stabilire le scuole di prima, seconda e terza fascia in relazione alla gestione del planning delle attività;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

3° Fase: gestione e aggiornamento della mailing-list dei referenti d'area delle scuole medie cittadine per la gestione delle attività programmate.

4° Fase: gestione del planning delle attività per gli incontri mattutini e degli open-day pomeridiani, organizzati dalle scuole medie cittadine e della provincia. L'open-day è un incontro di orientamento interno, molto spesso, organizzato dalle scuole medie in orario pomeridiano, che prevede la presenza delle scuole superiori cittadine per la presentazione dei loro PTOF agli alunni ed ai loro genitori. Partecipazione alla fiera dell'orientamento di "Orienta Sicilia", presso il padiglione 20 della fiera del Mediterraneo, per la promozione dell'offerta formative dell'istituto.

5° Fase: gestione dell'organizzazione logistica delle attività: nei suddetti incontri il gruppo di orientamento del Cascino si compone di un team composto dai seguenti docenti: Cascino Roberto 71, Giallombardo Giovanni, Petralia Carmelo, Cascino Roberto 73, Parrinello Antonio, Vinciguerra Andrea, Di Marco Giacomo, Abbruscato Biagio, Matilde Caruso e la fattiva collaborazione di tutti gli assistenti tecnici di laboratorio.

Nel mese di novembre si è organizzata un'attività di orientamento in uscita per le classi V con la partecipazione all'Orienta Sicilia presso la Fiera del Mediterraneo di Palermo, dove erano presenti molte facoltà Universitarie di Palermo le quali presentano le varie offerte formative dei diversi dipartimenti.

IL PLANNING DELLE ATTIVITÀ:

Il suddetto planning ha visto il gruppo orientamento incontrare, in presenza, circa n° 40 scuole medie cittadine e della provincia con n. 10 open-day pomeridiani. venerdì 13 dicembre si è organizzata la XVI edizione dell'Arancina-Day. Inoltre, si è provveduto ad organizzare, nelle seguenti date: 07/12/2024; 14/12/2024 ed nei giorni 11;18 e 25 gennaio 2025, degli open-day "il Cascino apre le porte", per la promozione del PTOF della nostra scuola e la visita dei locali e dei laboratori da parte delle famiglie e degli alunni delle scuole medie cittadine e della provincia. Molto importante quest'anno sono stati i protocolli d'intesa siglati con le scuole medie cittadine che ci hanno permesso, attraverso l'utilizzo del bus scolastico, di programmare delle visite degli alunni delle suddette scuole nei locali e nei laboratori del nostro istituto.

Durante tutto il periodo delle iscrizioni, dal 25 gennaio al 10 febbraio 2025, il gruppo orientamento ha supportato le famiglie nella procedura di iscrizione on line alla classe prima.

ANALISI DEL LAVORO SVOLTO:

Quest'anno scolastico, le attività di orientamento hanno avuto un notevole supporto da parte di tutta la dirigenza. Anche quest'anno gli open-day pomeridiani, circa 15, organizzati dalle scuole medie cittadine, sono state scarsamente frequentate dagli alunni e dai loro genitori. Alla data odierna, risultano circa n°140 alunni iscritti nel nostro istituto, numeri in notevole aumento. La sofferenza delle iscrizioni nel nostro territorio è dovuta: dal continuo calo demografico che da qualche anno è in continua evoluzione che inevitabilmente, determina un calo preoccupante del numero degli alunni iscritti nella nostra istituzione scolastica; dalla forte e agguerrita concorrenza, soprattutto dei centri professionali che dispongono di risorse economiche non indifferenti utilizzate per ampliare la loro offerta formativa e di conseguenza far convergere su di loro numerosa utenza. Questo dato può servirci come stimolo motivante per attivare delle nuove strategie per l'anno seguente.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

Il progetto di alternanza scuola lavoro (PCTO), in applicazione delle linee guida, è stato svolto con l'obiettivo di permettere ai ragazzi, inseriti in vari contesti lavorativi, di sviluppare le proprie competenze professionali e trasversali.

Le classi coinvolte sono state: 3^a, 4^a e 5^a A dei settori Sala e vendita, Cucina ed accoglienza turistica.

I ragazzi hanno acquisito abilità tecnico/pratiche presso aziende ristorative e alberghiere delle regioni Sardegna e Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Sicilia.

Le modalità operative hanno visto gli alunni coinvolti in esercitazioni pratiche, in situazioni reali di lavoro ed in lavori di gruppo. Successivamente, attraverso la permanenza in azienda, i ragazzi hanno sperimentato una conoscenza diretta, concreta e reale delle caratteristiche del settore produttivo e dei modelli di organizzazione del lavoro; naturalmente con il supporto e il monitoraggio del tutor aziendale.

L'efficacia formativa del PCTO è stata supportata da apprendimenti e competenze "specialistiche", correlate alla dimensione del saper essere e al cosiddetto comportamento organizzativo.

Il progetto si è articolato nelle seguenti fasi:

reclutamento degli allievi: sono state svolte delle simulazioni di servizio, attraverso le quali sono state testate le conoscenze tecniche-professionali

accoglienza: è stato presentato il progetto e le sue finalità agli alunni e alle loro famiglie

azione formativa: sono stati effettuati approfondimenti interdisciplinari coerenti con gli obiettivi prefissati, al fine di agevolare la transizione degli allievi dalla scuola al mondo del lavoro

inserimento in azienda: si sono accompagnati gli alunni presso le strutture ricettive accoglienti di riferimento

valutazione finale: al fine di rilevare le competenze acquisite dagli studenti nel percorso di PCTO si sono utilizzati i seguenti strumenti

- registro delle presenze
- scheda di valutazione dello studente
- colloqui con i responsabili aziendali.

Gli studenti hanno dimostrato maturità e responsabilità nei contesti professionalizzanti e complessivamente i risultati conseguiti con l'esperienza di PCTO sono stati soddisfacenti e corrispondenti alle attese.

Risultati Attesi	Risultati Conseguiti
Applicazione in un concreto ambiente di lavoro delle conoscenze, delle metodologie e delle tecniche acquisite durante il percorso formativo;	crescita professionale e umana degli allievi; conoscenza di realtà professionale complesse; conoscenza dell'organizzazione delle filiere produttive;
Approfondimento e sviluppo di conoscenze relative a uno specifico ambito lavorativo,	conoscenza e applicazione delle normative igienico-sanitarie



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

Sezioni Associate:

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Liceo Scienze Umane opzione Economico Sociale

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (corso serale)

attraverso l'utilizzo degli strumenti acquisiti in formazione; Acquisizione delle abilità d'uso sulle attrezzature innovative presenti nell'ambiente di lavoro; Acquisizione di esperienza diretta in situazioni reali e in ambiente di lavoro. Conoscere l'etica professionale, le norme igieniche e la prevenzione anti infortunistica; Saper lavorare in equipe; Conoscere l'organizzazione del lavoro.	imparare ad imparare collaborare e partecipare agire in modo autonomo e responsabile
---	--

Palermo, 06/06/2025

Funzione Strumentale Area 5

Firme:

Prof. Mario Cocchiara

Prof. Giacomo Morello

Prof. Roccheri Fabio

Prof. Cascino Roberto