

	I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it - http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	
---	--	--

Relazione previsionale programmatica - e.f. 2015

La presente Relazione è redatta a corredo del Programma annuale predisposto dal Dirigente Scolastico ai sensi dell'art. 2 del Decreto 1 febbraio 2001, n.44, dalla nota prot. 15888/C15 del 5 dicembre 2014 del Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca. Per la sua stesura sono stati sentiti:

- i Consigli di Classe e il Collegio Docenti che sulla base delle rispettive competenze hanno partecipato alla definizione del PIANO ANNUALE DELLE ATTIVITA';
- le figure di coordinamento dei progetti che, per ciascuno di essi, hanno steso la proposta di piano finanziario;

1. Caratteristiche dell'Istituto

1.1 Popolazione scolastica e territorio

L'Istituto è frequentato in quest'anno scolastico, alla data odierna, da n. 922 allievi inseriti in 43 classi del corso diurno e 3 del corso serale con 86 studenti. Essi provengono da 67 Comuni delle province di: Treviso, Belluno, Pordenone e Udine, quindi da un bacino d'utenza omogeneo sotto il profilo dell'identità culturale e caratterizzato da una altrettanto omogenea tipologia di sviluppo economico.

Gli allievi residenti fuori del comune di Vittorio Veneto sono l'87%, pertanto l'elevato pendolarismo comporta numerosi disagi dovuti ad orari non sempre corrispondenti agli orari scolastici degli Istituti cittadini.

ANDAMENTO STORICO POPOLAZIONE SCOLASTICA

<i>Anno Sc.</i>	<i>Classi diurno</i>	<i>Iscritti diurno</i>	<i>Classi serale</i>	<i>Iscritti serale</i>
<i>10/11</i>	<i>37</i>	<i>806</i>	<i>3</i>	<i>62</i>
<i>11/12</i>	<i>39</i>	<i>873</i>	<i>2</i>	<i>36</i>
<i>12/13</i>	<i>39</i>	<i>857</i>	<i>3</i>	<i>58</i>
<i>13/14</i>	<i>42</i>	<i>932</i>	<i>4</i>	<i>80</i>

Complessivamente gli allievi del corso diurno sono suddivisi in 43 classi di cui 17 al biennio, 13 nel percorso di enogastronomia, 2 nel percorso di enogastronomia opzione pasticceria, 7 nel percorso di Sala e Vendita e 4 nel percorso di Accoglienza Turistica.

Il percorso serale ospita 3 classi: una di primo periodo, corrispondente ad una prima e seconda del vecchio ordinamento, una di secondo periodo, corrispondente a una terza e una quarta e un quinto anno.

Iscritti e classi a.s. 2014/15

Classe	N. alunni	Tot alunni	Articolazione
1 ^ A	25	204	Biennio Comune
1 ^ B	26		
1 ^ C	25		
1 ^ D	25		
1 ^ E	25		
1 ^ F	26		
1 ^ G	26		
1 ^ H	26		
2 ^ A	21	202	
2 ^ B	21		
2 ^ C	20		
2 ^ D	22		
2 ^ E	21		
2 ^ F	24		
2 ^ G	26		
2 ^ H	23		
2 ^ I	24		
3 ^ Ae	24	107	
3 ^ Ce	20		
3 ^ Fe	23		
3 ^ Ge	18		
3 ^ Ie	22		
3 ^ Mp	15	15	Opzione Prodotti Dolciari
3 ^ Bs	17	34	Sala e Vendita
3 ^ Ds	17		
3 ^ Ea	19	19	Accoglienza Turistica
4 ^ Ae	25	100	Enogastronomia
4 ^ Ce	25		
4 ^ Fe	25		
4 ^ Ge	25		
4 ^ Mp	20	20	Opzione Prodotti Dolciari
4 ^ Bs	24	48	Sala e Vendita
4 ^ Ds	24		
4 ^ Ea	24	24	Accoglienza Turistica
5 ^ Ae	13	68	Enogastronomia
5 ^ Ce	19		
5 ^ Fe	17		
5 ^ Ge	19		
5 ^ Bs	13	45	Sala e Vendita
5 ^ Ds	14		
5 ^ Ls	18		
5 ^ Ea	17	36	Accoglienza Turistica
5 ^ Ha	19		
Serale			
1 ° periodo	30		Biennio Comune
3 ° periodo	40		Enogastronomia
5 ° anno	16		

Alunni frequentanti al 15 ottobre:

classi	N. Classi diurno	N. classi serale	Totale classi	Alunni iscritti diurno al 15/9/2014	Alunni iscritti serale al 15/9/2014	Alunni frequentanti diurno al 15/10/2014	Alunni frequentanti serale al 15/10/2014	Totale alunni frequentanti al 15/10/2014	Di cui disabili
prime	8		8	210		208		208	17
seconde	9	1	10	199	31	201	30	231	12
terze	9		9	180		178		178	12
quarte	8	1	9	193	41	193	40	233	12
quinte	9	1	10	150	15	151	14	165	7
Totale	43	3	46	932	87	931	84	1015	60

1.2 Personale al 15 ottobre 2014

L'organico del personale docente, è costituito da n. 128 docenti di cui:

- n. 50 insegnanti titolari a tempo indeterminato full-time,
- n. 9 insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time,
- n. 18 insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time,
- n. 1 insegnante titolare di sostegno a tempo indeterminato part-time,
- n. 8 insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale,
- n. 0 insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale,
- n. 9 insegnanti a tempo determinato con contratto fino al 30 giugno full-time,
- n. 7 insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto fino al 30 giugno full-time,
- n. 1 insegnante di religione a tempo indeterminato full-time,
- n. 0 insegnante di religione a tempo indeterminato part-time,
- n. 2 insegnanti di religione incaricati annuali,
- n. 14 insegnanti su posto normale con contratto a tempo determinato su spezzone orario
- n. 2 insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario

L'organico del personale A.T.A. consta di n. 47 unità così distribuite:

- n. 1 direttore dei servizi generali ed amministrativi a tempo indeterminato,
- n. 6 assistenti amministrativi a tempo indeterminato full-time,
- n. 0 assistente amministrativo a tempo indeterminato part-time,
- n. 0 assistenti amministrativi a tempo determinato con contratto annuale,
- n. 0 assistente amministrativo a tempo determinato con contratto fino avente diritto - full-time,
- n. 1 assistente amministrativo a tempo determinato con contratto fino al 30 giugno part-time,
- n. 7 assistenti tecnici a tempo indeterminato,
- n. 5 assistenti tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 giugno,
- n. 9 collaboratori scolastici a tempo indeterminato,
- n. 0 collaboratori scolastico a tempo determinato con contratto annuale,
- n. 8 collaboratori scolastico a tempo determinato con contratto fino al 30 giugno part-time,
- n. 10 personale ATA a tempo indeterminato part-time (n° 3 A.A. + 6 C.S. + 1 A.T.).

1.3 Strutture edilizie

L'Istituto si trova distribuito su due sedi: 40 classi sono vengono ospitate nella sede centrale, altre 6 classi, quattro terze e una quinta, vengono ospitate a rotazione negli edifici della Scuola Da Ponte in cinque aule, a turno una della classi fa lezione in laboratorio nella sede centrale e lascia l'aula della Da Ponte libera per un'altra classe. Per permettere di svolgere adeguatamente le lezioni, l'orario ha dovuto tenere conto delle aule a disposizione e dei laboratori che si sono dovuti collocare sia al mattino che al pomeriggio. Punto di debolezza sono i laboratori di Enogastronomia e di Sala e Vendita, quattro per tutte

le classi dell'Istituto. È allo studio l'idea di trasformare lo spazio di foresteria, che attualmente ospita gli studenti con più grave disabilità, in un ulteriore laboratorio di cucina.

La palestra utilizzata dall'Istituto è il Palazzetto dello Sport, messo a disposizione dal Comune di Vittorio Veneto. Il Palazzetto dista dall'Istituto circa 800 metri e per raggiungerlo gli studenti devono attraversare una strada molto trafficata. Gli studenti che si trovano ospitati presso la scuola Da Ponte utilizzano la palestra di via Berlese, sempre concessa dal Comune di Vittorio Veneto. Sono circa 600 metri di strada ma il percorso si sviluppa su strade molto trafficate.

In un'ottica di declinazione del percorso teorico affrontato dagli studenti dell'Istituto in forma laboratoriale sono presenti n° 4 laboratori di Cucina, 4 laboratori di Sala e Vendita, n° 1 laboratorio di Accoglienza Turistica con 21 postazioni PC, 2 aule informatiche con 47 postazioni PC, 1 laboratorio di Merceologia.

L'Istituto ha investito molto nella realizzazione e manutenzione dei propri laboratori poiché come affermano anche le "Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento": *"La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore."*

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO					
Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2			
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	5
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina			9	5	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2	2
Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiotici dei prodotti alimentari			3	2	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				2	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	2	3
Diritto e tecniche amministrative				2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore pasticceria			9	5	4
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	4	5
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina				2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			9	5	4
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	5	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica			9	4	4

Come si evince dal quadro orario, l'attività laboratoriale, diversamente rispetto al vecchio ordinamento, con il nuovo ordinamento interessa anche le classi quarte e quinte rendendo difficile l'organizzazione

dell'orario in funzione dei diversi laboratori, tale problematica riguarda soprattutto i laboratori di Sala e Vendita e Enogastronomia, in quanto realizzati prima della riforma del 2010.

1.4 L'offerta formativa

Il fine formativo dell'Istituto Alberghiero Beltrame è la trasmissione di una cultura dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica cui concorrono le specificità dei tre percorsi di ordinamento nonché dell'opzione attivata dall'Istituto nell'anno scolastico 2013/2014 Pasticceria.

Al perseguimento del fine formativo unitario, concorrono non solo i programmi delle discipline comuni e di indirizzo ma anche tutta quella serie di attività ed iniziative progettate dalla scuola autonomamente o nell'ambito di specifici accordi di rete con Istituzioni scolastiche, E.E.L.L. e realtà economiche del territorio. Attività ed iniziative che hanno lo scopo di adattare i programmi alle caratteristiche degli allievi e alla realtà di un territorio in continua trasformazione.

Pertanto, accanto allo svolgimento dei piani annuali di lavoro delle singole discipline:

- vengono annualmente elaborati i Progetti di "Orientamento" e di "Educazione alla salute", "Servizio ascolto" ed "Accoglienza" che vogliono affrontare, con modalità ed approcci diversi, snodi critici della crescita degli allievi quali appunto il momento del passaggio dalla scuola media alla scuola superiore e da questa all'Università, la diffusione del tabagismo, alcolismo fra i giovani, ecc. ed anche fornire, grazie al lavoro dei coordinatori di classe, informazioni, consulenze e servizi di ascolto agli studenti.
- sono previste attività mirate a favorire il successo scolastico quali corsi di recupero e di approfondimento ed attività di sportello;
- l'istituto organizza conferenze ed incontri progettati per fornire agli allievi qualificate occasioni di incontro e confronto;
- oltre a fornire una significativa esperienza formativa agli allievi, l'Istituto si propone di verificare la propria offerta, attraverso il confronto con le dinamiche innovative che attraversano le diverse realtà economiche del territorio. Apposite convenzioni vengono stipulate con le aziende per l'attuazione di periodi di ASL e altre forme di collaborazione, ma è necessario continuare il lavoro di analisi e revisione delle procedure messe in atto dall'Istituto, per migliorarle ulteriormente.
- si configurano altresì come momenti di ASL tutti gli eventi organizzati dall'Istituto con le proprie classi in funzione delle istanze specifiche del territorio.

1.5 Convenzioni ed accordi di rete

Per il raggiungimento delle proprie finalità istituzionali l'Istituto si è aperto negli scorsi anni ad accordi e collaborazioni con Enti, Istituzioni e realtà economiche ed associative del territorio stipulando o confermando le seguenti convenzioni:

- Rete Centro Territoriale per l'Integrazione (C.T.I.) di Pieve di Soligo e Vittorio Veneto - Istituto capofila I.C. 1° di Conegliano. Riguarda la Progettazione di azioni formative indirizzate ai docenti, agli alunni e ai genitori degli alunni con disabilità.
- Rete di Scuole per la Sicurezza della provincia di Treviso - Istituto capofila ITIS "Plunk" di Villorba (TV).
- Rete Amministrativa con gli Istituti dei distretti di Vittorio Veneto e Conegliano.
- Rete per l'Orientamento delle scuole del distretto di Vittorio Veneto - scuola capofila IC di Cappella Maggiore (TV).
- Consorzio degli Istituti Alberghieri - Coordinamento dei quadri normativi, di elaborazione di materiali didattici, di progettazione e di innovazione
- Rete RE.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) - Istituto capofila IPSSAR "Cornaro" di Jesolo (VE). Segue la progettazione e l'esecutività di interventi organizzativi nella trasformazione dal Vecchio al Nuovo Ordinamento degli IPSSAR.
- Rete AEHT (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo) - Organizzazione di iniziative a livello Europeo come Concorsi per gli alunni dell'Istituto.

2. Risultati della gestione nell'e.f. 2014

A fine esercizio le economie ammontano complessivamente a € 421.021,12 elencate analiticamente nel prospetto ALLEGATO 1, si rileva che:

- Sono state finanziate le spese di funzionamento da parte dello Stato per € 67.000,00 ; il contributo annuale della Provincia di Treviso, Ente locale competente ammonta ad € 15.436,05

- le famiglie sono intervenute con € 207.417,39 + viaggi/visite guidate € 31.689,37 + Certificazione PET Inglese € 4.502,00, assumendo di fatto gli oneri relativi al funzionamento didattico;
- la scuola ha potuto contare anche su interventi di enti pubblici e soggetti privati che però hanno coperto solo piccola parte del fabbisogno complessivo per le spese di funzionamento.

Per l'analisi dell'effettivo impiego delle risorse risultanti dalle entrate e dal prelevamento dell'avanzo di amministrazione è utile precisare che:

- le necessità ordinarie di materiali e di manutenzione dei macchinari sono state soddisfatte sia per i servizi amministrativi e generali che per quelli didattici;
- l'Istituto ha mantenuto la particolare attenzione per le problematiche relative alla sicurezza in considerazione del rilievo che le attività di laboratorio hanno nella definizione dell'offerta formativa.
- è stata mantenuta la figura del Medico competente e i docenti di laboratorio sono stati sottoposti alla visita medica periodica. L'Istituto inoltre aderisce alla Rete di Agenzie per la Sicurezza costituita fra Istituzioni scolastiche, Enti ed Associazioni professionali per la promozione della cultura della sicurezza negli ambienti di lavoro e sono state formate le squadre di primo soccorso e antincendio incaricando il personale che ha svolto la relativa formazione. E' presente il documento di valutazione del rischio e del piano di emergenza affidati al Responsabile SPP. Vengono inoltre regolarmente effettuate le esercitazioni previste dai piani di emergenza, le riunioni organizzative del Servizio Prevenzione e Protezione e l'informazione degli allievi, a cura dei preposti, riguardo le norme comportamentali a cui attenersi;
- le risorse per la formazione del personale disponibili sono state impiegate per le proposte del personale docente e ATA.

3 Obiettivi da realizzare

Con le risorse a sua disposizione per l'e.f. 2015 la scuola intende

- mantenere la qualità del servizio scolastico e garantire nei limiti delle risorse esistenti l'offerta formativa come previsto dalle linee programmatiche del "Piano Offerta Formativa", favorendo le iniziative che qualificano e rispondono il più possibile agli specifici e diversificati bisogni dell'utenza in modo da realizzare i più alti livelli di educazione, di formazione e di orientamento;
- Ridurre il tasso di ripetenza e delle promozioni con debiti attraverso un'efficace supporto degli IDEI o di interventi didattici trasversali;
- mantenere il numero totale delle classi attraverso una efficace attività di orientamento e riorientamento;
- realizzare gli itinerari didattico-culturali stabiliti dal Piano Annuale di Attività deliberato dal Collegio dei docenti nell'ambito delle linee stabilite dal POF;
- realizzare le iniziative di formazione del personale, docente ed ATA, individuate come necessarie dai competenti organi;
- garantire la funzionalità delle attrezzature, provvedendo alla loro manutenzione e rinnovo.

3.1 Offerta formativa (P.O.F. - Progetti d'Istituto)

L'utilizzo guidato di un ventaglio di tecniche espressive, dalle tecniche di base a quelle avanzate, costituisce occasione per un addestramento all'uso di strumenti ed attrezzature e per l'acquisizione di competenze teorico - pratiche. Da qui l'importanza assunta dalle attività operative e la conseguente necessità di garantire spazi, strumentazioni e materiali didattici adeguati, ma anche di arricchire il curriculum obbligatorio con attività integrative, interventi personalizzati e contatti diretti con gli ambiti professionali.

Il 03/09/2014 Collegio Docenti ha approvato il piano annuale delle attività che comprende, oltre allo sviluppo dei programmi di lavoro previsti dai curricula nazionali, anche:

- » arricchimento e personalizzazione dell'offerta formativa
 - o *attività extrascolastiche*
 - visite a monumenti, musei e centri storici
 - visite a fiere, aziende o Università
 - visite a mostre d'arte
 - partecipazione a conferenze, rappresentazioni teatrali o cinematografiche, a concorsi
 - viaggi di istruzione
 - viaggi e attività per scambi culturali
 - o *attività di ampliamento dell'offerta formativa*

- corsi di approfondimento
- sviluppo di progetti anche in collaborazione con Enti, Associazioni, ecc. e di iniziative culturali aperte al territorio
- iniziative per l'educazione alla salute
- attività sportiva
- » attività di orientamento al mondo del lavoro, stage, ASL
- » educazione degli adulti
- » interventi e servizi per gli studenti
 - o orientamento in entrata
 - o attività di orientamento in uscita
 - o accoglienza, servizio ascolto, tutoring
- » biblioteca

Tale piano trova il suo strumento finanziario attuativo per i mesi gennaio/giugno 2015 nel programma finanziario.

3.2 Progetti specifici d'Istituto

Progetto BEN -ESSERE - crescere nella responsabilità. coordinare tutte le buone pratiche di convivenza civile come obiettivo all'educazione alla cittadinanza.

Progetto Certificazione P.E.T. - certificazione delle competenze in lingua straniera.

Progetto ERASMUS+ - potenziamento delle competenze linguistiche in ambito lavorativo;

Attività sportiva - in relazione anche alla Carta di Toronto;

Progetto Ragazzi all'Opera - educazione dei giovani all'ascolto della musica;

Progetto Tour enogastronomico - per la formazione professionale dello studente e alla pratica della cultura del lavoro

Progetto Project Work - progetto di pratica professionale delle classi quinte;

Didattica Laboratoriale - progetti diversi che mettono in gioco le nuove tecniche operative nei laboratori di Sala e Vendita e Pasticceria;

Progetto Corso di Informatica - rivolto alle classi quarte il progetto prevede l'incremento di competenze in ambito informatico;

Progetto Orientamento in itinere - rivolto alle classi seconde vengono introdotte e valorizzate alcune tematiche in funzione della scelta di indirizzo del terzo anno;

Corsi di Italiano Lingua 2 - corso di Italiano Lingua2 rivolto agli studenti non italofoni;

Progetto Sito internet e e-learning - mantenimento del sito istituzionale e del portale e-learning dell'istituto

3.3 Organigramma, compiti e funzioni del personale per il buon funzionamento dell'organizzazione

Il piano annuale delle attività deliberato dal Collegio dei docenti comporta:

- l'individuazione di figure con compiti di coordinamento didattico (coordinatori c.d.c., coordinatori di dipartimento, responsabili di progetto) e di supporto organizzativo e logistico (collaboratori DS, responsabili laboratori, sicurezza, biblioteca, ecc.) che sono riportati nel P.A.A. di cui costituiscono il necessario completamento.
- il Piano annuale delle attività del personale ata è stato predisposto in funzione dell'organizzazione delle attività dell'istituto
- l'attribuzione di compensi per maggiori compiti (al personale ATA) o per attività aggiuntive di insegnamento e funzionali all'insegnamento (personale docente) è stabilita dalla contrattazione di Istituto.

3.4 Formazione ed aggiornamento del personale

La formazione e l'aggiornamento del personale in questo contesto assumono un ruolo primario per le strategie di cambiamento e per la qualità del sistema scolastico. Le attività al momento programmate per il personale assistente amministrativo riguardano la protezione dei dati personali (D.Lg.vo 196/2001), la dematerializzazione, la trasparenza, autovalutazione di Istituto.

Tramite la rete di Scuole per la Sicurezza della provincia di Treviso si possono tenere se necessario corsi di aggiornamento di primo soccorso e corsi di aggiornamento antincendio rivolto al personale interno da formare. Sarà inoltre organizzato, per tutto il personale della scuola, l'aggiornamento o il completamento dei corsi previsti dalla legge 81/2006

3.5 Gara Nazionale 2014/15

Relativamente alla Gara Nazionale degli IPSSAR il MIUR con nota prot.n° 6921 del 13/11/2014 ha assegnato l'incarico di Istituto di riferimento per l'Anno scolastico 2014/15.

La Gara Nazionale avverrà nelle giornate dal 21 al 23/04/2015 e coinvolgerà tutti gli alunni dell'Istituto per l'accoglienza dei partecipanti che proverranno da tutte le Regioni d'Italia.

Gli obiettivi-risultati saranno i seguenti:

- consolidare nell'Istituto la cultura del "Management" in coerenza con le Linee d'indirizzo del Consiglio d'Istituto, che richiedono la promozione di lavoro per "team".
- Coinvolgimento e sensibilizzazione dell'imprenditoria e delle associazioni del bacino d'utenza del nostro Istituto attraverso gli strumenti della "lettera personalizzata d'invito" a sostenere la Gara Nazionale e degli incontri del Dirigente Scolastico e/o della docente vicaria prof.ssa Bottecchia Cinzia, della Docente Funzione Strumentale "Manifestazioni e Concorsi" prof.ssa Tomasi Paola e di docenti tecnico pratici esperti dei vari settori.
- Collaborazione tra i vari settori strategici dell'Istituto: Staff della Direzione, Direzione Amministrativa, Ufficio Magazzino, Responsabili dei Laboratori di Cucina, Sala-Bar e Ricevimento.
- Coinvolgimento degli studenti, soprattutto delle classi terze e quarte, nell'organizzazione dei servizi di accoglienza, di preparazione del Galà, di gestione delle varie attività.
- Organizzazione di percorsi di valenza culturale - turistica - enogastronomica per i partecipanti nel corso delle tre giornate al fine di far conoscere, scoprire, apprezzare le risorse della Marca Trevigiana e, più in generale, del Veneto.
- Richiedere il coinvolgimento, anche economico, agli Enti territoriali, a Imprese private, a Banche e a Ditte che operano nel settore dell'Enogastronomia e della Ospitalità Alberghiera affinché l'evento possa svolgersi senza penalizzare economicamente l'Istituto stesso.

È il caso di ricordare il grado di complessità di una Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri che comporta uno notevole sforzo organizzativo sia prima che durante la gara. Tale sforzo organizzativo presuppone vengano create funzioni e ruoli tali da coprire le diverse aree di intervento. Un organigramma appositamente predisposto dalla dirigenza connette funzioni a persone che si occuperanno di portare a termine i diversi compiti cui corrispondono le funzioni. Il finanziamento delle ore relative al maggiore impegno del personale identificato nell'organigramma sarà materia di contrattazione con la RSU d'Istituto.

Di seguito viene esplicitato un elenco sintetico delle diverse attività da avviare prima e durante la Gara:

- Comunicazione con le scuole partecipanti (minisito dedicato, massive mail);
- Contatti con gli EE.LL., le aziende ed altri stakeholder del territorio;
- Convenzioni con le strutture ricettive e ristorative del territorio;
- Realizzazione dei bandi e delle prove di gara;
- Formazione delle commissioni esaminatrici;
- Ricerca di collaborazioni e sponsor;
- Organizzazione di eventi nei giorni di gara (convegni, visite guidate, visite aziendali);
- Organizzazione e realizzazione dell'evento a chiusura della gara (cena di gala).

Considerato inoltre che la gara avviene pochi giorni prima dell'Expo Milano 2015 la nostra manifestazione potrebbe essere un trampolino di lancio delle iniziative già in atto per L'Expo con la Scuola che rappresentano la sfida sull'alimentazione e il dibattito sul diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra sono gli argomenti intorno ai quali si costruirà il programma didattico del **Progetto Scuola di Expo Milano 2015**.

3.6 Innovazione e miglioramento delle infrastrutture tecnologiche e dei Laboratori

La seguente tabella descrive la situazione attuale delle attrezzature dopo gli investimenti effettuati nell'e.f. 2014:

	numero	anno acquisto	spesa sostenuta	note
Enogastronomia (Pasticceria)	1	2006	€ 81.946,86	Cucina Blu
	1	2006	€ 269.690,49	Cucina Rossa
	1	2006	€ 218.706,07	Cucina Gialla
	1	2006	€ 232.510,98	Cucina Verde
Totale			€ 802.854,40	
Sala e Vendita	1	2002		Sala Rossa,
	1	2003		Sala Gialla,
	1	2004		Sala Verde,
	1	2009		Bar didattico Blu
Totale			€ 184.204,76	
Accoglienza Turistica	1	2006	€ 23.112,84	Arredi vari di Accoglienza Turistica
	21	2006	€ 8.295,42	Pc Vasant 3DSPA 3000 +mouse ottico+case driver+tastiera+Windows Xp
	21	2006	€ 3.906,42	Monitor Lcd Tft blk DVI Multim. Tc099 S/N 7CJ63BN17008
	1	2006	€ 414,24	Stampante Lexmark T644n
	1	2014	€ 4.212,66	Software gestionale
Totale			€ 39.941,58	
Informatica 1	23	2013	€ 8.799,80	PC OLIVETTI PA200-30B Windows + monitor LCD
Totale			€ 8.799,80	
Informatica 2	24	2013	€ 9.182,40	PC OLIVETTI PA200-30B Windows + monitor LCD
Totale			€ 9.182,40	
Lab. Merceologia	1	2009	€ 23.643,60	Arredi vari
	1	2009	€ 5.808,00	Cappa chimica 150x80x250h
Totale			€ 29.451,60	

Ulteriori investimenti tecnologici sono stati dedicati per:

- 1) Potenziare la linea hardware dell'istituto con l'acquisto di n° 2 server (uno per la linea didattica e l'altro per quella amministrativa) per un importo complessivo di € 5.009,32.
- 2) Acquistare un nuovo software di back up per i server per un importo di € 1.000,40.
- 3) Implementare la rete wi-fi per un importo di € 5.923,81.
- 4) Acquistare due unità UPS da abbinare ai nuovi server per un importo complessivo di € 961,36.
- 5) Acquistare 11 pc a totale ammodernamento dotazione dirigenza e collaboratori preside e parziale ammodernamento laboratorio di ricevimento per un importo complessivo di € 6.117,32, tali macchine sono in via di installazione.
- 6) Acquistare 5 tablet 9" Apple ipad per la succursale Da Ponte a sostegno del programma registri on-line per un importo complessivo di € 1.245,01.
- 7) Acquistare n° 2 totem rilevazione presenze alunni per un importo complessivo di € 2.000.

4 - Impiego delle risorse programmato per l'e.f. 2015

4.1 Entrate

Le risorse disponibili per l'attuazione di quanto premesso sono analiticamente descritte, suddivise per aggregazioni di entrata, nel MOD A e nei modelli B del Programma Annuale 2015 nonché nella tabella allegata alla relazione tecnica predisposta dalla DSGA che si allega quale parte integrante della presente relazione

4.2 Spese programmate

I criteri di suddivisione delle risorse accertate seguiti nella formulazione del programma finanziario si possono così riassumere:

- l'ordinario funzionamento amministrativo e dei servizi generali, comprese utenze telefoniche, pulizie, ecc., con il finanziamento annuale dello Stato, l'eventuale contributo della Provincia non previsto, e le economie.
- per l'ordinario funzionamento dei laboratori (materiali e manutenzione) e delle attività didattiche delle diverse aree è stato impiegato il 100% circa dei contributi degli alunni;
 - eventuali residui a fine esercizio saranno impiegati per il rinnovo/acquisto delle attrezzature di laboratorio o riportati, per lo stesso scopo, all'esercizio finanziario successivo;

In relazione a tali scelte e dell'analisi del fabbisogno sulla base dell'esperienza degli anni precedenti le risorse disponibili sono ripartite come da modello A del Programma annuale sulle attività e sui progetti, mentre l'avanzo è stato utilizzato come da mod. D del Programma annuale:

Il totale di € 672.057,34 comprende il Fondo di riserva di € 1.290,66, e la Disponibilità da programmare per € 0,00.

L'analisi della spesa rispetto alle singole aggregazioni e progetti è sintetizzata nella relazione tecnica predisposta dalla dsga allegata alla presente relazione:

PARTITE DI GIRO

Si propone per l'anno 2015 l'importo di € 100,00 l'importo del fondo minute spese del Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi.

RIEPILOGO

ENTRATE

totale generale disponibilità finanziaria per l'esercizio 2015:	Euro	672.057,34
---	-------------	-------------------

SPESE

Totale impegni attività	Euro	461.519,04
-------------------------	-------------	-------------------

Totale impegni Progetti	Euro	209.247,64
-------------------------	-------------	-------------------

Fondo di riserva	Euro	1.290,66
------------------	-------------	-----------------

<u>Totale spese</u>	Euro	672.057,34
---------------------	-------------	-------------------

<u>Disponibilità finanziaria da programmare</u>	Euro	0,00
---	-------------	-------------

TOTALE A PAREGGIO:	Euro	672.057,34=
---------------------------	-------------	--------------------

DICHIARAZIONE SULLA SICUREZZA DEI DATI

Visto l'art. 34 co. 1 lett. g) d.lgs. 196/2003

Vista la regola n. 19 dell'allegato B) d.lgs. 196/2003

In adempimento della regola n. 26 del medesimo allegato B

SI DICHIARA che, alla data del 30 aprile 2014 prot.n. 3621/C17, si è provveduto alla redazione del "documento programmatico sulla sicurezza dei dati"

In esso sono state rispettate le indicazioni prescritte dalla citata regola n. 19 del disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza.

Il documento redatto contiene ogni informazione in merito alle modalità tecniche e operative adottate per il trattamento dei dati personali cosiddetti "comuni", per quelli sensibili e per quelli giudiziari.

Le informazioni sono riferite sia ai dati gestiti con l'ausilio di strumenti elettronici, sia mediante archivi cartacei.

Vittorio Veneto, 31 gennaio 2015

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

Alla presente relazione viene allegata:

all. 1 Relazione DSGA con allegata tabella analitica dimostrativa delle entrate e utilizzo delle disponibilità;

all. 2 ripartizione risorse tra sezioni e aree;

- situazione finanziaria al 31.12.2014 (mod. C);
- il modello relativo all'utilizzo dell'avanzo di amministrazione (mod. D);
- riepilogo per conti economici (mod. E)
- schede descrittive per le attività e schede per progetti
- schede illustrative (mod. B gestione economica)
- programma annuale esercizio 2015 (mod. A)