

**[laura.lupi@provincia.fm.it](mailto:laura.lupi@provincia.fm.it)**

---

**Da:** apis004007@istruzione.it  
**Inviato:** martedì 22 ottobre 2019 16:16  
**A:** laura.lupi@provincia.fm.it  
**Oggetto:** Invio progetto IPSSEOA IIS Omnicomprensivo definitivo  
**Allegati:** firmato\_1571751954\_SEGNATURA\_1571751755\_PROGETTO\_IPSSE.pdf;  
segnatura.xml

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA**

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 – E-mail:  
apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 – PEC: [apis004007@pec.istruzione.it](mailto:apis004007@pec.istruzione.it)

Sito Web: [www.iis-amandola.edu.it](http://www.iis-amandola.edu.it) con sezioni associate

in riferimento alla Vostra e-mail del 18/10/2019, si invia, in allegato il progetto IPSSEOA definitivo.  
Distinti saluti.



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.ssa Rita Di Persio**



**Provincia di Fermo**

Registro PROVINCIA DI FERMO







**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA**

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.edu.it con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. ECONOMICO - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

**PROGETTO**

**Titolo del progetto**

Percorso quinquennale IPSSEOA, integrato di Istruzione e Formazione Professionale con conseguimento della qualifica professionale di " Operatore della ristorazione " Indirizzi: "Enogastronomia" e "Accoglienza Turistica".

**Motivi della scelta (Analisi dei bisogni):**

Analisi del contesto

L'Istituto Omnicomprensivo di Amandola (Deliberazione dell'Assemblea legislativa della Regione Marche n. 118 del 13/01/2015) riunisce la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo e secondo grado di Amandola, la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Montefortino e di Santa Vittoria in Matenano, in cui è presente anche l'I.P.S.C.P.

E' un istituto che raccoglie gli studenti del territorio collinare-montano dell'area geografica compresa tra la Comunità Montana dei Monti Sibillini e quella maceratese dei Monti azzurri, all'interno del territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

Amandola si trova a 550 m. sul livello del mare sul versante sud est dei Monti Sibillini. Il suo territorio di circa 69 kmq è il terzo più vasto della provincia di Fermo dopo la stessa Fermo e il vicino comune di Montefortino; in esso sono presenti 48 frazioni.

Il comune di Amandola vanta una storia plurisecolare di impianto geo-storico socioculturale di origine medievale. È libero comune dal 1249. Tra il 1248 e il 1249 Amandola si costituì come libero comune grazie all'avvenuta unione di un vasto complesso di castelli, tra cui Agello, Marubbione e Leone e contrade. La pergamena numero 33 dell'Archivio Comunale, datata 29 ottobre 1249, è il primo documento, dopo la formazione del municipio, nel quale si legge che Amandola si era già costituita prima di quest'epoca.

Nel 1265 Amandola contava già 11 castelli ed un vasto territorio che si ampliò notevolmente con il passare del tempo sino a comprendere altri 20 castelli, oltre numerose ville ed un territorio molto esteso.

La riscoperta delle sue radici medievali ha dato vita ad una serie di iniziative culturali che spaziano dalle conferenze alle mostre, che hanno avuto lo scopo di illustrare l'origine storica del comune, fino ad eventi finalizzati alla promozione del territorio quale area agricola ricca e fiorente nella produzione di tipicità autoctone locali quali quelle naturali, spontanee che l'ubicazione medio montana del comune consente quali erbe spontanee di ampia varietà, tuberi eccelsi come il

tartufo nero estivo e il tartufo bianco autunnale ed invernale. A tal proposito sono sorte iniziative culturali, ricreative ed enogastronomiche che da qualche anno si ripetono in periodi fissi dell'anno che hanno un successo turistico sempre più crescente per il quale è necessario potenziare la ricezione turistica sul territorio, necessità questa che consentirebbe la creazione di un percorso di studi professionale ad indirizzo alberghiero quinquennale sul territorio finalizzato alla formazione di personale specializzato nella trasformazione alimentare di prodotti naturali del parco dei Sibillini della filiera a km zero.

La positiva e propositiva relazione scuola e territorio consente la possibilità di avere attivato un percorso di studi relativo ad una scuola che sia completamente aperta sul territorio, e ne riceva gli stimoli e le ragioni di crescita culturale dei ragazzi che si educano alla conoscenza del loro territorio e delle loro tipicità, l'indirizzo enogastronomico che si ponga come obiettivo fondamentale la trasformazione del prodotto allevato o coltivato in alimento finale genuino e raffinato che esalti i sapori e le tradizioni dell'area montana dei Sibillini.

Per quanto concerne le relazioni socio-culturali, i rapporti umani del comune di Amandola con i diversi comuni e municipalità dell'area vasta dei Monti Sibillini, l'attivazione del suddetto istituto ed indirizzo scolastico faciliterebbe e rafforzerebbe le relazioni in un'area montana ma popolosamente abitativa che solo in parte il passato sisma del 2016 ha penalizzato. La coesione delle singole municipalità della zona montana che insieme hanno saputo reagire all'evento sismico, riattivando la vivacità demografica sul territorio, allo stesso tempo possono creare rapporti di sinergia autentica nel far crescere tutti gli studenti del territorio in questione e quelli limitrofi facilmente raggiungibili con un efficiente rete di trasporti con autobus di linea che permette di raggiungere il comune di Amandola con un viaggio medio di 40-45 minuti massimo. A tal proposito si è pensato ad un IPSSEO denominato dei Sibillini, perché si rimarcasse la finalità ultima che è alla base del percorso formativo del giovane cittadino attivo, la sua crescita civile e culturale nel suo territorio, un'area dalle diversificate municipalità ma che tutte insieme credono nel progetto del nuovo percorso scolastico quale preziosa opportunità offerta al territorio e ai suoi giovani anche e soprattutto dopo il passato evento sismico.

Nella tabella seguente sono riportati i Comuni limitrofi con relativo numero di abitanti:

AMANDOLA (FM)	3496		
COMUNANZA (AP)	3032	ORTEZZANO (FM)	758
MONTEFORTINO (FM)	1117		
MONTEMONACO (AP)	549	MONTEGIBERTO (FM)	780
SANTA VITTORIA IN MATENANO (FM)	1310	GROTTAZZOLINA (FM)	3333
MONTEFALCONE APPENNINO (FM)	406	MAGLIANO DI TENNA	1458
MONTELPARO (FM)	760	RAPAGNANO (FM)	2066
MONTALTO DELLE MARCHE (AP)	2021	SERVIGLIANO (FM)	2279
MONTEDINOVE (AP)	515	FALERONE (FM)	3340
ROTELLA (AP)	841	SARNANO (MC)	406
CASTIGNANO (AP)	2690	GUALDO (MC)	794
FORCE (AP)	1234	SANGINESIO (MC)	3306
PETRITOLI (FM)	2282	COLMURANO (MC)	1213

ORTEZZANO(FM)	758	URBISAGLIA (MC)	2594
MONTEVIDON COMBATTE (FM)	437	CALDAROLA	1780
MONTEVIDON CORRADO (FM)	703	MOGLIANO (MC)	4576
MONTELEONE (FM)	381	RUBBIANELLO (FM)	2282

Buona parte dei comuni elencati si sono sensibilizzati ed interessati al nuovo indirizzo scolastico venendo incontro anche alle richieste dei loro cittadini che intendevano iscrivere i propri figli in un Istituto Alberghiero e che si trovavano nella difficile e fastidiosa situazione di desistervi a causa delle problematiche relative al trasporto pubblico e privato difficoltoso per raggiungere gli Istituti Alberghieri di Cingoli e Porto Sant'Elpidio, ubicati in zone difficilmente raggiungibili dalla popolazione scolastica del nostro bacino di utenza. La suddetta popolazione di studenti, infatti, è per lo più abitante in zone montuose e collinare che deficiano di un trasporto pubblico e/o privato soprattutto nelle prime ore del giorno, il che non consentirebbe agli studenti in questione di entrare a scuola in orario.

In considerazione di una previsione annuale del bacino di utenza scolastica del nostro distretto, l'Omnicomprensivo stima una cifra orientativa di 200/ 250 studenti che, terminando il ciclo scolastico triennale della scuola secondaria di primo grado nel proprio comune di residenza, possano usufruire di un'offerta formativa più ampia del nostro istituto ed eventualmente sperare di scegliere anche di frequentare un corso professionale alberghiero in Amandola, sollecitati anche dall'ambiente scolastico sereno ed accogliente, piccolo ma protetto da situazioni problematiche per il discente adolescente e non ultimo da un efficiente servizio di trasporto. A tutto ciò si aggiunge la crescente presenza nel territorio del Distretto Scolastico n. 18 di punti di ristoro e di ricezione alberghiera, di clienti sempre più informati, consapevoli ed esigenti, in particolar modo del turismo estivo di stranieri e di nuovi modelli di consumo pone sempre di più l'esigenza di figure specializzate nel settore della ristorazione e del servizio turistico. Nella Provincia di Fermo la trasformazione della rete della ristorazione è stata ben assorbita dal settore: la grande ristorazione, pur aumentando, non ha completamente eliminato i piccoli esercizi preesistenti, facendo registrare un sostanziale equilibrio tra grande e piccola ristorazione e mantenendo il rapporto tra numero degli esercizi e popolazione a livelli di densità alti. Le attività di ristorazione dimostrano, quindi, buone possibilità, soprattutto nel territorio della Provincia di Fermo, di assorbire forza lavoro.

Nello specifico esiste, infatti, nel territorio amandolese una spiccata tradizione culinaria nelle seguenti specialità:

La crispella: è molto simile ad una frittella ma ha un gusto completamente diverso. Sopra ad essa vi si può aggiungere sale o zucchero a seconda delle preferenze;

La coppa maritata: fetta di pane raffermo imbevuta nell'uovo sbattuto come per fare la frittata, e successivamente frita in olio bollente, e mangiata caldo. È una originale prelibatezza;

I vincisgrassi: lasagne rosse al forno, il cui sugo di carne mista, prevede nella ricetta originale pezzi finemente tritati di interiora di pollo;

La fregnaccia, pasta sfoglia delle lasagne condita con sugo ed arrotolata, oppure semplicemente condita con pecorino grattugiato e pepe nero;

La pancetta, rinomata per la sua preparazione, è stata resa famosa in Italia dal motoclub "Aquila dei Sibillini" che, viaggiando di motoraduno in motoraduno e organizzando il motoraduno "della Pancetta" appunto ha esportato questo prodotto;

Lo 'Ngriccio: è una minestra composta da patate e vari legumi;

Il mistrà: liquore ottenuto dalla distillazione del vino e semi di anice, reso famoso dalla ditta Varnelli;

Il vino cotto: specialità soprattutto di Loro Piceno, anche in Amandola la produzione è ottima e di buon gusto;

Il ciauscolo, salame in cui viene usata la stessa carne delle salsicce ed un po' di aglio;

La porchetta, maiale disossato e cotto intero al forno a fuoco lento. La carne viene internamente condita con sale, pepe, agli interi ed abbondante finocchio selvatico. si mangia fredda tagliata a fette sottili;

La cicerchiata, dolce tipico di carnevale fatto con l'impasto usato per fare la pasta all'uovo a cui viene aggiunto un po' di mistrà. Viene fritto in piccole palline delle dimensioni dei ceci (da cui il nome cicerchiata), fatto sgocciolare, ed amalgamato in pentola con miele. Viene fatto raffreddare a forma di ciambella e mangiato a fette. Può essere decorato con zucherini colorati in onore del carnevale;

Il calcione, ha la forma di un grosso raviolo ripieno però o di ricotta o di cioccolato o di crema di castagne e cacao profumato con mistrà.

Inoltre Amandola è resa famosa dal tartufo, nelle varietà di tartufo bianco pregiato, scorzone o nero estivo.

Altra caratteristica del territorio è quella della produzione spontanea dei funghi eduli.

A questa analisi di settore si affianca l'analisi interna all'IIS Omnicomprensivo che registra una utenza che si iscrive a percorsi tecnici ma che è poco motivata, che non si proietta necessariamente in percorsi formativi di tipo universitario e che necessita, quindi, di forti indirizzi di orientamento anche di tipo professionale. Nell'a.s. 2018-2019 si erano iscritti alla classe prima dell' Istituto Alberghiero attivo nell'Omnicomprensivo 16 studenti, e la figura professionale preferita è stata quella dell'operatore della ristorazione. Purtroppo la mancata concessione della classe ha fatto sì che gli studenti siano stati riorientati in altri Istituti, compreso il locale Istituto Tecnico Economico. Interessanti sono risultate le motivazioni apportate, poi utilizzate per delineare i bisogni formativi di seguito elencati:

- sperimentare su un piano più operativo e di applicazione le conoscenze teoriche affrontate nel percorso tecnico;
- potenziare la capacità critico-riflessiva anche a contatto con il mondo del lavoro;
- aumentare le conoscenze e competenze che possono caratterizzare e modificare alcuni modelli comportamentali con riferimento alla scuola, alla realtà lavorativa, al territorio, agli adulti e alla famiglia;
- migliorare i fattori di autostima e le motivazioni allo studio, spesso collegate a pregresse e insoddisfacenti esperienze scolastiche;
- sviluppare nuove forme di interesse per i saperi teorici che sono alla base delle competenze professionali di riferimento;
- arricchire la formazione di base e le competenze trasversali ed acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro o per il proseguo nel sistema scolastico;
- attivare forme di pianificazione relative alle attività di studio;
- favorire la strutturazione di progetti di vita (lavoro).

#### Analisi specifica

Nell'ITE di Amandola e nell'IPSC di Santa Vittoria in Matenano, unificato con l'ISC di Amandola per costituire l'I.I.S.OMNICOMPRESIVO, sono presenti i seguenti indirizzi:

Istituto Tecnico Economico Statale "E.Mattei" di Amandola	<b>Relazioni internazionali per il marketing</b>	
	<b>Sistemi Informativi Aziendali</b>	
I.P.S.C.T di Santa Vittoria in Matenano	Qualifica triennale (IeFP)	<b>Operatore Amministrativo Segretariale Operatore grafico</b>
	Diploma quinquennale	<b>Servizi Commerciali negli indirizzi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tecnico dei servizi Commerciali</b></li> <li>• <b>Tecnico promozione commerciale e pubblicitaria</b></li> </ul>

La storia dell'Istituto è caratterizzata dalla sperimentazione e dalla volontà di alcuni docenti e delle amministrazioni locali, Comune di Amandola e Provincia di Fermo di "ripensare" il ruolo dell'Istituto Tecnico di Amandola in uno stretto confronto con le professionalità e le esigenze del territorio che raccoglie un vasto bacino di utenza : Amandola, Comunanza, Sarnano, Servigliano, Force, Gualdo, San Ginesio, Santa Vittoria in Matenano con le varie frazioni. Da considerare che lo spopolamento avvenuto in questi ultimi due anni a causa degli eventi sismici si sta dimostrando transitorio, in quanto le famiglie, avendo iniziato la ristrutturazione delle case danneggiate, stanno rientrando nelle proprie abitazioni. Si rileva inoltre un incremento della popolazione dovuto all'insediamento di una numerosa comunità indiana per motivi lavorativi e alla presenza di giovani famiglie inglesi, israeliane, olandesi, danesi e americane che hanno deciso di stabilirsi nel nostro territorio, acquistando e ristrutturando case rurali che in molti casi verranno adibite ad attività di B & B.

Oltre alla presenza di stranieri, in aumento è anche il numero di ragazzi con bisogni educativi speciali che troverebbero maggiore soddisfazione ai loro bisogni in un Istituto Professionale che permetta di acquisire competenze di tipo laboratoriale. Nel curriculum dell'Istituto Tecnico Economico e dell'IPSC non vi sono strumenti sufficienti per poter intervenire in questa mutata situazione e in alcuni casi gli obiettivi raggiunti non sono quelli previsti.

Alla luce delle caratteristiche dell'utenza, il Collegio dei docenti, il Commissario Straordinario e le Amministrazioni locali si sono mostrati disponibili a partecipare alla sperimentazione dei percorsi integrati (Accordo Quadro 19 giugno 2003 così come recepito dall'Accordo territoriale sottoscritto il 19 luglio 2005 tra Regione Marche e U.S.R. Marche, nonché le Linee Guida approvate con D.M. n. 4 del 18/01/2011) di istruzione e formazione professionale: il percorso sperimentale integrato in operatore della ristorazione consentirebbe, infatti, di operare con maggiore flessibilità in difesa degli studenti e del loro orientamento. Questa offerta scolastica, che prevede una rilettura completa del curriculum dell'Istituto Tecnico settore economico, è caratterizzata, tra l'altro, da un maggior ricorso a metodologie attive ed esperienze laboratoriali. Le materie "tradizionali" del curriculum e quelle tecnico-professionali potranno essere proposte con metodi nuovi, aperti all'esplorazione territoriale e più vicini all'esperienza delle ragazze e dei ragazzi. Si è preferito attivare l'indirizzo alberghiero IPSSEO, enogastronomia a KM zero, in quanto è una scelta didattica e formativa che può arricchire i giovani studenti con le loro famiglie residenti nel territorio del Parco Nazionale dei Sibillini e non. Al tempo stesso il percorso scolastico risulta valido per un'auspicabile ripresa umana, sociale ed economica dell'area montana, gravemente ferita dagli eventi sismici del 2016, come indicato al p.1 della Premessa alle "Linee guida" D. Lgs 112/98; altresì riesce a tutelare e valorizzare il contesto territoriale, lontano almeno 40 Km. dalle realtà ove l'indirizzo è presente, creando una concreta opportunità per le nuove generazioni, come ribadito al p.5 della Premessa alle Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61.

Il progetto di percorso integrato nasce appunto con l'intento di mettere in relazione due mondi, quello dell'istruzione nella sua dimensione tecnica e quello della formazione professionale, tradizionalmente separati e che ora intendono unire tradizioni e innovazioni per motivare, formare ed orientare con più efficacia gli alunni e, nello stesso tempo, riqualificare sul piano metodologico e didattico il curriculum. Altresì si pone l'obiettivo di conciliare e fondere le conoscenze esperte del settore alberghiero-ricettivo, enogastronomiche e di promozione del territorio con le esperienze che possono scaturire a tal proposito dalla partecipazione del mondo scuola ad eventi che permettano tale fusione culturale, come la partecipazione nei primi fine settimana di novembre di ogni anno, all'evento "Diamanti a Tavola" organizzato dall'amministrazione comunale di Amandola e dalle associazioni socio-ricreative, sportive nonché dalle aziende agricole, alimentari e dagli enti legati al territorio montano dei Sibillini. L'Istituto Omnicomprensivo di Amandola ha partecipato sempre alle edizioni precedenti di questo evento, allestendo degli stand nei quali gli studenti di ogni ordine e grado proponevano la loro sintesi culturale più adeguata per la tipologia dell'evento e per la ricaduta educativa formativa delle competenze di cittadinanza attiva che costituiscono gli

obiettivi educativi principali nel rapporto sinergico tra scuola e territorio. Gli studenti hanno partecipato eseguendo oggetti artistici che promuovevano e ricordavano le tradizioni artistiche, culturali, gastronomiche e folclori che del nostro territorio ( utensili legati alla cucina povera di un tempo, realizzazione di testi di ricette in italiano e lingua delle ricette antiche originali tradizionali del territorio montano, storie, leggende dal sapore antico trascritte dai ragazzi o illustrate mediante la realizzazione di disegni e fumetti su tradizioni, usi, costumi del nostro territorio).

Non è da ritenere secondaria la ricaduta significativa che avrebbe la partecipazione del neo istituto alberghiero IPSSSEOA nella cornice dell'evento enogastronomico e di promozione turistica che ha visto nei precedenti anni, come quest'anno, la partecipazione di illustri chef, titolati a livello nazionale ed internazionale.

### *Risultati attesi*

#### Obiettivo generale

Il progetto si pone l'obiettivo di creare un corso di studi idoneo ed efficiente nella formazione del personale preparato per i servizi di enogastronomia e di ricezione turistica sul territorio dei Sibillini, studenti che concilino le conoscenze esperte dell'indirizzo alberghiero con la sapienza naturale che si acquisisce entrando in contatto con essa.

L'attività può essere condivisa con e per la comunità e il territorio. Possono essere invitati esperti, dimostrazioni, meeting, catering e banqueting, ristorante didattico aperto al pubblico. L'importanza di contare su laboratori ben accessoriati e polifunzionali permette la crescita della scuola (autonomia) e permette ad aziende ed enti di usufruire dell'istituzione come polo enogastronomico.

Stare al passo coi tempi creando un ambiente di unione e crescita che possa permettere, sia da una parte ai nostri alunni di crescere in modo esponenziale durante il percorso di studi per essere pronti ad integrarsi nel modo del lavoro da subito, dall'altra essere un punto di riferimento dove alunni, insegnanti e aziende o enti possano intraprendere e sostenere un percorso innovativo.

Sostenere e promuovere i prodotti a km 0 e le nuove tendenze di filiera e con sé tutto il made in Italy, valorizzando la territorialità e i prodotti tipici e allo stesso tempo proiettarsi sulle vere esigenze di mercato creando un connubio perfetto tra "tradizione" e "innovazione". Postazione "showcooking" mobile che possa permettere di essere sempre pronti per manifestazioni ed eventi esterni anche in modalità "streetfood".

Diventa di primaria importanza, a questo punto, avere a disposizione laboratori ben accessoriati e in linea con le norme igienicosanitarie vigenti, con attrezzature e arredi che possano permettere qualsiasi presentazione e sperimentazione e che possa allo stesso tempo rispondere a qualsiasi esigenza che il mercato chiede.

Il concetto di Ristorante didattico agevola la maturazione del percorso professionale degli allievi, con una finestra sul modo del lavoro che sotto l'assistenza dei docenti non può che garantire competenza e professionalità.

Fattore non meno importante: l'aprirsi all'esterno, il comunicare fa della scuola non un semplice modello di apprendimento, ma un'ulteriore occasione di interazione ed arricchimento.

Il progetto prevede la curvatura di alcune unità formative verso conoscenze tecnico professionali quali Laboratorio di cucina e laboratorio di sala e vendita, scienze dell'alimentazione, diritto e tecnica della struttura ricettizia. Al termine del terzo anno lo studente raggiunge la qualifica di **Operatore della ristorazione** e ha la possibilità di completare la formazione professionale negli ultimi due anni conseguendo il Diploma quinquennale in "Servizi per l'Enogastronomia e Accoglienza Turistica".

#### Obiettivi specifici

L'obiettivo del progetto è di garantire il successo formativo di tutti gli studenti mediante la costruzione di un percorso più adeguato alle loro attitudini e che permetta di ridurre la dispersione scolastica. All'uopo, in ogni momento del percorso lo studente acquisisce crediti spendibili in entrambi i sistemi (istruzione e formazione professionale).

La certificazione delle competenze ed il riconoscimento dei crediti avverrà in conformità con quanto stabilito dalla Conferenza Unificata del 28 ottobre 2004 e si avvarrà di uno specifico "PORTFOLIO DELLE COMPETENZE" che verrà compilato per ciascun allievo (Libretto Formativo).

La proposta per il sistema dei crediti è così articolata:

classe 1°: 30 crediti

classe 2°: 30 crediti

classe 3°: 40 crediti

Macroaree	Aree	Primo e Secondo anno	Terzo anno	
	Area dei linguaggi	4	3	
	Area matematico -scientifica	5	6	
	Area tecnico - professionale	7	9	
Totale macro		<b>16</b>	<b>18</b>	
Competenze professionali	Area professionale	8		
	Area Orientamento e alternanza	6		
		<b>14</b>		
	Totale annuo	<b>30 (60)</b>	<b>40</b>	
			<b>100</b>	

L'ammontare dei crediti (100) per il percorso triennale è coerente con il sistema previsto per corsi della stessa durata.

La suddivisione dei crediti per aree rispecchia la volontà di superare l'impostazione didattica puramente disciplinare a favore di una nuova organizzazione per nuclei di sapere, orientata all'acquisizione di competenze attraverso il contributo trasversale di diversi settori di conoscenza (ex discipline). Il riconoscimento del credito passa pertanto attraverso la certificazione dell'acquisizione delle competenze.

Le competenze tecnico/professionali dell'operatore della ristorazione sono le seguenti:

Quali competenze	Quale declinazione
1. Definire e pianificare le fasi delle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li> </ul>

<p>operazioni da compiere</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> <li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> <li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> </ul>
<p>2.Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</li> <li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li> </ul>
<p>3.Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li> </ul>
<p>4.Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li> <li>• Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</li> </ul>
<p>5.Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li> <li>• Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li> </ul>

<p>6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime</li> <li>• Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li> <li>• Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li> </ul>
--	--

Obiettivi trasversali

In generale, ci si attendono

- a) una maggiore motivazione all'impegno scolastico grazie al contatto con la cultura del lavoro, alle esperienze di conoscenza diretta delle realtà produttive del territorio e alla possibilità di fare esperienze laboratoriali;
- b) l'ampliamento dell'orizzonte delle scelte con iniziative che facciano emergere le attitudini e gli interessi individuali degli studenti;
- c) una maggiore consapevolezza negli alunni relativa al valore/utilizzo delle conoscenze teoriche.

Le competenze trasversali di carattere tecnico professionale sono le seguenti:

**Diagnosticare le caratteristiche dell'ambiente, del compito e del ruolo assegnato.**

- Esplicitare le proprie motivazioni e aspettative
- Esplorare la propria prospettiva temporale e delineare un progetto
- Esaminare una situazione organizzativa operando su informazioni da fonti diverse
- Utilizzare le tecniche per la raccolta delle informazioni di varia natura e su vari supporti

**Mettersi in relazione adeguata con l'ambiente fisico, tecnico e sociale**

- Dare e chiedere informazioni a livello interpersonale e di gruppo
- Adattare i propri stili e le proprie strategie comunicative alle esigenze del contesto e degli interlocutori individuali e collettivi
- Differenziare i vari contesti comunicativi e interattivi, riconoscendo le specifiche strategie comunicative e di *feed-back* adottate dagli altri
- Dare e ricevere informazioni con l'ausilio di strumenti (comunicazione orale, scritta, telefonica, mediata dal computer ecc.)
- Codificare e decodificare i messaggi verbali e non verbali e quelli inviati con supporti di natura differente
- Inserirsi in modo efficace in una rete comunicativa e riconoscere i principali fenomeni dell'interazione in un gruppo
- Confrontare con altri la propria rappresentazione di un problema o di una situazione
- Riconoscere e modificare le proprie modalità di relazione sulla base dei *feed-back* ricevuti
- Riconoscere e controllare gli effetti dell' influenzamento sociale sulle attività di diagnosi collettiva e di decisione collettiva
- Comparare le diverse soluzioni per facilitare la presa di decisione collettiva
- Riconoscere i principali fenomeni che caratterizzano le dinamiche interne a un gruppo di lavoro e le relazioni tra gruppi
- Valutare la natura delle divergenze, dei vincoli e delle risorse per definire obiettivi realistici di soluzione
- Argomentare e utilizzare modalità di comunicazione persuasiva nelle relazioni interpersonali e nel gruppo di lavoro
- Diagnosticare rapidamente situazioni di possibile conflitto interpersonale e di gruppo
- Differenziare tecniche e stili di mediazione, concertazione e negoziazione, in relazione al contesto e agli scopi da raggiungere
- Gestire situazioni di conflitto

Misurazione

Fase della valutazione	Oggetto della valutazione	Metodologia utilizzata
Fase iniziale di implementazione progetto	Valutazione del processo	Individuare all'interno dell'equipe di lavoro: -strategie -strumenti di valutazione
Fase intermedia (dopo il primo anno)	Monitorare in itinere le diverse fasi del processo progettuale, cercando di valutare l'integrazione istruzione- formazione	Funzionamento attività per l'accoglienza degli alunni Funzionamento esperienze oltre l'aula Funzionalità dell'individuazione della figura professionale in uscita Grado d'integrazione tra istruzione formazione Soddisfazione alunni Soddisfazione famiglie
Fase finale del progetto (al termine del terzo anno)	Nella fase finale si andrà a verificare gli aspetti quantitativi e qualitativi del processo integrato  Da questa valutazione si andrà a definire il percorso di diffusione dei risultati.	parametri e indicatori di confronto e di trasferibilità delle esperienze  strutturazione Report finale

*Tempo complessivo e periodi previsti per la realizzazione*

Il progetto si articola in tre anni scolastici, in base alla pianificazione esposta a partire dall'a.s. 2017/2018 che ha rappresentato il primo triennio per poi continuare il percorso al secondo triennio a.s. 2020/2021 e così via proseguendo.

*Risorse*Risorse umane

- 1)Responsabile: Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "OMINCOMPENSIVO" di Amandola
- 2)Gruppo di progetto: n. 1 docente "I.I.S. "OMINCOMPENSIVO" di Amandola e n. 1 funzionario formazione professionale della Provincia di Fermo

3) Coordinamento del progetto: n. 1 docente e DSGA dell' "I.I.S. "OMINCOMPENSIVO" di Amandola

4) Comitato Tecnico di Monitoraggio e Valutazione: Dirigente Scolastico dell'IIS OMNICOOMPENSIVO di Amandola, un docente IIS Omnicompensivo referente del progetto, un referente della Formazione Professionale.

5) Docenti dell'IIS OMNICOOMPENSIVO di Amandola (quota oraria pari all'100% del curricolo in organico di diritto) per l'indirizzo quinquennale "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

#### Risorse logistiche

L'Istituto Alberghiero verrà ubicato presso la sede scolastica superiore ITE "E Mattei". Per quanto concerne le aule, è già pronta al piano terra del suddetto edificio scolastico, sito in via Carlo Baiocchi, la sala attrezzata relativa alle discipline tecnico professionali della ricezione turistica e dei servizi di reception. Per quanto concerne i locali adibiti a cucina, questi si trovano in due edifici nelle vicinanze della scuola, che l'Amministrazione Comunale di Amandola ha concesso in comodato d'uso gratuito all'Istituto per cinque anni. Le due locazioni adibite a cucina con relative zona preparazione zona sporzionamento e sala sono state messe a norma e rigorosamente modernizzate ed adeguate ai parametri e agli standard di una cucina con tutti gli accessori, le esigenze di una cucina scolastica con tutte le norme di sicurezza e gli accorgimenti necessari al fine di renderla fruibile agli studenti. Una delle due cucine con relativa sala annessa è sita presso la Casa del Parco in via Del Corso al centro storico di Amandola e l'altra è un'altra cucina sita in via Guglielmo Marconi.

#### Soggetti coinvolti

##### Destinatari

Alunni che si iscriveranno nell'a.s. 2020/21 nell'Istituto OMNICOOMPENSIVO di Amandola alla prima classe dell'indirizzo quinquennale dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e l'accoglienza turistica dei Sibillini -

Il progetto si apre anche ad accogliere gli studenti interessati alla nuova offerta formativa tra quelli che iscriveranno alla prima classe dell'ITE/IPSC e che non potranno frequentarlo per il numero in eccesso di iscritti. E' aperto anche ad accogliere alunni che abbiano concluso il primo ciclo di studi e non intendono proseguire il proprio itinerario formativo nel sistema dell'istruzione o in quello della Formazione professionale o che, pur avendo intrapreso il proprio itinerario formativo nel sistema dell'istruzione o di quello della formazione professionale manifestino la volontà d'interromperlo.

##### Partners

- 1) Comune di Amandola e Comuni limitrofi
- 2) Centro per l'Impiego Orientamento e Formazione della Provincia di Fermo
- 3) Ente Parco nazionale dei monti Sibillini
- 4) Produttori locali che hanno già collaborato nelle attività di orientamento dell'alberghiero e che darebbero il loro sostegno non solo formale ma accentuando la volontà dell'alberghiero, nella specificità dell'indirizzo Enogastronomia di utilizzare le materie prime vegetali ed animali di suddetti produttori locali, pertanto a km zero, quali :  
Azienda Angolo di Paradiso di Di Mulo di Amandola Azienda allevamento carni 3R Vitali di Amandola, Azienda Mercuri Francesca di Montelparo, Azienda Ape Gaia di Amandola, Azienda Colibazzi Filippo di Amandola. Azienda Le Spiazzette, località San Cristoforo Amandola.

*Pianificazione (principali fasi di sviluppo del progetto)*

- 1) Delibere degli organi collegiali della scuola; periodo ottobre 2019;
- 2) Approvazione nella Conferenza delle Autonomie e delibera della Giunta Provinciale di Fermo; periodo ottobre/novembre 2019;
- 3) Approvazione da parte dell'Assemblea Legislativa della Regione Marche; periodo dicembre 2019;
- 4) Attività di orientamento presso gli studenti della scuola secondaria di primo grado; periodo dicembre 2019 e gennaio 2020;
- 5) Iscrizioni al primo anno del nuovo indirizzo; periodo gennaio/febbraio 2020

**Quadri orario**

1) quadro orario settimanale (relativo ai tre anni) INDIRIZZO: PREPARAZIONE PASTI

Quadro delle discipline	Articolazione Preparazione pasti		
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteraturaitaliana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	4	4	3
Diritto ed Economia	2	2	
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>1° ANNO</b>	<b>2° ANNO</b>	<b>3° ANNO</b>
Scienze integrate (Fisica)	2		
Scienze integrate (Chimica)		2	
Scienze degli alimenti	2	2	
Lab. di serv. enogastronomici - settore sala e vendita	2**	2**	
Lab. di serv. enogastronomici - settore cucina	2**	2**	6**
Lab. di serv. di accoglienza turistica	2**	2**	
Seconda lingua straniera	2	2	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva			4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*\*Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

1) quadro orario settimanale (relativo ai tre anni) INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E BAR

Quadro delle discipline	Articolazione Servizi di Sala e Bar		
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteraturaitaliana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	4	4	3
Diritto ed Economia	2	2	
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>1° ANNO</b>	<b>2° ANNO</b>	<b>3° ANNO</b>
Scienze integrate (Fisica)	2		
Scienze integrate (Chimica)		2	
Scienze degli alimenti	2	2	
Lab. di serv. enogastronomici settore sala e vendita	2**	2**	6**
Lab. di serv. enogastronomici settore cucina	2**	2**	
Lab. di serv. di accoglienza turistica	2	2	
Seconda lingua straniera	2	2	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva			4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*\*Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

Amandola, 22/10/2019

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rita Di Persio





**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA**

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.gov.it con sezioni associate

<b>INFANZIA AMANDOLA</b> Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	<b>PRIMARIA AMANDOLA</b> Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	<b>SEC. I GRADO AMANDOLA</b> Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
<b>INFANZIA MONTEFORTINO</b> Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	<b>PRIMARIA MONTEFORTINO</b> Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	<b>SEC. I GRADO MONTEFORTINO</b> Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
<b>INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO</b> Via Farfense, 5 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	<b>PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO</b> Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	<b>SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO</b> Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. ECONOMICO - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

PUBBLICA ISTRUZIONE

**Provincia di Fermo**

Registro PROVINCIA DI FERMO

SEGNATURA	0016734   15/10/2019
	P FM   RP FM   ZPA   A
	14.3/2010/ZPA/2



Provincia di Fermo  
Referente Pubblica Istruzione

Viale Trento 113  
63900 FERMO (FM)

**c.a. Dott.ssa Laura Lupi**  
via e-mail

Oggetto: Piano di dimensionamento scolastico 2020/2021 – Invio informazioni

In riferimento alla Vostra richiesta prot.n. 16087 del 04/10/2019, si comunicano i dati relativi agli alunni iscritti agli indirizzi di studio autorizzati:

▪ Anno scolastico 2016/2017

SEDE DI AMANDOLA

**Indirizzi:** IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio

ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)

ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)

Classe	Iscritti*		Indirizzo
1^A	15		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	22		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	12	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	15		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	17	Classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	10		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	11		ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	18		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

\*Si fa presente che, successivamente all'evento sismico del 30/10/2016, alcuni studenti si sono trasferiti presso altri istituti scolastici.

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

**Indirizzo:** IP08 Servizi Commerciali Biennio

Classe	Iscritti		Indirizzo	
1^A	8	di cui 2 H	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
2^A	11		IP08 Servizi Commerciali Biennio	



▪ Anno scolastico 2017/2018

SEDE DI AMANDOLA

**Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio**

**ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)**

**ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)**

Classe	Iscritti		Indirizzo
1^A	15	di cui 1 H	IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	16		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	7	Classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	9		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	12	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	14		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	17		ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	10		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

**Indirizzi: IP08 Servizi Commerciali Biennio**

**IPCP Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria**

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	5	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
3^A	14	IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria	

▪ Anno scolastico 2018/2019

SEDE DI AMANDOLA

**Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio**

**ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)**

**ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)**

Classe	Iscritti		Indirizzo
1^A	13		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	16	di cui 1 H	IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	9	classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	5		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	5	classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	8		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	14	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	14		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

**Indirizzo: IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	6	IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Classe non autorizzata per carenza di iscritti



SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

**Indirizzi: IP08 Servizi Commerciali Biennio**

**IPCP Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria**

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	1	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
4^A	10	IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria	

▪ **Anno scolastico 2019/2020**

SEDE DI AMANDOLA

**Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio**

**ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)**

**ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)**

Classe	Iscritti		Indirizzo
1^A	26*	di cui 2 H	IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	14		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	7	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	8	classe articolata	ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	8	classe	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	5	articolata	ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	6	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	8	classe articolata	ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

\*il numero totale di iscritti alla classe 1^A comprende:

n. 18 studenti iscritti all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola

n. 1 studente iscritto inizialmente all'Indirizzo IP08 Servizi Commerciali Biennio di S.Vittoria

n. 7 studenti (di cui n. 2 H) inizialmente iscritti all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola e successivamente riorientati all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola per mancata autorizzazione della classe 1^ dell'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

**Indirizzo: IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	14*	IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Classe non autorizzata per carenza di iscritti

\*il numero totale di iscritti alla classe 1^A comprende:

n. 12 studenti (di cui n. 3 H) iscritti all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola

n. 2 studenti iscritti inizialmente all'Indirizzo IP08 Servizi Commerciali Biennio sede di S.Vittoria e successivamente riorientati all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola

A seguito della mancata autorizzazione della classe 1^ dell'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera i n. 14 studenti iscritti si sono riorientati secondo le seguenti modalità:

- **n. 9 studenti (di cui n. 2 H) all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola**

Si precisa che:



**APIS004007 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0009413 - 07/10/2019 - C27 - Alunni - U**

- n. 7 studenti (di cui n. 2 H) frequentano la classe 1<sup>^</sup> dell'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola

- n. 2 studenti sono stati invitati a richiedere il nulla osta per l'iscrizione ad altra scuola per il raggiungimento del numero massimo di alunni nella classe prima, come comunicato dall'USP di Ascoli Piceno

- **n. 5 studenti (di cui n. 1 H) si sono iscritti presso altre scuole** (n. 1 all'IISS "C. Urbani" di Porto S.Elpidio Sede ITE di Montegiorgio – n. 1 all'IPSIA di Sarnano e in seguito all'IPSEOA "G. Varnelli" di Cingoli – n. 1 all'IIS "C.Ulpiani" di Ascoli Piceno indirizzo IPSEOA di Ascoli Piceno – n. 1 all' IPSIA "Ostilio Ricci" di Fermo – n. 1 alla Scuola Sec. II grado in Scozia)

Inoltre, si fa presente che, alla data odierna, alcuni genitori di studenti già iscritti e frequentanti gli Istituti Alberghieri della provincia hanno interpellato l'Istituzione scolastica per il trasferimento alla classe prima dell'Istituto Tecnico Economico di Amandola per l'a.s. 2019/2020.

L'Istituzione scolastica sarà costretta a negare l'accoglienza a tali alunni in quanto la classe prima ha raggiunto il numero massimo degli alunni, come comunicato dall'USP di Ascoli Piceno.

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

**Indirizzi: IP08 Servizi Commerciali Biennio**

**IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria**

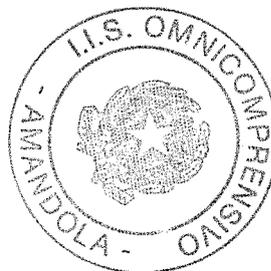
Classe	Iscritti	Indirizzo	
1 <sup>^</sup> A	3*	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
5 <sup>^</sup> A	10	IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria	

\*il numero di iscritti alla classe 1<sup>^</sup>A comprende:

n. 2 studenti riorientati all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola

n. 1 studente riorientato all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola

Distinti saluti.



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rita Di Persio





## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via C. Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: [www.iis-amandola.edu.it](http://www.iis-amandola.edu.it) con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. ECONOMICO - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

### ESTRATTO DEL VERBALE N. 3 DEL COLLEGIO DEI DOCENTI DEL 30 SETTEMBRE 2019

Il giorno 30 del mese di settembre dell'anno duemiladiciannove alle ore 16:45 nell'aula magna "C. Baiocchi" dell'IIS Omnicomprensivo di Amandola si riunisce il Collegio dei Docenti, convocato con circolare interna n° 29 del 25/09/2019 per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Approvazione verbale seduta precedente;
2. Piano di razionalizzazione della rete scolastica 2020/2023;
3. Progetto "Occhio narrante";
4. Varie ed eventuali.

Presiede la riunione il Dirigente Scolastico Prof.ssa Rita Di Persio. Funge da segretario verbalizzante la prof.ssa Ornella Virgili.

OMISSIS.....

Ritenuto valido il numero legale dei presenti, si passa alla trattazione dell'ordine del giorno.

OMISSIS.....

#### **PUNTO 2: Piano di razionalizzazione della rete scolastica 2020/2023**

La Dirigente, Prof.ssa Rita Di Persio, comunica che la Regione Marche con Delibera n. 1022 del 02.09.2019 "Proposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente : "D.Lgs 112/98. – Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell'offerta formativa per il triennio 2020-2023" accetta eventuali proposte di modifica al piano di razionalizzazione della rete scolastica", corredate della documentazione indicata nella delibera, entro il 07 ottobre 2019; gli atti saranno inoltrati dalla Provincia di Fermo alla Regione Marche entro il 30 ottobre 2019; entro il 30 novembre 2019 è prevista l'approvazione del nuovo piano della rete scolastica 2020/2023.

La stessa Dirigente riferisce che l'Amministrazione Provinciale di Fermo ha invitato gli Istituti Superiori della provincia ad inviare entro il 7 ottobre le nuove proposte di modifica della rete scolastica. A tal fine è stato invitato il Sindaco di Amandola, ing. Adolfo Marinangeli, a discutere con i docenti della Commissione Orientamento dell'Istituto la possibilità di richiedere nuovamente l'indirizzo alberghiero.

A tal proposito chiede alla docente incaricata della funzione strumentale Orientamento, prof.ssa Ida Franconi, di relazionare sull'incontro che la Commissione ha appena concluso. La prof.ssa Franconi interviene ricordando e ringraziando tutti coloro che si sono impegnati per l'orientamento del precedente anno scolastico. Continua sottolineando che l'indirizzo alberghiero non è stato concesso nell'attuale anno scolastico dall'USR Marche e così ribadito dal Tar il 16 settembre 2019.



Tuttavia fa presente che la Commissione intende riavviare il progetto per l'attivazione dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini- articolazioni "Enogastronomia e Accoglienza Turistica" per la sede di Amandola, in quanto è una scelta didattica e formativa che può arricchire i giovani studenti con le loro famiglie residenti nel territorio del Parco Nazionale dei Sibillini e non. Al tempo stesso il percorso scolastico risulta valido per un'auspicabile ripresa umana, sociale ed economica dell'area montana, gravemente ferita dagli eventi sismici del 2016, come indicato al p.1 della Premessa alle "Linee guida" D. Lgs 112/98; altresì riesce a tutelare e valorizzare il contesto territoriale, lontano almeno 40 Km. dalle realtà ove l'indirizzo è presente, creando una concreta opportunità per le nuove generazioni, come ribadito al p.5 della Premessa alle "Linee guida" D. Lgs 112/98.

Dello stesso avviso è l'Amministrazione Comunale di Amandola; nell'incontro tenutosi con il Sindaco Marinangeli appare certa la disponibilità dell'Amministrazione a garantire gli aiuti necessari per formulare un nuovo progetto che implementi l'offerta formativa dell'intera area. L'Istituto Alberghiero dei Sibillini, come denominato con convinzione dai docenti, potrà così raccogliere e riconoscere tutta la zona montana. Fin da subito il Sindaco assicura che la scuola potrà contare su un edificio, ex Casa del Parco, la cui gestione è stata restituita al Comune; in tal modo il futuro Istituto Alberghiero potrà avere una propria sede scolastica, provvista di aule didattiche e cucina. Per quanto riguarda la promozione della scuola, i docenti dell'Orientamento propongono un'immediata indagine conoscitiva per acquisire i pareri favorevoli alla nascita dell'Alberghiero dei Sibillini, ricerca da compiere tra le famiglie degli alunni frequentanti l'ultimo anno della Scuola Secondaria di I grado, al fine di raccogliere consensi per l'istituzione del nuovo indirizzo.

Per quanto concerne il proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali "opzione promozione commerciale e pubblicitaria" di Santa Vittoria in Matenano, la stessa prof.ssa Franconi ricorda il fatto che detto indirizzo non è riuscito a creare una classe prima negli ultimi quattro anni per carenza di iscritti. Al fine di mantenerlo, la Commissione Orientamento, avendo riscontrato che il 75% degli alunni che posseggono il titolo rilasciato da tale indirizzo di studio riesce a trovare lavoro sul territorio della scuola, propone di richiedere il proseguimento dell'indirizzo, assegnandogli una curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell'ambito del 20% dell'autonomia del curriculum. Anche qui ci si avvale del supporto del Sindaco di S. Vittoria in Matenano che, come dichiarato dalla Dirigente Scolastica che lo ha incontrato nei giorni scorsi, è disponibile ad agevolare i trasporti verso il paese, mettendo a disposizione, gratuitamente, il bus navetta di raccolta degli alunni lungo le due vallate, sia del Tenna che dell'Aso.

A questo punto la Dirigente Scolastica, avendo ricordato che le richieste vanno supportate da un'analisi delle esigenze, da un piano finanziario e di gestione a carico delle Amministrazioni Comunali, dall'indicazione del bacino d'utenza considerando anche le realtà limitrofe di altre province, chiede il parere del Collegio, distintamente per le richieste alla Regione Marche, in relazione alla rete di scuole secondarie di secondo grado di:

- attivazione dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini- articolazioni "Enogastronomia e Accoglienza Turistica" per la sede di Amandola;
- proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali di Santa Vittoria in Matenano, assegnandogli una curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell'ambito del 20% dell'autonomia del curriculum.

Il Collegio dei Docenti:

- con n.68 docenti favorevoli, n.0 docenti contrari e n. 1 docente astenuto (la prof.ssa Daniela Properzi si astiene in quanto si dichiara in conflitto d'interesse con l'altra scuola presso cui è dipendente, trattandosi dell'Istituto Alberghiero di Ascoli Piceno)

#### **DELIBERA N° 2**

- di approvare la richiesta di attivazione dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di "Operatore della Ristorazione" - Indirizzi "Enogastronomia" e "Accoglienza Turistica" per la sede di Amandola;



- all'unanimità dei presenti, n. 69 docenti,

**DELIBERA N° 3**

di approvare la richiesta di proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali di Santa Vittoria in Matenano con conseguimento della qualifica di "Operatore Grafico", con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell'ambito del 20% dell'autonomia del curriculum.

.....OMISSIS

Avendo trattato tutti i punti all'ordine del giorno, la seduta viene sciolta alle ore 18:15.

AMANDOLA, li 30.09.2019

F.TO Il segretario verbalizzante  
Prof.ssa Ornella Virgili

F.TO Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rita Di Persio

Il sottoscritto Dirigente Scolastico attesta che questa deliberazione è conforme al verbale del 30 settembre 2019 depositato agli atti della scuola.

Amandola li 07.10.2019

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

IL D.S.G.A.  
Dott.ssa Rosanna Rossi



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Rita Di Persio





## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: [www.iis-amandola.gov.it](http://www.iis-amandola.gov.it) con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63028 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63028 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63028 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. COMMERCIALE - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63028 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

### COMMISSARIO STRAORDINARIO

### DELL'IIS OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

### ESTRATTO DEL VERBALE N. 1

Il giorno 01 ottobre 2019 alle ore 15:00 nei locali dell'IIS Omnicomprensivo di Amandola il Commissario Straordinario Prof. Giorgio Sancricca, nominato con nota prot. N. 13723 dell'USR Marche del 31/08/2015, assunta al ns. prot. con il n. 2889 del 01/09/2015, il quale resterà in carica fino a quando il MIUR non provvederà ad emanare una normativa agli Istituti Omnicomprensivi costituiti a norma dell'art. 2 comma 3 del DPR 18/06/1998 n. 233, delibera i seguenti punti all'o.d.g., su richiesta del Dirigente Scolastico Prof.ssa Rita Di Persio:

**Punto 1 - Proposta di proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali – qualifica “operatore grafico” - con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali per la sede di S.Vittoria in Matenano e proposta di attivazione dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione” - Indirizzi “Enogastronomia” e Accoglienza Turistica” per la sede di Amandola.**

**Punto 2 - Orario funzionamento scolastico a.s. 2019/20**

**Punto 3 - Chiusura dell'edificio scolastico nelle giornate prefestive a.s. 2019/20**

**Punto 4 - Progetto “Occhio narrante”;**

Funge da segretario verbalizzante il DSGA Rosanna Rossi.

**Punto 1 - Proposta di proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali – qualifica “operatore grafico” - con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali per la sede di S.Vittoria in Matenano e proposta di attivazione dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione” - Indirizzi “Enogastronomia” e Accoglienza Turistica” per la sede di Amandola.**



La Dirigente, Prof.ssa Rita Di Persio, comunica che la Regione Marche con Delibera n. 1022 del 02.09.2019 “Proposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente :”D.Lgs 112/98. – Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell’offerta formativa per il triennio 2020-2023” accetta eventuali proposte di modifica al piano di razionalizzazione della rete scolastica”, corredate della documentazione indicata nella delibera, entro il 07 ottobre 2019; gli atti saranno inoltrati dalla Provincia di Fermo alla Regione Marche entro il 30 ottobre 2019; entro il 30 novembre 2019 è prevista l’approvazione del nuovo piano della rete scolastica 2020/2023.

La stessa Dirigente, comunica che l’Amministrazione Provinciale di Fermo ha invitato gli Istituti Superiori della stessa provincia ad inviare entro il 7 di ottobre le nuove proposte di modifica della rete scolastica. Ciò premesso è stato invitato il Sindaco di Amandola, ing. Adolfo Marinangeli, a discutere con i docenti della Commissione Orientamento dell’Istituto la possibilità di richiedere nuovamente l’indirizzo alberghiero.

Il Sindaco ha sottolineato che l’indirizzo alberghiero non è stato concesso nell’attuale anno scolastico dall’USR Marche e così ribadito dal Tar il 16 settembre 2019. Tuttavia si fa presente che la Commissione per l’Orientamento intende riavviare il progetto dell’indirizzo alberghiero IPSSEOA, enogastronomia a KM zero, con qualifica di “operatore della ristorazione”, in quanto è una scelta didattica e formativa che può arricchire i giovani studenti con le loro famiglie residenti nel territorio del Parco Nazionale dei Sibillini e non. Al tempo stesso il percorso scolastico risulta valido per un’auspicabile ripresa umana, sociale ed economica dell’area montana, gravemente ferita dagli eventi sismici del 2016, come indicato al p.1 della Premessa alle “Linee guida” D. Lgs 112/98; altresì riesce a tutelare e valorizzare il contesto territoriale, lontano almeno 40 Km. dalle realtà ove l’indirizzo è presente, creando una concreta opportunità per le nuove generazioni, come ribadito al p.5 della Premessa alle “Linee guida” D. Lgs 112/98.

Nell’incontro tenutosi con il Sindaco Marinangeli appare certa la disponibilità dell’Amministrazione a garantire gli aiuti necessari per formulare un nuovo progetto che implementi l’offerta formativa dell’intera area e l’impegno di coinvolgere a tal fine i Sindaci dei Comuni limitrofi. L’Istituto Alberghiero dei Sibillini, come denominato con convinzione dai docenti, potrà così raccogliere e riconoscere tutta la zona montana. Fin da subito il Sindaco assicura che la scuola potrà contare su un edificio, ex Casa del Parco, la cui gestione è stata restituita al Comune; in tal modo il futuro Istituto Alberghiero potrà avere una propria sede scolastica, provvista di aule didattiche e cucina. Per quanto riguarda la promozione della scuola, i docenti dell’Orientamento propongono un’immediata indagine conoscitiva per acquisire i pareri favorevoli alla nascita dell’Alberghiero dei Sibillini, ricerca da compiere tra le famiglie degli alunni frequentanti l’ultimo anno della Scuola Secondaria di I° grado, al fine di raccogliere consensi per l’istituzione del nuovo indirizzo.

Per quanto concerne l’indirizzo dei Servizi Commerciali –Opzione Promozione commerciale e pubblicitaria con qualifica di “operatore grafico” dell’IPSC di Santa Vittoria in Matenano, invece, la Dirigente informa del fatto che detto indirizzo non è riuscito a creare una classe prima negli ultimi quattro anni. Al fine di mantenerlo, la Commissione Orientamento, avendo riscontrato che il 75% degli alunni che posseggono il titolo rilasciato da tale indirizzo di studio riesce a trovare lavoro sul territorio della scuola, propone di richiedere il proseguimento dell’indirizzo, assegnandogli una curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell’ambito del 20% della quota autonoma del curriculum. La Dirigente Scolastica comunica che anche qui ci si avvale del supporto del Sindaco di S. Vittoria in Matenano che agevolerà i trasporti verso il paese, mettendo a disposizione, gratuitamente, il bus navetta di raccolta degli alunni lungo le due vallate, sia del Tenna che dell’Aso.

Il Commissario Straordinario, preso atto della delibera del collegio docenti del 30/09/2019,



DELIBERA

il proseguimento dell'indirizzo dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali – qualifica “Operatore grafico” con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali per la sede di S.Vittoria in Matenano da poter gestire nell'ambito del 20% della quota autonoma del curriculum e la riproposta dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione” - Indirizzi “Enogastronomia” e Accoglienza Turistica” per la sede di Amandola.

OMISSIS.....

Terminata la trattazione all'o.d.g., alle ore 17:00 circa il Commissario chiude la seduta.

F.to Il Segretario verbalizzante

Rosanna Rossi

F.to Il Commissario Straordinario

Prof. Giorgio Sancricca

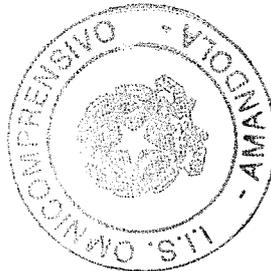
**ATTESTATO DI CONFORMITA'**

Si attesta che l'estratto riportato nelle pagine interne è conforme al testo verbalizzato.

Amandola, 07/10/2019

IL DIRETTORE DEI SERVIZI G. A.

Rosanna Rossi



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Rita DiPersio





**Da:** oriana.fosco@provincia.fm.it  
**Inviato:** martedì 22 ottobre 2019 18:15  
**A:** moira.canigola@provincia.fm.it; Annibali Fabrizio Segretario Generale ; Laura Lupi  
**Oggetto:** PROT.N. 17232  
**Allegati:** Prot\_Par 0014708 del 22-10-2019 - Documento.PDF; Prot\_Par 0014708 del 22-10-2019 - Allegato 1571745413\_convenzione\_alberghiero3.pdf.p7m; Prot\_Par 0014708 del 22-10-2019 - Allegato Delibera di Giunta Comunale.pdf

**Da:** POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA <comune.amandola@emarche.it>  
**Inviato:** martedì 22 ottobre 2019 14:53  
**A:** provincia.fermo@emarche.it  
**Oggetto:** Prot. N.14708 del 22-10-2019 - INVIO DELIBERA E CONVENZIONE CON L'ISTITUTO OMNICOMPENSIVO DI AMANDOLA

### Messaggio di posta certificata

---

Il giorno 22/10/2019 alle ore 14:54:00 (+0200) il messaggio "Prot. N.14708 del 22-10-2019 - INVIO DELIBERA E CONVENZIONE CON L'ISTITUTO OMNICOMPENSIVO DI AMANDOLA" è stato inviato da "[comune.amandola@emarche.it](mailto:comune.amandola@emarche.it)" indirizzato a:

- [provincia.fermo@emarche.it](mailto:provincia.fermo@emarche.it)

Il messaggio originale è incluso in allegato.  
Identificativo messaggio: [20191022145400.1SJMS@emarche.it](#)





# Città di Amandola

## Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini | Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini  
pec : [comune.amandola@emarche.it](mailto:comune.amandola@emarche.it) | mail: [protocollo@comune.amandola.fm.it](mailto:protocollo@comune.amandola.fm.it)

Amandola, 22/10/2019

Alla Provincia di Fermo

Viale Trento, 113

63900 FERMO (FM)

[provincia.fermo@emarche.it](mailto:provincia.fermo@emarche.it)

**MEZZO PEC**

**Oggetto: Invio Delibera e Convenzione con l'Istituto Omnicomprensivo di Amandola.**

Con la presente si trasmettono i seguenti atti:

- Deliberazione di Giunta Comunale n. 144 del 02/10/2019 avente oggetto *“rete scolastica 2019/2020. approvazione protocollo d'intesa e collaborazione per l'attivazione dell'indirizzo di studio "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" presso l'istituto d'istruzione superiore omnicomprensivo di amandola con sede ad amandola.”*
- la Convenzione tra il Comune di Amandola e l'Istituto Omnicomprensivo avente oggetto: *“convenzione di comodato per l'uso gratuito di beni da destinare all'istituto omnicomprensivo di amandola indirizzo “enogastronomia e ospitalità alberghiera” e di concessione in uso della cucina “Europa” e di una porzione dell'immobile denominato “casa del parco”*

Distinti Saluti

Il Sindaco  
Dot. Ing. Adolfo Marinangeli





# Città di Amandola

## Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini | Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini  
 pec: [comune.amandola@emarche.it](mailto:comune.amandola@emarche.it) | mail: [protocollo@comune.amandola.fm.it](mailto:protocollo@comune.amandola.fm.it)

### ATTO DELLA GIUNTA COMUNALE

Seduta del 02-10-19 Numero 144

**COPIA**

**Oggetto:** RETE SCOLASTICA 2019/2020. APPROVAZIONE PROTOCOLLO D'INTESA E COLLABORAZIONE PER L'ATTIVAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" PRESSO L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA CON SEDE AD AMANDOLA.

L'anno duemiladiciannove il giorno due del mese di ottobre alle ore 09:30, nella sede comunale, in seguito a convocazione disposta nei modi di legge, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

MARINANGELI ADOLFO	SINDACO	P
POCHINI GIUSEPPE	VICESINDACO	P
CRUCIANI SARA	ASSESSORE	A
SCIRE' CHIARA	ASSESSORE	A
CUPELLI GIUSEPPE	ASSESSORE	P

ne risultano presenti n. 3 e assenti n. 2.

Partecipa alla seduta il SEGRETARIO COMUNALE Signor GIORGIO MARIAROSARIA incaricato della redazione del verbale.

Assume la presidenza il Signor MARINANGELI ADOLFO nella sua qualità di SINDACO che dichiarata aperta la seduta per aver constatato il numero legale degli intervenuti, passa alla trattazione dell'argomento di cui all'oggetto.

Soggetta a controllo	N	Soggetta a ratifica	N
Immediatamente eseguibile	S		

## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

**RICHIAMATE** le delibere della Giunta della Regione Marche n. 49 del 22/01/2018 e n. 21 del 14/01/2019 con le quali, la Regione Marche ha approvato rispettivamente l'attivazione per l'a.s. 2018/2019 e la conferma per l'a.s. 2019/2020 dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera presso l'IIS Omnicomprensivo di Amandola sede di Amandola;

**VISTA** la Delibera della Giunta Regionale n. 1022 del 02/09/2019 ad oggetto: "Proposta di deliberazione di competenza del Consiglio Regionale concernente: "D.Lgs 112/98 -Linee guida per la programmazione della rete scolastica e dell'offerta formativa per il triennio 2020/2023;

**ATTESO** che nell'Allegato n. 1 alla DGR n. 1022/2019 viene indicato che il piano di dimensionamento della Rete scolastica e dell'Offerta Formativa Regionale per l'a.s. 2020/2021 andrà ad azzerare tutti gli indirizzi autorizzati in precedenza ma non attivati per mancanza di iscrizioni e che gli indirizzi autorizzati nell'ambito del programma di dimensionamento per l'a.s. 2020/2021 e successivi, che, per carenza di iscritti, non risultano attivati entro due anni scolastici immediatamente successivi vanno soppressi.

**DATO ATTO** che con nota prot. n. 8570 del 17/06/2019 l'IIS Omnicomprensivo di Amandola ha comunicato a questo Ente che per l'a.s. 2019/2020 si sono iscritti all'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera n. 14 studenti di cui 3 con disabilità;

**EVIDENZIATO** che nell'a.s. 2019/2020 la classe prima di tale indirizzo non si è attivata non per mancanza di iscritti ma per volontà dell'Ufficio Scolastico Regionale per le Marche;

**VISTI** l'estratto del verbale n. 3 del Consiglio dei Docenti del 30/09/2019 e l'estratto del verbale n. 1 del Commissario Straordinario del 1/10/2019 con i quali si ribadisce la volontà della scuola di proseguire con l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera con qualifica Operatore della Ristorazione;

**VISTO** il profilo educativo, culturale e professionale dello studente dell'Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera";

**CONSIDERATO** che:

- le trasformazioni economiche e sociali di questi anni, aggravate dalla crisi sismica iniziata a decorrere dal 24 agosto 2016, hanno fin troppo favorito processi di spopolamento dei piccoli centri urbani delle aree interne, che rimangono invece, determinanti per garantire la qualità complessiva della vita in quei territori ed un modello di sviluppo sostenibile;
- la Città di Amandola con D.G.R. n. 1054/2018 è stata inserita nell'ambito dell'area interna denominata "Alto Fermano";
- la Regione Marche ha riconosciuto al territorio di Amandola sia la caratteristica di essere un comune montano, sia i requisiti di eleggibilità rappresentati dalla perifericità rispetto ai principali poli dello sviluppo economico. Tale riconoscimento

è avvenuto valutando le problematiche dello spopolamento, dell'invecchiamento della popolazione residente, del declino delle attività economiche, ma anche delle potenzialità di sviluppo che emergono con vivacità;

- Il Comune di Amandola, inoltre, con il Decreto-Legge 17.10.2016, n. 189 "Interventi urgenti in favore delle popolazioni colpite dal sisma del 24 agosto 2016" è stato inserito tra i Comuni del cratere sismico;

RITENUTO che l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, favorirebbe la rivalutazione di una realtà svantaggiata e colpita duramente dagli eventi sismici degli ultimi anni e dimostrerebbe l'attenzione reale che lo Stato centrale è in grado di manifestare nei confronti di queste popolazioni;

ATTESO che:

- l'area montana dei Monti Sibillini, al cui centro si trova il Comune di Amandola, rappresenta un territorio ad alta vocazione turistica, agricola ed artigianale che vanta numerosi prodotti tipici locali, fiore all'occhiello di questi luoghi;
- la Città di Amandola organizza da anni la manifestazione denominata Diamanti a Tavola, che racchiude le edizioni del tartufo nero pregiato – il nero estivo e il bianco pregiato, rientrando all'interno del Progetto denominato "*Il Tartufo dei Sibillini*" cofinanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno con un importo pari ad €400.000,00 al fine della ripresa nella fase Post-sisma. La manifestazione oramai attrae turisti e curiosi da tutta l'Italia centrale per assaggiare il prezioso tubero dei sibillini. (media stimata presenze\manifestazione c.a. 20.000) Tutto ciò sta favorendo e sviluppando il turismo, le piccole imprese e i produttori di prodotti tipici locali ed altresì pone l'attenzione verso la cucina di questo prodotto e dei prodotti tipici di questa terra. Da non sottovalutare è il richiamo che la manifestazione ha verso noti chef stellati a livello nazionale ed internazionale come lo chef Massimo Bottura che con la loro cucina, realizzata proprio qui in Amandola, ha appassionato i giovani intervenuti e i meno giovani alla preparazione dei piatti ed alla cucina come risorsa strategica per la ripartenza dopo il sisma;
- durante la manifestazione Diamanti a Tavola, come ogni anno, verrà riservato uno spazio agli studenti dell'Istituto Omnicomprensivo di Amandola i quali saranno parte integrante della manifestazione e coinvolti nel programma culinario dell'evento;
- obiettivo del Comune di Amandola è da sempre quello di puntare nella formazione di nuove figure professionali competenti in campo alimentare e culinario supportando, come già fatto durante i Corsi di Formazione Professionale organizzati dall'Università di Camerino di concerto con la Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno, lo svolgimento del corso denominato "Mastro Pastaio" con cui venivano formati inoccupati e disoccupati nella produzione di pasta fresca, sulla sua conservazione e nella produzione di piatti;

ATTESO ALTRESI' che:

- è importante contare su laboratori ben accessoriati e polifunzionali per permettere la crescita della scuola e permettere alle aziende ed enti di usufruire dell'istituzione di un polo enogastronomico al passo coi tempi e con un percorso di studi in grado di far integrare gli alunni con le aziende ed intraprendere un percorso formativo;
- è necessario promuovere i prodotti a Km 0 e le nuove tendenze di filiera valorizzando la territorialità e i prodotti tipici creando un connubio perfetto tra "tradizione" e "innovazione";
- il concetto di Ristorazione didattica agevola la maturazione del percorso professionale degli allievi garantendo competenza e professionalità.

RITENUTO che tale indirizzo di studio offrirà interessanti prospettive di impiego ai relativi diplomati nonché contribuisce allo sviluppo turistico del territorio, rappresentando quindi un'ottima risposta alla domanda culturale, produttiva, formativa ed occupazionale espressa dal territorio, come la Regione, appunto, raccomanda;

VALUTATO che per lo svolgimento dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera la scuola ha necessità di spazi, mezzi e utensili per lo svolgimento delle lezioni per un tempo sufficiente allo svolgimento dell'intero corso scolastico;

PRESO ATTO che la Città di Amandola strutture, mezzi e utensili di proprietà che possono essere messi a disposizione dell'IIS Omnicomprensivo di Amandola, almeno, per il tempo necessario allo svolgimento di un intero corso scolastico;

VISTA la proposta di Convenzione redatta dagli Uffici preposti di questo Ente, allegata alla presente, tra la Città di Amandola e l'IIS Omnicomprensivo di Amandola per la messa a disposizione di strutture, mezzi, e utensili per numero 5 anni, con possibile proroga, per permettere agli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di svolgere le lezioni secondo il programma ministeriale;

VISTI i pareri favorevoli in ordine alla regolarità tecnica ed economica della proposta, espressi dai Responsabili dei Servizi preposti, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000;

**Si propone alla Giunta di deliberare:**

1. DI APPROVARE il documento istruttorio che fa parte integrante e sostanziale del presente atto deliberativo;
2. DI ESPRIMERE parere favorevole al mantenimento dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" presso l'IIS Omnicomprensivo di Amandola con sede ad Amandola per l'a.s. 2020/2021;
3. DI COLLABORARE attivamente con la Provincia di Fermo e l'IIS Omnicomprensivo di Amandola per la fattiva attivazione di detto indirizzo di studio;
4. DI APPROVARE la bozza di Convenzione, allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale, redatta dagli Uffici preposti di questo Ente, tra la Città di

Amandola e l'IIS Omnicomprensivo di Amandola per la messa a disposizione di strutture, mezzi, e utensili per numero 5 anni, con possibile proroga, per permettere agli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di svolgere le lezioni secondo il programma ministeriale;

5. DI AUTORIZZARE il Sindaco, dott. Ing. Adolfo Marinangeli alla firma di detta Convenzione;
6. DI DEMANDARE l'adozione di tutti gli atti necessari a dare concreta attuazione al presente decreto al Responsabile dell'Area;
7. DI TRASMETTERE la presente delibera alla Provincia di Fermo per i provvedimenti di competenza, e alla Dirigenza Scolastica dell'IIS Omnicomprensivo di Amandola per opportuna conoscenza;
8. DI DICHIARARE il presente atto immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000.

#### LA GIUNTA COMUNALE

Visto il documento istruttorio dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

Ritenuto, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

Visto l'art. 48 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 in ordine alla competenza per l'adozione del presente atto;

Acquisiti i pareri favorevoli sulla regolarità tecnica e contabile espressi dai Responsabili dei Servizi competenti secondo il disposto degli artt. 49 e 147 bis del Decreto Legislativo 267/2000;

Con voti favorevoli unanimi, espressi palesemente per alzata di mano,

#### DELIBERA

1. DI APPROVARE il documento istruttorio che fa parte integrante e sostanziale del presente atto deliberativo;
2. DI ESPRIMERE parere favorevole al mantenimento dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" presso l'IIS Omnicomprensivo di Amandola con sede ad Amandola per l'a.s. 2020/2021;
3. DI COLLABORARE attivamente con la Provincia di Fermo e l'IIS Omnicomprensivo di Amandola per la fattiva attivazione di detto indirizzo di studio;

4. DI APPROVARE la bozza di Convenzione, allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale, redatta dagli Uffici preposti di questo Ente, tra la Città di Amandola e l'IIS Omnicomprensivo di Amandola per la messa a disposizione di strutture, mezzi, e utensili per numero 5 anni, con possibile proroga, per permettere agli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di svolgere le lezioni secondo il programma ministeriale;
5. DI AUTORIZZARE il Sindaco, dott. Ing. Adolfo Marinangeli alla firma di detta Convenzione;
6. DI DEMANDARE l'adozione di tutti gli atti necessari a dare concreta attuazione al presente decreto al Responsabile dell'Area;
7. DI COMUNICARE il presente atto ai Capogruppo consiliari ai sensi dell'art. 125 D.Lgs. 267/2000;

Inoltre,

in relazione all'urgenza che riveste il presente atto, con separata ed unanime votazione resa in forma palese,

#### **DELIBERA**

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'articolo 134 - 4° comma - del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Sulla proposta di deliberazione sono stati espressi i seguenti pareri e visti ai sensi dell'art. 49 comma 1° e dell'art. 147-bis, comma 1°, del D.Lgs n° 267/00

**PARERE:** in ordine alla REGOLARITA' TECNICA attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa".  
Amandola, li

Il Responsabile del servizio interessato  
F.to MARINANGELI ADOLFO



Del che si è redatto il presente verbale, che viene così sottoscritto.

Il Sindaco  
F.to MARINANGELI ADOLFO

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to GIORGIO MARIAROSARIA

---

---

**ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE**

**Prot. n.**

**Amandola, li**

Si certifica che il presente atto, ai sensi degli artt. 124 e 125 del D.Lgs. n. 267/2000 è stato pubblicato all'Albo Pretorio comunale il \_\_\_\_\_ per quindici giorni consecutivi, e contestualmente trasmesso in elenco ai capigruppo consiliari.

**Amandola, li**

**IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to GIORGIO MARIAROSARIA**

---

---

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio,

**ATTESTA**

Che la presente deliberazione:  
è divenuta esecutiva il giorno

- perché dichiarata immediatamente eseguibile (Art. 134 c. 4 D.Lgs. n. 267/2000);
- decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (Art. 134 c. 3 D.Lgs. n. 267/2000);

**Amandola, li**

**IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to GIORGIO MARIAROSARIA**

---

---

**COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE PER USO AMMINISTRATIVO**

**Amandola, li**

**IL SEGRETARIO COMUNALE  
GIORGIO MARIAROSARIA**

**CONVENZIONE DI COMODATO PER L'USO GRATUITO DI BENI DA DESTINARE  
ALL'ISTITUTO OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA INDIRIZZO  
"ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" E DI CONCESSIONE IN USO  
DELLA CUCINA "EUROPA" E DI UNA PORZIONE DELL'IMMOBILE DENOMINATO  
"CASA DEL PARCO"**

Il giorno 22 (ventidue) del mese di ottobre dell'anno 2019, presso la sede del Comune di Amandola, in Piazza Risorgimento n. 17;

Tra

Il Comune di Amandola, C.F. 80001030446, P.I. 00426220448, con sede in Amandola (FM), Piazza Risorgimento n. 17, in persona del Sindaco pro tempore, Dott. Ing. Adolfo Marinangeli, C.F. MRNDLF55D12A252J;

E

L'Istituto di Istruzione Superiore - Omnicomprensivo di Amandola, C.F.80007950449, con sede in Amandola, Via Carlo Baiocchi n. 1, in persona del Dirigente Scolastico, Prof.ssa Rita Di Persio C.F. DPRRTI63C60G482X;

PREMESSO:

- che la Città di Amandola ospita un unico istituto di istruzione superiore, l'Istituto Omnicomprensivo, il quale ha svolto a favore del territorio montano un ruolo importantissimo, consentendo a generazioni di ragazzi residenti in zone disagiate di accedere comunque all'istruzione superiore;
  - che negli ultimi anni si è registrata una sensibile riduzione del numero di studenti iscritti, riconducibile, tra l'altro, alla diminuzione della popolazione giovanile, all'istituzione di nuove scuole nei paesi limitrofi, alla migliorata offerta di mobilità nonché agli eventi sismici del 2016;
  - che l'amministrazione comunale, sensibilizzata alle problematiche esistenti da diversi incontri avuti con le autorità scolastiche locali, si è detta disponibile ad intervenire concretamente agevolando l'inserimento scolastico e la regolare partecipazione alle attività didattiche;
  - che, a tal fine, l'istituto Omnicomprensivo e il Comune si sono fatti promotori dell'attivazione dell'indirizzo "enogastronomia e ospitalità alberghiera" presso l'ISC di Amandola;
  - che l'Amministrazione intende mettere a disposizione dell'istituto i locali della cucina "Europa" e di una porzione della Casa del Parco in comodato d'uso;
- che è comunque intenzione dell'amministrazione, una volta attivato l'indirizzo, procedere all'ampliamento dell'immobile ospitante l'istituto mediante realizzazione delle strutture e dei locali necessari per svolgere internamente le esercitazioni pratiche;

Tutto ciò premesso quale parte integrante del presente atto, di comune accordo, le parti convengono e stipulano quanto segue:

**Art. 1**

**Finalità**

La presente convenzione ha la finalità di promuovere l'offerta formativa mediante l'attivazione presso l'istituto omnicomprensivo di Amandola dell'indirizzo "enogastronomia e ospitalità alberghiera", garantendo all'istituto, con il supporto del comune, i locali e gli arredi necessari all'avvio del nuovo percorso didattico.

**Art. 2**  
**Beni strumentali**

Il Comune di Amandola concede in comodato d'uso all'Istituto Omnicomprensivo che accetta, i beni indicati nella tabella sottostante, già detenuti dall'istituto, così come risultante dai verbali di consegna sottoscritti in data 13.11.2018, 17.11.2018 e 20.11.2018:

Quantità	Descrizione
n. 18	sedie art. P/29 senza anello "Nizza" Ikmpilabile Tal
n. 18	copertine per sedia imbottite color avorio
n. 3	tavoli pieghevoli tondi 154C
n. 3	tovaglie tonde cm. 300 raso malè beige 595
n. 3	Comprimacchia tondi cm 230 raso malè beige 595
n. 12	tovaglioli cm. 50 x 50 raso malè beige 595
n. 12	piatti piani cm. 27 bianchi Capità
n. 12	piatti fondi cm. 23 bianchi Capità
n. 12	piattini piani cm 22 bianchi Capità
n. 12	bicchieri acqua frizzante cl 43 Bormiolo Rocco
n. 12	calici vino rosso cl. 53 Bormioli
n. 12	forchette tavola 3 mm G.Gourmet
n. 12	cucchiaini tavola 3 mm G.Gourmet
n. 12	coltelli tavola G.Gourmet 2014
n. 12	cucchiaini caffè G.Gourmet
n. 1	bancone reception col. marrone

I predetti beni vengono concessi all'Istituto Omnicomprensivo affinché siano utilizzati esclusivamente presso l'Istituto di Istruzione Superiore di Amandola a favore degli iscritti dell'indirizzo professionale per "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

Si precisa che qualora Istituto Superiore di Amandola necessitasse di ulteriori beni strumentali, di cui il Comune dispone, verranno successivamente concessi alla scuola mediante successivi atti.

**Art. 3**  
**Uso dei locali di Proprietà Comunale**

Il Comune di Amandola concede ad uso esclusivo per i giorni e gli orari della programmazione didattica risultante dal Calendario Scolastico all'Istituto Omnicomprensivo il locale denominato Cucina Europa sita in Amandola, all'interno dell'edificio "Ex Casa del Fascio", ubicato in Via Guglielmo Marconi e individuata nella planimetria allegata al presente atto (Allegato A).

Il Comune di Amandola concede, altresì, all'Istituto, la possibilità, di utilizzare per l'attività didattica e formativa propria dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera" anche i locali al piano -1 e piano terra della Casa del Parco ubicata in Via Indipendenza, 73 del Comune di Amandola (FM) ed allestita come "Casa Albergo" munita di reception, sala d'attesa, cucina il tutto già allestito e funzionante.

L'utilizzo dei locali della Casa del Parco da parte dell'istituto è garantito, previa richiesta preventiva al comune, nei giorni e negli orari di programmazione didattica indicati sull'istanza.

L'uso della cucina e dei locali al piano -1 e piano terra della Casa del Parco è consentito in modo esclusivo per i soli scopi didattici e formativi propri dell'indirizzo *"Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"* e dovranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità proprie dello stesso.

#### Art. 4

#### Durata della Convenzione

La durata della presente convenzione è stabilita in anni cinque con possibilità di rinnovo, con decorrenza:

- dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna per i beni mobili indicati nella tabella indicata all'art. 2;
- dalla data di attivazione dell'indirizzo *"Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"*, per l'uso del locale denominato *"Cucina Europa"* e locali al piano -1 e piano terra della Casa del Parco;

Il comodatario, alla scadenza del termine di cui al primo comma, si obbliga a proprie cure, spese e sotto la propria responsabilità, alla restituzione dei beni oggetto della presente convenzione al Comune di Amandola.

#### Art. 5

#### Restituzione anticipata

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto e di richiedere la restituzione anticipata dei beni oggetto del presente atto in caso di mancato avvio dell'indirizzo professionale per *"Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"* nell'anno scolastico 2020/21.

In tale ipotesi, l'istituto si impegna a provvedere all'immediata restituzione di tutto il materiale entro e non oltre 15 giorni dalla richiesta.

#### Art. 6

#### Onerosità delle concessioni

Il presente contratto viene stipulato a titolo gratuito per l'Istituto Omnicomprensivo di Amandola. Il rimborso delle spese di luce, acqua e gas del locale denominato *"Cucina Europa"* e locali al Piano -1 e piano terra della Casa del Parco saranno oggetto di ulteriore e specifica convenzione tra il Comune di Amandola e la Provincia di Fermo.

#### Art. 7

#### Dichiarazioni e garanzie

L'istituto Omnicomprensivo dichiara di aver visto ed ispezionato i beni indicati all'art. 1 e di averli trovati idonei all'uso convenuto e si impegna a restituirli alla scadenza della presente convenzione ovvero al momento dello scioglimento anticipato della stessa, nel medesimo stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

L'Istituto si obbliga a tenere indenne il Comune da ogni onere, rischio e responsabilità comunque inerenti o conseguenti l'utilizzo dei beni in parola.

#### Art. 8

#### Custodia, uso e divieto di cessione

L'Istituto omnicomprensivo si impegna a conservare e custodire i beni oggetto della presente convenzione con la cura e la diligenza del buon padre di famiglia e, comunque, con contegno tale da preservare il normale e corretto utilizzo al quale sono destinati.

L'Istituto si obbliga a non distogliere i beni verso usi diversi rispetto a quello per cui li ha ricevuti e a non cederne, a qualsiasi titolo, neppure temporaneamente, l'uso a terzi.

La scuola si impegna altresì a curare la pulizia e l'ordine della cucina Europa e dei locali della Casa del Parco al termine dell'utilizzo degli stessi.

#### Art. 9

#### Spese per l'uso, la manutenzione e la conservazione

Le spese ordinarie per l'uso ed il godimento dei beni sono a carico esclusivo dell'Istituto omnicomprensivo e, alla scadenza del contratto, resteranno acquisite al Comune di Amandola senza obbligo di compenso.

L'Istituto si obbliga ad effettuare e sostenere tutte le spese di ordinaria manutenzione che si renderanno necessarie, senza alcun diritto di rimborso.

#### Art. 10

#### Foro competente

Le parti convengono che tutte le controversie, comunque derivanti dalla convenzione, ivi compresa la sua interpretazione ed esecuzione, saranno di competenza del Tribunale di Ascoli Piceno.

#### Art. 11

#### Clausole di rinvio

Per quanto non previsto dalla presente convenzione, le parti fanno espresso riferimento alle leggi vigenti, alle consuetudini e agli usi locali .

Amandola , lì \_\_22/10/2019\_\_

Il Sindaco del  
Comune di Amandola

Il Dirigente Scolastico  
dell'Istituto di Istruzione Superiore  
di Amandola