



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

RICASOLI

SIIS00900Q

Triennio di riferimento: 2025-2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola RICASOLI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **18/12/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **24356** del **17/12/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **18/12/2024** con delibera n. 65*

Anno di aggiornamento:

2024/25

Triennio di riferimento:

2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 6 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 10 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 13 Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Il territorio

L'Istituto di Istruzione Superiore "Ricasoli" si è formato nell'anno scolastico 2013-2014 dalla fusione dell'Istituto Tecnico Agrario "Ricasoli" di Siena, operante dal 1952, con l'Istituto professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di San Gimignano, che dall'a.s. 2015/16 ha sede a Colle Val d'Elsa. Nell'anno scolastico 2017-2018 è nato l'Istituto Professionale Agrario di Montalcino.

Per comprendere meglio il territorio in cui l'Istituto si trova a svolgere la sua funzione educativa, vale la pena sottolineare che la Toscana è una zona geografica dove la produzione annua agricola occupa, nell'economia della Regione, un posto preminente con un importante indotto legato all'enogastronomia, settore fortemente connesso in Toscana alla produzione agricola locale. L'offerta enogastronomica è diventata tra le più apprezzate nel mondo; in questo paesaggio agrario si fondono, in un tutt'uno armonico e inscindibile, beni ambientali e beni culturali (castelli, città e borghi fortificati spesso ricchi di tesori artistici, antiche ville e dimore rurali).

Il nostro Istituto e la sua offerta formativa sono chiamati a dare risposte a questo territorio; ricordiamo che in provincia di Siena operano oltre seimila aziende agricole, con quasi dodicimila occupati, con una presenza sempre più massiccia di donne (molte aziende hanno una guida al femminile) e di giovani. Altrettanto numerosi sono gli esercizi legati alla ristorazione e all'accoglienza.

La fama di terra "sana" e di prodotti "genuini" che accompagna Siena e la sua provincia non è giustificata solo dalla pubblicità che ne fanno i mass-media ma, soprattutto, è dovuta all'azione quotidiana e capillare di un comparto davvero capace di ricercare una costante e dinamica sinergia tra tradizione e innovazione. Carte vincenti dell'agricoltura senese sono la scelta della qualità, la valorizzazione dei prodotti tipici apprezzati in tutto il mondo e l'integrazione con altre attività come l'agriturismo, comparto produttivo a cui fanno capo circa mille aziende, che garantiscono undicimila posti letto.

Le aziende agricole che operano nel nostro territorio sono mediamente piuttosto piccole e, ancora oggi, prevalentemente a conduzione familiare. Tradizionale punto di forza di questo territorio è sicuramente l'ambiente rurale, conosciuto ovunque grazie anche ad immagini che hanno fatto il giro del mondo. Un paesaggio ed un territorio densi di storia, capaci di generare occupazione stabile e duratura, attraverso produzioni agro-alimentari raffinate e di alto valore e l'offerta di un'ospitalità turistica di qualità.

Il nostro Istituto Agrario (tecnico e professionale) è nato quindi per rispondere alle esigenze professionali del territorio nel quale si trova, come del resto l'Istituto Professionale Alberghiero. L'Istituto tecnico è



situato a Siena; l'Istituto Professionale Agrario è locato a Montalcino; l'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico ha una sede a Colle di Val d'Elsa e un'altra nella Casa di Reclusione di S. Gimignano.

L'Istituto Tecnico Agrario, comprendente l'Azienda Agricola "La Selva" ad esso connessa, sorge in cima ad una delle colline che delimitano, verso est, la città di Siena. Storia e natura si compenetrano e si fondono in una forte armonia. La posizione che occupa la nostra scuola è particolarissima e strategica. Anche le strutture che ospitano le aule e i laboratori sono situate in più punti delle pertinenze scolastiche, le quali ospitano orto, oliveto, vigna, serre.

Montalcino si trova a circa quaranta km a sud della città di Siena, in una zona collinare dal paesaggio incontaminato, rinomata per le bellezze storico-artistiche medioevali e per le tipicità paesaggistiche ed enologiche che ne fanno una meta di attrazione turistica internazionale. Il prestigio del territorio della Val d'Orcia è confermato dall'iscrizione nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO sin dal 2004.

Il territorio montalcinese è costituito da una sola grande collina in gran parte coperta da boschi. Da notare che solo il 15% della superficie è vitata, in particolare dedicata alla coltivazione del Sangiovese, declinato in tutte le diverse denominazioni ed eccellenze, a partire dal celebre Brunello di Montalcino: il resto è diviso fra bosco naturale (ben il 50%) e altre colture, dai seminativi all'olivo. Il clima della zona è tipicamente mediterraneo, tendenzialmente asciutto, ma anche con connotazioni continentali, data la posizione intermedia fra il mare (circa 40 km in linea d'aria) e l'Appennino Centrale (distante circa 100 km). In inverno, al di sopra dei 400 metri sono possibili le nevicate. Il Comune di Montalcino, recentemente unitosi (gennaio 2017) con quello limitrofo di San Giovanni d'Asso, con un comprensorio di circa 24.000 ettari, è tra i più vasti d'Italia. Nel novembre del 2015, parte della società civile ed economica del paese del Brunello ha deciso di costituire un Comitato per promuovere lo sviluppo dell'agricoltura biologica nel territorio, in modo da arrivare progressivamente a realizzare il "Biodistretto di Montalcino". L'anno successivo, si è concretizzata la nascita del "distretto rurale" di Montalcino, ovvero un progetto organico, strutturato e normato, in grado di dare coesione economica e territoriale all'area di riferimento.

L'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico ha due sedi, una a Colle di Val d'Elsa e un'altra nella Casa di Reclusione di S. Gimignano; si trova a metà strada, quindi, tra Siena e Firenze, sul cammino dell'antica Via Francigena. Si tratta di una collocazione per molti versi privilegiata: a due passi dalle maggiori attrattive turistiche e, al tempo stesso, fuori dai percorsi più battuti, quelli del turismo "mordi e fuggi". La scuola risponde così a un bisogno di competenze nei settori della ristorazione e dell'accoglienza che è particolarmente sentito sul territorio.

Il nostro Istituto mantiene da anni stretti rapporti di collaborazione con gli Enti locali e con le realtà produttive del territorio, operanti nei settori agricolo, vitivinicolo, agriturismo, alberghiero e della



ristorazione; collabora, inoltre, con i Consorzi di tutela dei maggiori prodotti agroalimentari della Provincia. Possiamo inoltre elencare tra gli stakeholders importanti le associazioni di categoria ed in particolare: Confederazione Italiana Agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura (per il settore agrario), Confcommercio e Confesercenti per il settore della ristorazione e per seguire nel loro percorso post-diploma gli alunni in uscita dall'Istituto Enogastronomico (tra di loro anche gli ex detenuti del carcere di Ranza). La scuola intrattiene rapporti stabili di collaborazione anche con Università ed enti pubblici per la realizzazione di progetti finalizzati all'inclusione e all'orientamento.

La popolazione scolastica

Il bacino di utenza del nostro Istituto è molto ampio in quanto abbraccia tutta la provincia di Siena e alcuni comuni situati in provincia di Firenze. La presenza della classe sesta, e di conseguenza la possibilità di proseguire gli studi, specializzandosi nel settore della viticoltura e enologia, rappresenta una grande opportunità. Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è piuttosto vario e ci sono alunni di estrazione sociale diversa (famiglie benestanti con aziende grandi e famiglie meno abbienti). La maggioranza degli studenti ha familiarità con il settore produttivo di riferimento (agricolo e turistico-alberghiero). Si riscontra una discreta omogeneità culturale per interessi e comportamenti nel contesto scolastico. È da indicare anche un buon rapporto numerico tra insegnante e studenti a questo assegnati e ciò vale per tutte le classi dell'istituto. Tale aspetto permette di mantenere un adeguato contatto con gli alunni e con le loro famiglie, contatto mantenuto principalmente dal coordinatore di classe che comunque viene supportato da tutto il corpo insegnanti.

Livelli di occupazione dei diplomati della nostra scuola



BETTINO RICASOLI

TECNICO - TECNOLOGICO

VIA SCACCIAPENSIERI 8, SIENA(SIENA)

Numero medio di diplomati per anno: **79**



INDICE DI OCCUPAZIONE DEI DIPLOMATI



ATTESA PER IL 1° CONTRATTO SIGNIFICATIVO



DISTANZA DA CASA DEL LAVORO

COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- ▨ Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- ▨ Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altre formazioni



CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

- Permanente - Tempo indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di studio

(tratti da Eduscopio.it 2023-24, dati della ricerca della Fondazione Agnelli)

Statistiche sul proseguimento degli studi dei nostri diplomati



BETTINO RICASOLI

TECNICO - TECNOLOGICO

VIA SCACCIAPENSIERI 8, SIENA(SIENA)

Indice FGA: **57.35/100**

Forchetta: [52.04- 63.52]



VOTO MEDIO MATURITA' IMMATRICOLATI



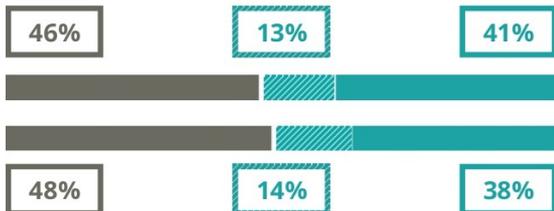
VOTO MEDIO MATURITA' NON IMMATRICOLATI



NUMERO MEDIO DIPLOMATI PER ANNO

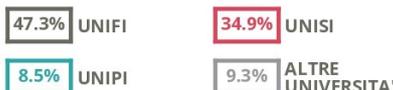
TASSI D'ISCRIZIONE E ABBANDONO

- Non si immatricolano
- Si immatricolano e non superano il I anno
- Si immatricolano e superano il I anno



COSA SCELGONO GLI IMMATRICOLATI?

Quali sono le aree disciplinari più gettonate dai diplomati di questa scuola?
E in quali atenei si immatricolano con maggior frequenza?



(tratti da Eduscopio.it 2023-24, dati della ricerca della Fondazione Agnelli)



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'I.I.S. Ricasoli realizza percorsi di istruzione e formazione di qualità per far acquisire ai giovani saperi e competenze necessari per esercitare la cittadinanza attiva, affrontare i cambiamenti del mercato del lavoro e integrarsi nella comunità territoriale. Il nostro Istituto, pertanto, ha come obiettivo prioritario quello di saper cogliere i bisogni e le attese di un'utenza ampia, di dare risposte formative di qualità che creino uno stretto legame con la realtà esterna e il mondo del lavoro e che puntino sull'aggiornamento del sapere, sull'innovazione metodologica e didattica, sulla personalizzazione dei percorsi.

Oltre alle finalità formative ed educative proprie di un Istituto Superiore, scopo fondamentale della scuola è creare figure professionali nel settore agrario, vitivinicolo ed enogastronomico con competenze specifiche e spendibili sul mercato del lavoro e/o nei percorsi di istruzione superiore ed universitaria, a livello locale e nazionale, aggiornate agli indirizzi delle politiche comunitarie in materia.

L'apprendente è il fulcro del processo educativo e le azioni didattiche che vengono di volta in volta implementate e promosse dall'istituto quali attività di accoglienza, recupero, PCTO, stage, orientamento, progetti extracurricolari, oltre alle attività disciplinari curriculari, hanno la finalità di formare figure professionali competenti, che siano anche cittadini responsabili, attenti alle problematiche sociali, culturali e ambientali, capaci di orientarsi autonomamente nei vari contesti con spirito collaborativo e critico, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

L'Istituto si propone altresì di realizzare il successo scolastico e formativo del più alto numero di studenti possibile, favorendo un processo educativo che valorizzi le attitudini e capacità di ciascuno, considerando i tempi e le caratteristiche individuali, rispettando ogni cultura, rifiutando ogni forma di discriminazione, prestando attenzione al processo di maturazione sia cognitivo che affettivo-emotivo, anche nel caso di alunni disabili.

La scuola è inoltre impegnata a diffondere tra tutto il personale, docente e non docente, una "cultura della qualità" orientata verso i risultati, l'operatività, la rilevazione e la misurazione degli obiettivi di ogni procedura ai fini di un reale miglioramento dei servizi erogati.

La **mission** della scuola



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

La mission dell'IIS Ricasoli è indirizzata al coinvolgimento e alla fattiva collaborazione delle risorse umane di cui dispone l'Istituto, all'identificazione e all'attaccamento all'istituzione, alla motivazione, al clima relazionale ed al benessere organizzativo, alla consapevolezza delle scelte operate e delle motivazioni di fondo, alla partecipazione attiva e costante, alla trasparenza, all'assunzione di un modello operativo vocato al miglioramento continuo di tutti i processi di cui si compone l'attività della scuola. Il raggiungimento di tali finalità chiama in causa tutti e ciascuno, quali espressione della vera professionalità che va oltre l'esecuzione di compiti ordinari, anche se fondamentali, e come elementi indispensabili all'implementazione di un Piano che superi la dimensione del mero adempimento burocratico e diventi reale strumento di lavoro, in grado di canalizzare l'uso e la valorizzazione di tutte le risorse.

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa è orientato all'innalzamento dei livelli di istruzione e delle competenze degli studenti, nel rispetto degli stili di apprendimento ed ai fini del loro pieno successo formativo. Le attività curricolari e le attività progettuali che saranno inserite nel Piano nell'ottica del potenziamento dell'offerta formativa, devono tenere conto dei seguenti obiettivi:

- sviluppare e favorire nello studente la formazione di una personalità critica e consapevole;
- migliorare gli standard dei livelli degli apprendimenti al fine di creare le condizioni che consentano il successo scolastico degli studenti;
- superare la dimensione trasmissiva della didattica tradizionale, promuovere una didattica attiva e partecipata, attraverso la creazione di ambienti di apprendimento maggiormente innovativi e stimolanti, allo scopo di contribuire fattivamente allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza europea che sono riconducibili a specifici ambiti disciplinari (comunicazione in lingua madre, comunicazione in lingue straniere, competenze logico-matematiche, competenze digitali) ed a dimensioni trasversali (imparare ad imparare, iniziativa ed imprenditorialità, consapevolezza culturale, competenze sociali e civiche);
- potenziare la conoscenza della lingua inglese anche mediante percorsi di certificazione linguistica ed attraverso la promozione di scambi culturali, progetti di partenariato e di mobilità transnazionale degli studenti (ad esempio Erasmus plus);
- migliorare la competenza nella lingua inglese con particolare attenzione alla conversazione professionale ed implementazione della metodologia CLIL per l'insegnamento di disciplina non linguistica in lingua inglese;
- sviluppare le attività inerenti ai percorsi di orientamento finalizzati ad una scelta consapevole del percorso universitario successivo o per l'accesso al mondo del lavoro;



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

- promuovere ed incentivare eventuali attività extrascolastiche (partecipazione gare, concorsi, etc.) che dovranno essere caratterizzate da coerenza e continuità con l'azione formativa svolta durante l'attività curricolare;
- prevedere attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro nell'ambito dei nuovi PCTO;
- prevedere iniziative di informazione-formazione rivolte agli studenti per promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso e lotta alle dipendenze ed educazione alla salute;
- operare per la reale personalizzazione dei curricoli, sia in termini di supporto agli alunni in difficoltà, sia nella direzione dello sviluppo delle potenzialità, delle attitudini, della valorizzazione delle eccellenze;
- promuovere interventi mirati all'accoglienza, inserimento e integrazione degli alunni stranieri per la facilitazione del successo scolastico e formativo;
- attuare i principi di pari opportunità, promuovendo ad ogni livello il rispetto della persona e delle differenze senza alcuna discriminazione;
- monitorare ed intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio prevenendo e contrastando la dispersione scolastica;
- favorire la partecipazione degli studenti e in particolare delle studentesse e l'orientamento alla carriera STEM.

Il processo di Autovalutazione è stato l'occasione di un esame critico e di una diagnosi delle azioni e dei risultati, che ha consentito poi di individuare punti di forza e punti di debolezza dell'istituzione, al fine di elaborare azioni di miglioramento.



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

L'identità formativa dell'Istituto Ricasoli si caratterizza per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e un'aggiornata cultura professionale. L'obiettivo della scuola è quello di valorizzare l'agricoltura locale correlandola con l'enogastronomia ed il turismo della Provincia di Siena e creare figure lavorative competenti da impiegare in questi settori. In quanto identificabile come agenzia educativa fra le altre presenti nel territorio, l'Istituto persegue, attraverso tutte le discipline, l'obiettivo di fornire agli alunni una solida base culturale e un ventaglio di competenze sufficientemente ampio da permettere la continua revisione, l'aggiornamento e l'accrescimento dei saperi acquisiti e la loro contestualizzazione in riferimento ai problemi da risolvere in campo lavorativo e relazionale. È dunque a tutte le discipline curriculari che è affidata l'Offerta Formativa dell'Istituto, nella specifica struttura e scansione del curriculum degli studi tecnici e professionali agrari e professionali alberghieri. Essa si fonda sulla valenza culturale e formativa di tutte le materie, sia quelle scientifico-tecniche, sia quelle linguistico-umanistiche, ed è finalizzata alla conoscenza e all'utilizzo rispettoso e competente dell'ambiente e delle risorse naturali. La nostra scuola, dunque, persegue gli obiettivi prefissati attraverso l'attivazione di strategie, insegnamenti e progetti volti alla formazione etica, civica e professionale degli studenti.

A tale scopo, vengono svolte attività su temi di educazione alla cittadinanza con la collaborazione sia di personale interno, sia di esperti esterni. I temi affrontati sono afferenti ai nuclei concettuali della Costituzione, dello Sviluppo economico e sostenibilità e della Cittadinanza digitale, come indicato nelle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica emanate col D.M. 183/2024. Obiettivo della nostra scuola è quindi quello "di formare cittadini e cittadine solidali e responsabili, aperti ad altre culture e pronti ad esprimere le proprie idee e i propri sentimenti, emozioni e attese nel rispetto di se stessi e degli altri". Per realizzare al meglio tali obiettivi, il nostro Istituto si impegna a potenziare tutte quelle attività già avviate nel corso degli anni e che sono diventate caratterizzanti della nostra offerta formativa.

A partire dall'anno scolastico 2023-2024 sono stati progettati moduli di orientamento formativo (in ottemperanza al D.M. del 22 dicembre 2022 n. 328) per classi parallele, volti a rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione, a valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti, a contribuire alla riduzione della dispersione scolastica, oltre che a favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria e al mondo del lavoro.



L'Istituto dedica particolare attenzione alle attività di recupero, potenziamento e prevenzione dell'insuccesso scolastico al fine di ridurre la dispersione scolastica. Tali attività sono svolte sia in classe nelle ore curricolari, sia di pomeriggio con corsi di recupero e sportelli di consulenza didattica. Le attività di recupero si concentrano solitamente dopo gli scrutini di fine quadrimestre e durante i mesi estivi anche se sono svolte attività di recupero in itinere durante tutto l'anno scolastico. Le attività di prevenzione dell'insuccesso si svolgono invece durante il primo quadrimestre.

Grazie ai fondi PNRR dedicati alla dispersione scolastica il nostro Istituto si avvale della figura dello psicologo, a disposizione di studenti e docenti.

I percorsi didattici dell'IIS Ricasoli si differenziano in base agli indirizzi: tecnico agrario, professionale agrario ed enogastronomico.

Per l'Istituto Tecnico Agrario il percorso didattico è strutturato in:

1. un primo biennio, dedicato all'acquisizione dei saperi e delle competenze previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di apprendimenti propedeutici agli indirizzi previsti nel successivo corso di studi;
2. un secondo biennio e un quinto anno, che costituiscono un complessivo triennio in cui gli indirizzi possono articolarsi nelle opzioni richieste dal territorio e dal mondo del lavoro e delle professioni;
3. un sesto anno opzionale di specializzazione in Viticoltura ed Enologia, per conseguire il titolo di Enotecnico.

Il piano di studi prevede tre articolazioni (o indirizzi):

- Gestione dell'ambiente e del territorio
- Viticoltura ed enologia
- Produzioni e trasformazioni

Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico con sede a Colle di Val d'Elsa

L'Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico con sede a Colle Val d'Elsa offre un percorso quinquennale che si articola in un primo biennio comune, dedicato soprattutto all'acquisizione delle competenze in assolvimento dell'obbligo di istruzione (D.M. 14/2024 all. C) e in



un triennio di specializzazione, dedicato all'acquisizione delle competenze previste per l'istruzione professionale, come dettagliato nella riforma D. Lgs. 61/2017 e nelle Linee Guida nel DI 92/2018. Durante il secondo anno gli alunni, sulla base delle loro inclinazioni e della conoscenza che hanno fatto delle materie di indirizzo, scelgono la specializzazione per il triennio successivo.

Le articolazioni presenti sono tre:

- Enogastronomia
- Accoglienza turistica
- Sala e vendita

Istituto professionale agrario di Montalcino

Per l'istituto professionale agrario il percorso didattico è strutturato in:

1. primo biennio, dedicato all'acquisizione dei saperi e delle competenze previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di apprendimenti propedeutici al triennio previsto nel successivo corso di studi;
2. triennio, dedicato all'acquisizione delle 12 competenze dell'area generale e delle 10 competenze d'indirizzo del profilo di indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane" come dettagliato nella riforma D. Lgs. 61/2017 e contenuto nelle Linee Guida nel DI 92/2018.

Istituto professionale Alberghiero ed Enogastronomico presso la Casa di Reclusione di S. Gimignano

Nel biennio le materie dell'area comune vengono gestite dal CPIA, grazie ad un apposito accordo, mentre quelle professionalizzanti dall'istituto Ricasoli.

Presso l'Istituto è attivo dall'anno scolastico 2021-2022 anche l'indirizzo agrario.



Scelte organizzative

ORGANIZZAZIONE ORARIA

L'anno di attività didattica, anche ai fini della valutazione intermedia degli apprendimenti, viene diviso in due quadrimestri, il primo dei quali termina il 20 gennaio.

Gli orari settimanali di lezione sono articolati in forma omogenea per l'intero anno, da lunedì a venerdì.

L'unità oraria di lezione (u.o.l.) è fissata in 58 minuti per il Professionale Agrario e il Tecnico Agrario e in 60 minuti per l'enogastronomico di Colle Val d'Elsa .

L'organico dell'autonomia viene impiegato in base alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali delle istituzioni scolastiche. I docenti dell'organico dell'autonomia concorrono alla realizzazione dell'offerta formativa con attività di insegnamento, potenziamento, organizzazione, progettazione e coordinamento.

EVENTI

L'Istituto organizza nel corso dell'anno scolastico alcuni eventi aperti a tutta la cittadinanza che sono ulteriori occasioni di crescita per i nostri studenti, nonché di consolidamento con gli stakeholders, le famiglie e il territorio. Gli appuntamenti che sono divenuti oramai eventi che gli studenti e la comunità educante attendono ogni anno con rinnovato entusiasmo sono due: "Calici d'Autunno" e la "Giornata Enologica".

"Calici d'autunno" è una iniziativa che si tiene nel mese di novembre, durante la quale vengono proposte degustazioni dei prodotti del territorio (vino, olio, miele, formaggio, tartufo) a cura degli alunni del Tecnico Agrario di Siena e del Professionale Agrario di Montalcino. Inoltre viene servito durante la serata un buffet e alcuni cocktail preparati dagli alunni dell'Alberghiero di Colle di Val d'Elsa e dell'Alberghiero di Ranza. Durante l'evento viene fatta la cerimonia di consegna dei diplomi del Corso Enotecnico dell'a.s. precedente.

L'altro evento è la "Giornata Enologica" che si tiene a fine anno scolastico. Le classi del Tecnico Agrario di Siena hanno a disposizione un budget da usare per la realizzazione di progetti afferenti al tema proposto dal docente referente "Eventi", tema che ogni anno cambia. Nell'occasione sono allestiti degli stand in cui vengono proposte degustazioni di vini e prodotti agroalimentari del



territorio preparati dagli studenti. Nel pomeriggio precedente si tiene un convegno dove le classi quinte presentano gli elaborati sul tema della Giornata Enologica. Gli eventi si finanziano attraverso donazioni da parte di aziende del territorio e con un contributo chiesto agli ospiti.

Allo scopo di fidelizzare e creare il senso di comunità e di appartenenza alla scuola vengono ideati e realizzati vari prodotti (felpe, t-shirt, grembiuli, etc.) con il logo dell'Istituto Ricasoli stampato, i quali possono essere prenotati dagli studenti e dal personale scolastico e che sono messi in vendita durante i vari eventi realizzati.

Pubblicazione di foto sul sito Istituzionale e sui canali social di Istituto

Ai sensi del comma 1 bis, dell'art. 2-ter questo Istituto si riserva la possibilità di pubblicare sul proprio sito Istituzionale e sui canali social di Istituto immagini e video degli studenti che li ritraggono impegnati in attività concernenti il seguente Piano Triennale dell'Offerta Formativa, coerentemente con i principi sanciti dalla carta di Treviso i quali prevedono di ritrarre i minori solo in momenti "positivi" legati alla vita della scuola.

Il periodo di pubblicazione è limitato a quello strettamente necessario a perseguire le finalità della pubblicazione stessa."

ORGANIZZAZIONE UFFICI AMMINISTRATIVI E MODALITA' DI RAPPORTO CON L'UTENZA

Gli Uffici di segreteria sono collocati per l'Istituto Tecnico Agrario in Via Scacciapensieri,8 53100 Siena, i riferimenti telefonici e di comunicazione sono: tel. 0577 332477, fax 0577 333243.

Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico - sede di Colle di Val D'Elsa: Via Dei Mille 10 - 53034 Colle di Val D'Elsa (SI): tel. 0577 908274 - Fax. 0577 908635.

Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico - sede della Casa di Reclusione di S. Gimignano località Ranza: tel. 0577 942120.

Istituto Professionale Agrario Montalcino - Sede Montalcino: Via Prato Spedale 9, 53024 Montalcino (SI): tel. 0577 1793342.



Segreteria e Dirigente scolastico: e-mail: siis00900q@istruzione.it