



PERCORSO PERSONALIZZATO PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Il Percorso si rivolge a giovani che hanno terminato la scuola secondaria di primo grado (terza media), in possesso della documentazione che accerti la situazione di disabilità.

Tutto lo staff è impegnato per potenziare e sviluppare le autonomie e le capacità di ogni singolo studente al fine di favorire una reale integrazione sociale e lavorativa.

Al termine del corso, lo studente sarà in grado di realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria in relazione alle abilità e alle competenze acquisite.

Sbocchi occupazionali

Il panificatore/pasticcere trova collocazione in aziende artigiane e industriali del settore di riferimento e nella grande distribuzione (reparti gastronomici, panetteria a pasticceria). Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere alla terza annualità integrativa (al termine del 3° anno) finalizzata a identificare un contesto sociale e professionale di inserimento adeguato alle caratteristiche del singolo studente.

La programmazione didattica

Il percorso si caratterizza nel prevedere una programmazione individualizzata: si stabiliscono obiettivi educativi legati ad un più ampio progetto di vita condiviso con la persona con disabilità, con la famiglia e i servizi sociali del territorio.

Il contesto formativo di piccolo gruppo e le strategie facilitate per l'acquisizione delle competenze, permettono di personalizzare la proposta adeguandola alle caratteristiche di ogni studente.

Questa impostazione didattica rende possibile il **successo formativo** anche per gli allievi con un maggiore bisogno di supporto e permette, a chi matura le competenze necessarie, il raggiungimento della qualifica del profilo professionale di riferimento.

Il percorso si compone di 3 annualità della durata di 881 ore ciascuna.

Gli obiettivi sono personalizzati e individualizzati attraverso il PEI*.

Al fine di favorire un efficace apprendimento e una interazione serena i gruppi classe sono formati da massimo 14 allievi nel 1° e 2° anno, e 16 nel 3° anno. Lo IAL offre anche la possibilità di frequentare la terza annualità integrativa (al termine del 3° anno) finalizzata a identificare un contesto sociale e professionale di inserimento adeguato alle caratteristiche del singolo studente.

Le attività formative sono personalizzate in ogni sede e in base alle esigenze del singolo.



PERCORSO PERSONALIZZATO PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

A titolo orientativo indichiamo di seguito la suddivisione di massima del monte ore nel triennio:

annualità	1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>			
Italiano e comunicazione	107	89	74
Inglese	70	53	46
Matematica	66	49	44
Informatica	72	76	44
Attività fisiche e motorie	68	22	44
Competenze trasversali	141	120	97
Orientamento		40	44
<i>Competenze tecnico-professionali</i>			
Scienze dell'alimentazione	104	120	65
Laboratorio professionale	213	108	129
Totale ore annuali	881	881	881
di cui di stage		200	300

Lo stage

Dal secondo anno è previsto uno stage in aziende del settore o in contesti lavorativi protetti. Anche lo stage prevede una progettazione individualizzata nei tempi e nelle modalità di realizzazione secondo le competenze di ciascuno studente. Il tirocinio consente allo studente di entrare nel mondo del lavoro e rappresenta il primo step per il successivo inserimento nel mondo professionale.

Lo Staff

Le figure formative coinvolte sono molteplici e ognuna, con le proprie competenze, interviene nel progetto educativo dello studente

Docenti formatori: propongono agli allievi attività e contenuti didattici personalizzati, in base alle esigenze degli stessi. Ognuno di loro è specialista dei contenuti di una specifica disciplina.

Tutor del gruppo: accompagna il gruppo classe nella gestione delle relazioni per un clima sereno e collaborativo. Organizza gli stage personalizzando le proposte in base alle esigenze dei singoli allievi e monitora il delicato percorso costituito dal primo approccio al lavoro degli studenti; insieme al coordinatore mantiene i rapporti con le famiglie per un frequente scambio di informazioni e una costante collaborazione.

Coordinatore: mantiene i rapporti con le famiglie e le reti territoriali, in collaborazione col tutor; supervisiona gli aspetti educativi e didattici relativi alla progettualità proposta nelle classi, coordina i docenti all'interno del Consiglio di Classe. Verifica che gli interventi educativi degli adulti presenti a scuola siano coerenti con gli obiettivi condivisi.



PERCORSO PERSONALIZZATO PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ

PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Figure educative a supporto degli allievi con comprovata necessità: gli educatori affiancano gli allievi per quanto concerne gli aspetti di autonomia, mediano le relazioni degli allievi con i compagni e i docenti; danno indicazioni precise ai ragazzi durante le attività di laboratorio; lavorano in stretta collaborazione con il Consiglio di classe e condividono le strategie da attuare con il coordinatore.

Le strategie

Per ottenere il successo didattico e la partecipazione collaborativa degli studenti, il Consiglio di classe con tutto il personale coinvolto, progetta e mette in campo apposite strategie didattiche.

Utilizzo di strumenti visivi: i contenuti che vengono trasmessi tramite scrittura vengono affiancati da immagini di supporto. Per gli allievi che non padroneggiano la lettoscrittura, vengono proposte immagini da indicare. Per tutti gli allievi è facilitante seguire un'indicazione sotto forma visiva, rispetto a quella scritta. Le lezioni vengono arricchite da brevi video di supporto.

Analisi funzionale per la realizzazione delle attività: (task analysis) le procedure complesse composte da più passaggi vengono divise in sequenze più semplici. Un compito viene scomposto nelle sue azioni più semplici per facilitarne l'acquisizione.

Lavori di gruppo: attività svolte in sottogruppo per facilitare la possibilità di confronto tra i partecipanti e apprendere tramite modalità esperienziali.

Didattica cooperativa: gli studenti lavorano a piccoli gruppi per raggiungere obiettivi comuni, cercando di migliorare reciprocamente il loro apprendimento.

Training di abilità sociali: vengono proposte possibili soluzioni a situazioni sociali della vita quotidiana e accompagnati ad acquisire nuove competenze ed autonomie.

Peer education: proposta di attività dove allievi più competenti possono affiancare e dare indicazioni ad allievi della stessa classe o di altre classi.

Know how di IAL

IAL Lombardia è specializzata nel fornire una proposta formativa alle studentesse e studenti con disabilità.

Sin dal 1980, con l'avvio del primo corso FLAD**, **progettiamo percorsi personalizzati**, adeguando il piano didattico alle caratteristiche e agli obiettivi individuali di ogni allievo.

Inoltre, l'abilità di IAL nell'**integrare la formazione con l'inserimento nel mondo del lavoro** ha condotto la nostra organizzazione a guidare importanti progetti relativi alla disabilità e all'occupazione di persone con disabilità.

**FLAD: acronimo di Formazione al lavoro allievi disabili

*PEI: acronimo di Piano Educativo Individualizzato, è lo strumento con cui il consiglio di classe disegna un percorso didattico inclusivo per gli alunni con disabilità. Il documento fissa gli obiettivi e le attività che si faranno durante l'anno scolastico.