



PTOF

Piano Triennale Offerta Formativa

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **17/11/2025** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **0008016** del **25/08/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **17/11/2025** con delibera n. 139*

Anno di aggiornamento:
2025/26

Triennio di riferimento:
2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 11** Caratteristiche principali della scuola
- 15** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 16** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 17** Aspetti generali
- 18** Priorità desunte dal RAV
- 21** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 23** Piano di miglioramento
- 31** Principali elementi di innovazione
- 36** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 37** Aspetti generali
- 38** Traguardi attesi in uscita
- 49** Insegnamenti e quadri orario
- 50** Curricolo di Istituto
- 56** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 59** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 67** Moduli di orientamento formativo
- 71** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 132** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 149** Attività previste in relazione al PNSD
- 151** Valutazione degli apprendimenti

156 Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

162 Modello organizzativo

166 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

167 Reti e Convenzioni attivate

193 Piano di formazione del personale docente

195 Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



*Anno scolastico di
predisposizione:
2025/26*

*Periodo
di [rife
rimento:2025-
2028](#)*

Popolazione scolastica



Premessa e riferimenti normativi

Il presente Piano triennale dell'offerta formativa, relativo all'Istituto Professionale di Stato "M. LECCE" di San Giovanni Rotondo (FG), è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la "Riforma del sistema nazionale d'istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti". Il piano è stato elaborato dal collegio dei docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal Dirigente Scolastico con proprio atto di indirizzo. Per il triennio 2025/28 il piano viene elaborato sulla base dell'atto di indirizzo del Dirigente Scolastico (Prot. 0008016 del 25/08/2025) pubblicato in data 25/08/2025, il Piano triennale dell'offerta formativa, elaborato dal Collegio dei docenti del 17.11.2025 ed approvato dal Consiglio d'istituto (delibera n. 139 del del 17.11.2025).

La denominazione *dell'Istituto* vuole rendere omaggio ad una figura altamente rappresentativa del territorio Michele Lecce, personalità di spicco della cultura di San Giovanni Rotondo. Michele Lecce (San Giovanni Rotondo 1° dicembre 1897 - Verona 29 dicembre 1970) compì i suoi studi universitari a Padova conseguendovi tra il 1923 e il 1927 ben **quattro lauree in Lettere, Filosofia, Giurisprudenza e Scienze Politiche**. Questo suo amore per lo studio lo portò alla carriera universitaria che dovette, però, presto abbandonare per motivi politici. Successivamente ottenne una sistemazione nell'insegnamento per il quale fu vincitore di una cattedra di Storia, Filosofia ed Economia politica, insegnamenti che impartì nei licei di Cagliari, Alatri, Velletri e ancora a Cagliari dal 1928 al 1934, nell'Istituto Magistrale di Trevisone (1935) e infine, dal 1935 al 1959 al "Carlo Montanari" di Verona, città che scelse come sua residenza definitiva.

Si dedicò, anche, all'editoria scolastica, stampando con largo successo volumi di filosofia, pedagogia, economia politica, diritto e latino. Dal 1939 in poi promosse e diresse una collana di classici della filosofia. Contemporaneamente collaborò con riviste letterarie e di storia economica. I suoi interessi scientifici erano legati particolarmente alla storiografia economica, e pubblicò vari testi anche su San Giovanni Rotondo. Fu ricercatore presso l'archivio di stato di Verona dove indagò su fonti documentarie inedite. Il suo percorso di vita è stato caratterizzato da un continuo investimento morale e materiale rivolto alla sua



terra. La Biblioteca comunale, sita in Viale Cappuccini, a lui intitolata, è stata costruita con i suoi lasciti.

La scuola e il suo contesto

L'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce": Enogastronomia, Sala bar e Servizi di Vendita, Accoglienza turistica, con Corso Serale ad indirizzo enogastronomico, opera in un centro urbano di grande valenza turistico-religiosa soprattutto grazie alla figura mistica di Padre Pio da Pietrelcina. Il territorio, in termini di indotto economico, è caratterizzato prevalentemente dall'esistenza di piccole e medie strutture alberghiere a conduzione familiare. L'Istituto ha il compito di preparare, sul piano umano, culturale e professionale operatori qualificati nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto delle attività economiche del relativo comparto. Gli alunni che lo frequentano hanno la possibilità di optare per il percorso breve, che termina dopo il terzo anno di corso, con il conseguimento del Diploma di Qualifica professionale (operatore di primo livello), o di proseguire gli studi nel corso biennale post-qualifica che forma gli operatori di secondo livello, con il conseguimento del Diploma di Stato.

La scuola è situata a San Giovanni Rotondo (FG), località collinare del promontorio del Gargano famosa al mondo, che ospita le spoglie di San Pio da Pietrelcina, nonché per l'ospedale Casa Sollievo della Sofferenza, voluto dal frate cappuccino, ed inaugurato nel 1956, indiscusso punto di forza del territorio. Noto a livello nazionale ed internazionale come ospedale di Padre Pio e classificato come ospedale religioso ad elevata specializzazione, è dal 1991 riconosciuto come IRCCS (istituto di ricerca a carattere scientifico). L'imponente e bianco complesso monumentale che sovrasta il paese rappresenta nell'immaginario collettivo "il miracolo tangibile" del progetto a quel tempo visionario del suo fondatore (territorio arduo ed impervio, presenza di rocce, difficoltà nei trasporti) ed ospita ogni anno migliaia di ammalati provenienti da ogni parte del mondo.

Immersa nel verde del Parco Nazionale del Gargano e poggiata sulle alture delle colline a ridosso del Monte Calvo, la città di San Giovanni è incastonata al centro di un bellissimo scenario naturale. Andando a ritroso nel tempo, è interessante scandagliare le origini della città risalenti all'anno Mille. Essa fu fondata sulle rovine di un preesistente villaggio del IV secolo A. C., di questo borgo restano dei segni visibili, come alcune tombe e un battistero circolare che anticamente era destinato al culto di Giano, in seguito consacrato a San Giovanni.

Il centro storico è denso di attrattive, quali vicoli con scorci suggestivi, palazzi baronali con



facciate ricche di intagli, e balconi con richiami a figure pagane. Passeggiando per le sue vie si incontrano alcune chiese di grande rilievo tra cui: la Chiesa di Sant'Orsola, che risale al XII secolo, di stile romanico con un rosone centrale scenografico, la Chiesa di Sant'Onofrio, risalente allo stesso periodo convolta in legno massiccio. Degni di nota sono inoltre, i reperti archeologici dell'antico Borgo Sant'Egidio.

San Giovanni Rotondo è crocevia di percorsi storici-religiosi tra cui la via Francigena che vede i pellegrini itineranti da Mont Saint-Michel (Francia) alla grotta di San Michele a Monte Sant'Angelo per venerare l'Arcangelo apparso nella grotta garganica nel V secolo dopo Cristo. Ulteriore attrattiva è costituita dai castelli in stile normanno-svevo-angioino, ricordiamo in particolare quelli di Manfredonia, di Lucera, di Vieste e di Monte Sant'Angelo (da cui si può apprezzare un belvedere molto suggestivo).

Numerosi sono gli intellettuali che hanno contribuito a fare emergere la cultura sangiovanese a livello internazionale, ne citiamo alcuni, Antonio Ciccone per le arti figurative, Francesco Scarale, per la poesia, Francesco Paolo Fiorentino per l'arte figurativa e teatrale, Tamburrano Giuseppe e Tamburrano Luigi nel settore della comunicazione.

Dalla sua fondazione fino alla prima metà del Novecento, l'economia era prevalentemente basata sulla pastorizia e agricoltura. In seguito, con la nascita dell'ospedale, è stato potenziato il settore dei servizi.

La densità è di 27223 abitanti e tale stima è in crescente aumento.

San Giovanni Rotondo sorge a 557m.sul livello del mare, a circa 40Km dal capoluogo, Foggia, tra il quindicesimo e il sedicesimo grado di longitudine Est e tra il quarantunesimo e il quarantaduesimo di latitudine.

Il suo territorio che si estende per 25900 ettari, confina ad ovest con il territorio di San Marco in Lamis, ad est con quello di Monte Sant'Angelo e di Manfredonia, a sud con quello di Foggia.

La gastronomia, è caratterizzata da una cucina semplice, salubre e saporita che i nutrizionisti non si stancano mai di celebrare, composta da ingredienti che vengono principalmente dalla terra.

La maggior parte dei piatti (zuppe, pancotto) è preparata con un pane di ottima qualità e cotto in antichi forni a legna. Immancabile è la presenza dell'olio extravergine di oliva crudo, elemento indiscutibile e prezioso della cucina locale, proveniente dalla straordinaria produzione olearia pugliese. Per valorizzare la ricchezza delle materie prime, gli operatori enogastronomici hanno promosso itinerari di degustazione dei prodotti tipici, (le orecchiette all'ortica, alle cime di rape, i troccoli, la *raianata*).



Dall'a.s. 2015/16 l'istituto comprende una sede associata presso Manfredonia. Il contesto territoriale nel quale è inserita la sede associata di Manfredonia conta, oggi, circa cinquantacinquemila abitanti e si estende lungo la fascia costiera. Confina a Sud con Zapponeta ed a Nord con il territorio di Monte Sant'Angelo, ai piedi del Gargano, di cui è porta. È situata ai margini del Tavoliere, sul golfo più grande dell'Adriatico centro-meridionale ed è la città portuale e marittima per eccellenza in provincia di Foggia.

Il porto rappresenta un crocevia importante dal punto di vista turistico, è l'elemento vitale dell'economia locale. Il centro cittadino è caratterizzato da bellezze naturali e paesaggistiche che s'intrecciano con frammenti di storia di notevole interesse. Le imprese attualmente operanti sul territorio coinvolgono il settore dell'agricoltura, pesca, manifattura, costruzioni e servizi. Negli ultimi anni si è registrato un rilancio del turismo, soprattutto con l'incremento di B&B e ristoranti.

L'offerta culturale è piuttosto ricca e contempla, il Teatro Comunale "Lucio Dalla" – il Cine-Teatro "San Michele" - il Laboratorio Urbano Culturale – la Biblioteca Civica comunale – il Polo Museale – il Museo Diocesano – la Sala Vailati. Inoltre, Manfredonia presenta un patrimonio artistico-culturale importante per lo sviluppo del turismo: il Castello Svevo-Angioino, la Basilica paleocristiana, San Leonardo, le Chiese della città.

Tra gli eventi da segnalare, il carnevale, fortemente sentito dalla popolazione che funge da attrattiva a livello turistico ed economico.

Gustose e variegata sono le tipicità gastronomiche: la ciambotta, zuppa di pesce fresco di vario tipo, la farrata, composta da farro ed essenze di erbe aromatiche, anticamente legata alle cerimonie nuziali, e i torcinelli (fegato, cuore e polmone di agnello avvolti da una budella), arrostiti preferibilmente alla brace.

Le attività laboratoriali sono state espletate grazie alle convenzioni con ristoranti vicini all'istituzione scolastica (Locanda degli Svevi, Il Capperio, Ex Hotel Gargano). Dall'anno scolastico 2019/20 sono attivi in loco i laboratori di cucina, sala bar (finanziamento della provincia), e quello di accoglienza turistica (FESR). All'ingresso dell'edificio scolastico sito in via Miramare è presente un front-office, simile alle più moderne strutture alberghiere. Gli alunni dell'indirizzo di accoglienza turistica curano gli aspetti informativi, sia relativi alla scuola che all'intero territorio. Dall'a.s. 2020/21 è attivato il corso serale.

L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende oltre al Comune di San Giovanni Rotondo e Manfredonia alcuni Comuni limitrofi: San Marco in Lamis, Monte Sant'Angelo, Rignano Garganico, Cagnano Varano, San Nicandro Garganico, Carpino, Mattinata, Zapponeta. La provenienza socio-economica è quella tipica dell'istruzione professionale, che



viene vissuta come esperienza formativa più breve, più semplice e con maggiori opportunità di veloce inserimento nei processi produttivi.

Compito dell'Istituzione scolastica è quello di curare il percorso scolastico dei ragazzi dal punto di vista formativo, puntando sull'acquisizione di capacità e competenze e sulla consapevolezza che apprendere è una bellissima opportunità legata alla concretezza della qualità della vita.

I docenti, attraverso un agire educativo che guardi alla dimensione olistica, globale, della persona, sono chiamati non solo a valutare lo studio delle discipline, ma anche a comprendere gli stili cognitivi, i conflitti interni, la formazione sul piano evolutivo delicatissima degli adolescenti, ciò alla luce del dovere etico di far emergere il meglio dei ragazzi e ragazze.

Una scuola che abbia il suo focus nella persona, che sia struttura deputata a produrre futuro e formazione, può rappresentare un antidoto alla dispersione, all'omologazione, alla deresponsabilizzazione.

Gran parte della progettualità dell'IPEOA è stata pensata non in termini meramente "aggiuntivi", ma innovativi, è dunque una progettualità atta a costruire memoria, esperienza, ricerca e modifica.

La mission stessa della scuola prevede meccanismi di coinvolgente partecipazione, strategie di inclusione che riguardano gli studenti con disabilità, i ragazzi di cultura nativa non italiana, gli alunni di gruppi minoritari. Riportare al centro lo studente, con i suoi talenti, la sua storia e le sue prospettive, consente la liberazione del suo originale ed irripetibile potenziale umano.

Trasformare l'aula in un ambiente di apprendimento innovativo e interattivo, è uno degli obiettivi più sentiti dalla nostra istituzione scolastica. In una società complessa, mediatica, tecnologica e digitale, è cruciale il passaggio dal modello tradizionale di lezione trasmissiva, frontale, a quello "costruttivista", cognitivo, che vede coinvolto attivamente lo studente, adeguatamente accompagnato e stimolato dal docente.

La scuola diviene così un'ambiente-comunità-agerà in cui ci si senta "abitanti", per usare un termine caro a M. Augé, in contrapposizione ai "non luoghi" che caratterizzano moltissimi momenti delle nostre esistenze, e può rappresentare un luogo in cui sperimentare inediti itinerari di crescita. Non sempre l'istituzione riconosce il ruolo, la visibilità, il significato della dimensione affettiva, vivendola piuttosto come un ostacolo alla prestazione professionale.

Il nostro istituto professionale vuole valorizzare le conoscenze dei ragazzi, sostenerne l'impegno, prenderne seriamente in considerazione i contributi; fa proprio il concetto di cura



come asse paradigmatico della pratica educativa.

Fare il tifo per questi ragazzi sovente trascurati dalla famiglia e dalla società, scommettere su di loro, esaltarne persino i difetti, per provare a realizzare il compito suggerito dal grande pedagogista Riccardo Massa: "saper amare chi impara".

Ed è proprio in questo contesto che s'inserisce l'Istituto Alberghiero "Michele Lecce", nel formare valide figure nel contesto dell'enogastronomia e della ricezione turistica.

Compito dell'Istituzione scolastica diviene, dunque, quello di curare il percorso scolastico dei ragazzi dal punto di vista formativo, puntando sull'acquisizione di conoscenze e competenze. Si tratta di un vero e proprio "accompagnamento" da parte dei docenti che, partendo dal presupposto che lo studente è un "sistema complesso" (che va oltre gli aspetti scolastici), va visto in prospettiva nuova: quella del suo "sogno" da realizzare. I docenti, partendo dalle aspirazioni, dalle attitudini, dagli interessi dello studente e, perché no, da ciò che in senso metaforico "gli va stretto", lo annoia, lo mortifica, da «che cosa non vorrò mai fare da grande» devono aiutarlo a costruire il suo progetto di vita. Da ciò la necessità di interventi mirati e coordinati da parte dei dirigenti, dei docenti, delle aziende, del mondo del lavoro, degli enti locali, in generale, al fine di assicurare una guida a favore di scelte più rispondenti alle personali inclinazioni e capacità.

Il progetto di orientamento dell'Istituto Alberghiero tiene conto di alcune parole chiave:

1. Riflessività
2. Continuità
3. Consapevolezza di sé
4. Motivazione e personalizzazione
5. Concentrazione e negoziazione
6. Intenzionalità
7. Interazione e responsabilità condivisa tra i diversi soggetti
8. Inclusione

Fornire gli strumenti di lettura e di azione sul proprio territorio, sia in termini di sviluppo per provvedere a bisogni sociali ed economici, sia in termini di conservazione per un territorio interpretato a "misura d'uomo" con tutte le ricchezze del patrimonio storico, artistico e religioso che il Gargano ha accumulato nei secoli, costituisce uno degli obiettivi fondamentali dell'attività formativa dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" per formare un cittadino con una solida identità culturale e dotato di strumenti idonei ad operare in modo opportuno e consapevole nel tessuto socio-economico della propria terra. Si fa presente che, per interventi di riqualificazione e ristrutturazione, con fondi PNRR, le due sedi, l'attività didattica



viene svolta, attualmente, per la sede di San Giovanni Rotondo presso l'ITCA e la scuola dell'infanzia adiacente "Pascoli-Forgione" in via Palestro, mentre per la sede di Manfredonia presso la scuola secondaria di primo grado "Ungaretti-Madre Teresa di Calcutta" in via Cala del Fico n. 3. I laboratori professionali "Ravviso" e "Zito" presso le due sedi sono regolarmente funzionanti.

Finalità e obiettivi principali dell'Istituto

Il percorso formativo dell'Istituto pone al centro dell'attenzione lo studente ed è finalizzato:

- Alla formazione della persona promuovendo lo sviluppo delle facoltà inerenti la sfera intellettuale e psico-emotiva;
- Alla formazione del cittadino (consapevole dei diritti e doveri, responsabile e costruttivo);
- Alla lotta alla dispersione scolastica anche attraverso la prevenzione del disagio, dell'illegalità, del disadattamento scolastico;
- Al conseguimento per tutti gli alunni dell'obbligo scolastico successo scolastico anche attraverso interventi di recupero, sostegno e valorizzazione dei talenti personali;
- All'accettazione delle differenze favorendo la socializzazione ed il superamento dell'egocentrismo;
- All'acquisizione della consapevolezza della propria identità culturale nel rispetto delle altre;
- Alla sua formazione culturale fornendogli strumenti validi per interpretare la realtà complessa in cui viviamo e per operare in maniera costruttiva;
- All'integrazione scolastica degli alunni diversamente abili e provenienti da altri paesi;
- Allo sviluppo di una coscienza ecologica per una partecipazione responsabile alle scelte individuali e collettive;
- Alla diffusione, attraverso la promozione e l'avviamento alla pratica fisico-sportiva, dei valori umani, sociali e culturali dello sport;
- All'apertura alla prospettiva globale, mediante gli scambi, il confronto culturale e didattico, i viaggi di istruzione e di studio o stage all'estero e il potenziamento dell'insegnamento delle lingue che consenta l'ampliamento degli orizzonti culturali e professionali anche in un'ottica globale;
- Alla formazione di una professionalità che permetta di inserirsi nel mondo del lavoro;
- Allo sviluppo di capacità di autovalutazione;
- Al rafforzamento delle capacità di espressione e comunicazione creativa, strumenti fondamentali per la formazione di motivazioni culturali autonome, di capacità relazionali, nonché di ulteriori mezzi di conoscenza e trasformazione della realtà;



- acquisizione di conoscenze e competenze che consentano agli studenti di dedicarsi al lavoro individuale e/o di gruppo nella scuola e fuori casa;
- All'orientamento per l'inserimento consapevole nel mondo della formazione e del lavoro, anche attraverso iniziative volte a favorire esperienze di inserimento in contesti lavorativi e di formazione, nonché all'orientamento e all'auto-organizzazione post-diploma, in particolare attraverso lo sviluppo della cultura d'impresa e all'acquisizione delle specifiche competenze necessarie ad una eventuale pianificazione e realizzazione di una nuova iniziativa imprenditoriale; alla promozione dell'affezione alla vita scolastica per una partecipazione attiva e costruttiva al processo di formazione.

Popolazione scolastica

Opportunità:

L'istituzione scolastica è collegata al territorio attraverso i Patti educativi di comunità. Le esperienze degli alunni nell'ambito dei "Percorsi di formazione scuola-lavoro" sono prevalentemente orientate e svolte in imprese turistiche. Il percorso di studi facilita un rapido inserimento nel mondo del lavoro, oltre alle possibilità di proseguire gli studi in ambito universitario o nel biennio post-diploma presso gli ITS Academy. La scuola partecipa ad una serie di progettualità attingendo ai fondi del PNRR.

L'istituzione scolastica si è dotata di un sistema di digitalizzazione dei documenti e dell'attività didattica e organizzativa. L'istituzione scolastica ha sperimentato processi e metodologie didattiche innovative. Il modello inclusivo (alunni certificati, DSA, BES, minori non accompagnati, alunni fragili) ha permesso di rafforzare i rapporti umani e il ruolo di comunità educante. I moduli di didattica orientativa hanno favorito processi di arricchimento culturale e prospettive negli alunni.

Vincoli:

L'istituzione scolastica, dal dicembre del 2023, non dispone degli ambienti di apprendimento storicamente assegnati, ma svolge l'attività didattica in altre strutture temporaneamente dall'ente locale. La scuola è articolata su due sedi e cinque plessi. L'utenza proviene da diversi comuni.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

L'istituzione scolastica è collegata al territorio attraverso i Patti educativi di comunità. Le esperienze degli alunni nell'ambito dei "Percorsi di formazione scuola-lavoro" sono prevalentemente orientate e



svolte in imprese turistiche. La scuola fa parte di accordi di rete con altre scuole, e cura relazioni con enti e imprese del territorio.

Vincoli:

L'utenza e il personale provengono da più comuni. La scuola è articolata su due sedi con cinque plessi.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Le strutture, pur essendo in fase di riqualificazione e ristrutturazione da fondi PNRR, permettono di offrire risorse laboratoriali per garantire il normale svolgimento delle attività didattiche-laboratoriali.

Vincoli:

Nella sede associata di Manfredonia, allo stato attuale, è presente un solo laboratorio per le attività di indirizzo.

Risorse professionali

Opportunità:

Il personale scolastico (docenti e ATA) , oltre ad aver acquisito, nel corso degli anni, un'elevata professionalità, continua la formazione e l'aggiornamento professionale, indispensabile nei aspetti didattico-organizzativo.

Vincoli:

L'organizzazione delle attività, essendo strutturata su due sedi e cinque plessi, non permette la piena ottimizzazione delle risorse professionali.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	FGRH060003
Indirizzo	VIA PALESTRO S.N.C. SAN GIOVANNI ROTONDO 71013 SAN GIOVANNI ROTONDO
Telefono	0882704145
Email	FGRH060003@istruzione.it
Pec	fgrh060003@pec.istruzione.it
Sito WEB	https://www.ipeoalecce.it/
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Totale Alunni	225

Plessi

I.P.E.O.A. "M. LECCE" - MANFREDONIA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	FGRH060014
Indirizzo	VIALE MIRAMARE, 10 MANFREDONIA 71043 MANFREDONIA



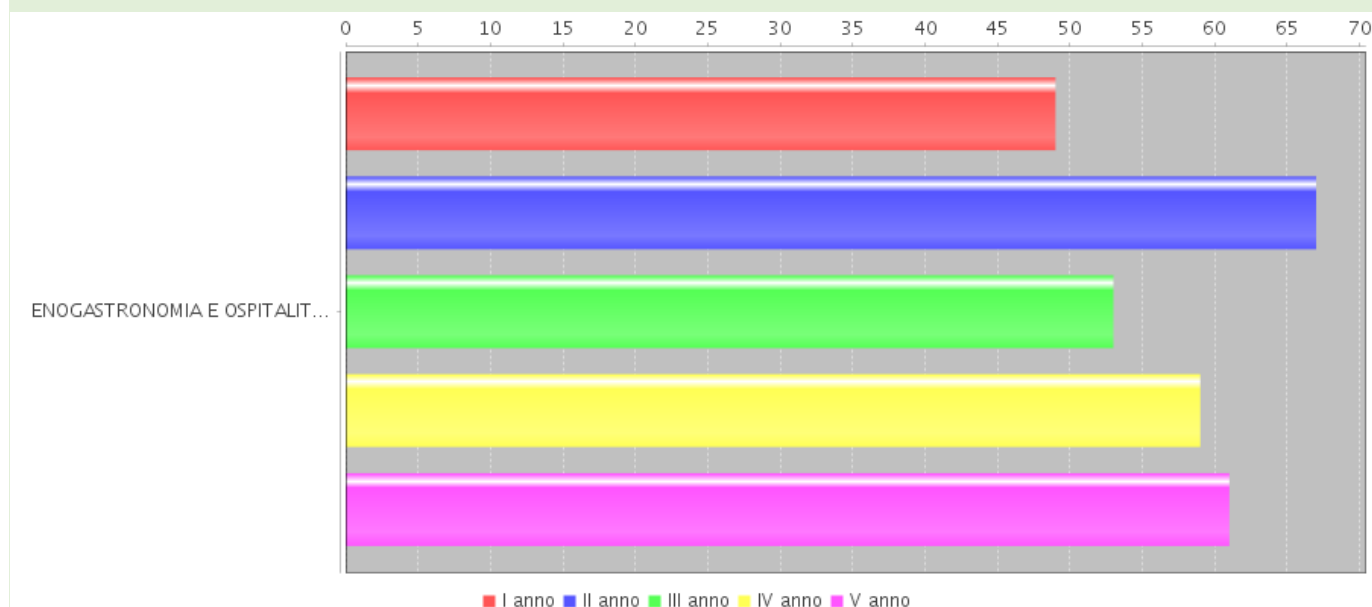
Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Totale Alunni

289

Numero studenti per indirizzo di studio e anno di corso



I.P.E.O.A. "M. LECCE" SERALE-SAN GIOV. R. (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice

FGRH06050C

Indirizzo

VIA PALESTRO SAN GIOVANNI ROTONDO 71013 SAN GIOVANNI ROTONDO

Edifici

- Via PALESTRO SNC - 71013 SAN GIOVANNI ROTONDO FG

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

I.P.E.O.A. "M. LECCE" SERALE - MANFR. (PLESSO)



Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	FGRH06051D
Indirizzo	VIALE MIRAMARE, 10 MANFREDONIA 71043 MANFREDONIA
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Approfondimento

La scuola è dislocata, attualmente, presso l'ITCA, in via Amigò, a San Giovanni Rotondo, e presso la scuola media Ungaretti a Manfredonia (via Cala del Fico n. 3). Sono in corso interventi di ristrutturazione e riqualificazione degli ambienti di apprendimento, con i fondi previsti dal PNRR, in tutte le sedi e plessi (San Giovanni Rotondo e Manfredonia).

Laboratori di cucina e sala: n. 3 (due presenti a San Giovanni Rotondo e uno a Manfredonia).

Laboratori di accoglienza turistica: n. 3 (due presenti a San Giovanni Rotondo e uno a Manfredonia).

L'indicazione di via Barletta come sede di Manfredonia è errata. La sede si trova in viale Miramare.

La sede associata di Manfredonia è nata nell' a.s. 2015/16, allocata presso l'istituto Ungaretti (scuola secondaria di primo grado, con la presenza di tre classi). Dall'anno scolastico 2016/17 la sede di Manfredonia è situata in viale Miramare10. Sempre con riferimento a Manfredonia, le attività laboratoriali di cucina e sala sono state svolte:

a.s.2015/16 "Locanda degli Svevi";

a.s.2016/17 "Laboratorio mobile in loco";

a.s.2017/18 "Ex Hotel Gargano";

a.s.2018/19 "Ristorante Il Capperio";

a.s. 2019/20 " Laboratorio di cucina e sala con finanziamento della provincia", " Laboratorio di accoglienza turistica con FESR", situati nella sede di viale Miramare.



Allegati:

Allegati:

timbro_FIRMATO_Atto di indirizzo a.s.2025-2026.pdf



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	13
Strutture sportive	Calcetto	2
	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	50
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	6

Approfondimento

LIM presenti in quasi tutte le aule.

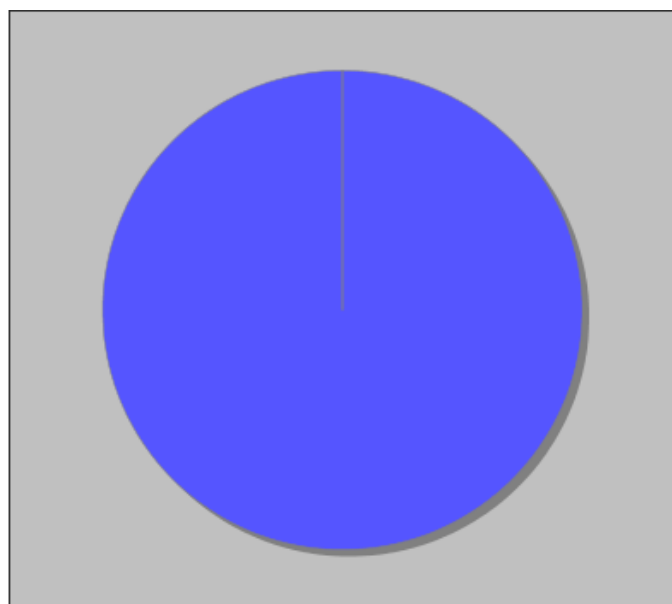


Risorse professionali

Docenti	83
Personale ATA	41

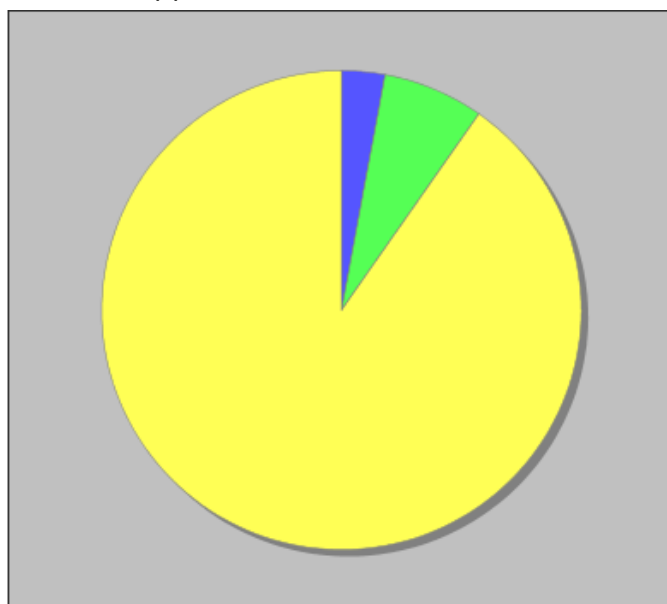
Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo – 0
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola – 103

Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)



- Fino a 1 anno – 0
- Da 2 a 3 anni – 3
- Da 4 a 5 anni – 7
- Più' di 5 anni – 93

Approfondimento

Dall'anno scolastico 2025/26 sono presenti nell'istituzione scolastica n. 3 docenti di italiano L2, al fine di favorire l'alfabetizzazione e l'inclusione degli studenti stranieri.

Allegati:

Cattedre organico 2025 2026.pdf



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'istituto opera in un territorio con un forte tasso di disoccupazione, determinato principalmente dalla scarsa nascita di iniziative imprenditoriali. Il miglioramento del livello culturale diventa fondamentale per offrire gli strumenti capaci di creare un tessuto economico innovativo e competitivo. Per questo diventano prioritari gli obiettivi di riduzione della dispersione scolastica e miglioramento dei risultati delle prove standardizzate.



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Riduzione della dispersione. Migliorare gli esiti di apprendimento conseguiti dagli studenti dell'Istituto in termini di miglioramento dei risultati.

Traguardo

Riduzione del 8-10% dei non ammessi e riduzione dei ritiri/abbandoni. Ridurre il numero di alunni con insufficienze nelle competenze disciplinari di base. Aumentare il numero degli alunni con livelli di eccellenza.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Miglioramento delle prove standardizzate in Italiano, in Matematica e in Inglese. Necessità di proseguire nell'azione di revisione/miglioramento della progettualità formativa intrapresa dalla scuola. Aumentare il successo degli studenti nelle prove Invalsi.

Traguardo

Incremento della percentuale (10-15%) degli alunni nei livelli 3 e 4. Implementazione di una progettazione didattica condivisa e promozione della cultura della valutazione e autovalutazione.



● Competenze chiave europee

Priorità

Lavorare sulla competenza n. 5

Traguardo

Ridurre il tasso di insuccesso e abbandono scolastico, focalizzandosi sul biennio, come dimostrazione di una maggiore capacità degli studenti di auto-regolare l'apprendimento e superare le difficoltà iniziali; aumentare la percentuale di diplomati post-diploma che risultano occupati nel settore Alberghiero/Enogastronomico o iscritti a ITS

● Risultati a distanza

Priorità

Potenziamento dell' occupabilità e della coerenza professionale e miglioramento del monitoraggio e del feedback post-diploma.

Traguardo

Aumentare del 8% la percentuale dei diplomati che, a un anno dal conseguimento del titolo, risultano occupati con un inquadramento coerente con il percorso Alberghiero/Enogastronomico o che proseguono con l'Alta Formazione (ITS o Università).

● Esiti in termini di benessere a scuola



Priorità

Miglioramento del clima scolastico, riduzione del disagio e sviluppo e potenziamento delle competenze relazionali e sociali,

Traguardo

Aumentare la percentuale di studenti che dichiarano di percepire un clima relazionale positivo (rilevato tramite questionari sul benessere) di almeno 10 punti percentuali e ridurre del 15% il numero di episodi problematici che richiedono l'adozione di provvedimenti socialmente utili.



Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
 - potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
 - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
 - potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli



alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Migliorare i risultati delle prove nazionali standardizzate**

I risultati nelle prove nazionali non sono soddisfacenti. Si adotteranno metodologie e rivisitazione dei contenuti, al fine di permettere un miglioramento dei risultati. Gli studenti si eserciteranno, durante l'anno scolastico, attraverso simulazioni di prove simili.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Riduzione della dispersione. Migliorare gli esiti di apprendimento conseguiti dagli studenti dell'Istituto in termini di miglioramento dei risultati.

Traguardo

Riduzione del 8-10% dei non ammessi e riduzione dei ritiri/abbandoni. Ridurre il numero di alunni con insufficienze nelle competenze disciplinari di base. Aumentare il numero degli alunni con livelli di eccellenza.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Miglioramento delle prove standardizzate in Italiano, in Matematica e in Inglese. Necessità di proseguire nell'azione di revisione/miglioramento della progettualità



formativa intrapresa dalla scuola. Aumentare il successo degli studenti nelle prove Invalsi.

Traguardo

Incremento della percentuale (10-15%) degli alunni nei livelli 3 e 4. Implementazione di una progettazione didattica condivisa e promozione della cultura della valutazione e autovalutazione.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione

Progettare le azioni didattiche per competenze in tutte le discipline e per tutti i corsi.

○ Ambiente di apprendimento

Migliorare gli ambienti di apprendimento, con l'utilizzo delle tecnologie e dei laboratori di tutti i settori in un contesto flessibile e dinamico.

○ Inclusione e differenziazione

Rilevazione delle reali carenze per poter progettare moduli di recupero e potenziamento.

○ Continuità e orientamento

Revisionare e potenziare i Percorsi per la formazione scuola- lavoro per garantire esperienze lavorative altamente coerenti con i profili professionali e misurarne



l'effettiva ricaduta sull'occupabilità.

Intensificare le attività di orientamento in entrata e potenziamento personalizzato per gli studenti del primo anno, al fine di ridurre lo shock del passaggio al professionale e favorire l'integrazione.

○ **Orientamento strategico e organizzazione della scuola**

Orientamento in Uscita: Organizzare eventi di placement e career day che mettano in contatto diretto gli studenti dell'ultimo anno con aziende, ITS e Università nel settore d'indirizzo.

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Prevedere una formazione docenti mirata sulle nuove tecniche di accoglienza, ristorazione e sui sistemi di gestione digitale (es. revenue management, social media marketing per il turismo).

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Formazione congiunta: Promuovere incontri formativi/informativi con le famiglie su tematiche rilevanti per l'IPEOA (es. il ruolo delle lingue, l'evoluzione del settore alberghiero, i percorsi ITS).



Coinvolgere i genitori nella fase di progettazione e valutazione del Formazione scuola- lavoro e delle attività di orientamento.

Attività prevista nel percorso: Progetto di potenziamento delle prove nazionali standardizzate

Descrizione dell'attività	Si propone di potenziare, con relative esercitazioni, contenuti e metodologie di apprendimento concernenti le prove nazionali standardizzate.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	2/2025
Destinatari	Docenti
	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori
Responsabile	Dirigente scolastico Docente referente INVALSI Docenti discipline coinvolte nell'attività (Italiano, Lingua inglese, Matematica)
Risultati attesi	Miglioramento dei risultati nelle prove nazionali standardizzate.

Attività prevista nel percorso: Preparazione prove nazionali



standardizzate

Descrizione dell'attività	Preparazioni, con simulazioni, alle prove INVALSI.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	7/2028
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Fondi PON
	Riduzione dei divari territoriali
Responsabile	Dirigente scolastico, docenti di italiano, lingua inglese, matematica.
Risultati attesi	Miglioramento dei risultati.

● Percorso n° 2: Ambiente di apprendimento

Gli "ambienti di apprendimento sono l'approccio didattico adeguato quando si vuole promuovere un "apprendimento significativo" piuttosto che uno meccanico, quando si persegue la comprensione e non la memorizzazione, la produzione di conoscenza invece che la sua mera riproduzione, l'utilizzo dei contenuti didattici piuttosto che la loro ripetizione.

L'ambiente di apprendimento si riferisce all'organizzazione complessiva degli spazi non solo fisici, ma anche virtuali e relazionali, dove l'organizzazione deve essere funzionale, amichevole e piacevole. Per essere funzionale l'organizzazione degli spazi deve rispondere alle premesse metodologiche, culturali e agli obiettivi dell'apprendimento, sfruttando al meglio le caratteristiche specifiche degli strumenti usati. Per essere piacevole deve tener conto delle reazioni e delle preferenze di chi apprende, favorendone il coinvolgimento e la motivazione. Per



essere amichevole deve tener conto delle abitudini e delle competenze preesistenti, tenendo anche conto della componente emotiva dei processi di apprendimento.

Il concetto di ambiente di apprendimento è quindi in relazione necessaria e immediata con chi abita quell'ambiente, facendo sì che i protagonisti del processo di apprendimento si trasformino in una vera e propria comunità organizzata in funzione delle sue necessità, aspettative e caratteristiche peculiari.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Miglioramento del clima scolastico, riduzione del disagio e sviluppo e potenziamento delle competenze relazionali e sociali,

Traguardo

Aumentare la percentuale di studenti che dichiarano di percepire un clima relazionale positivo (rilevato tramite questionari sul benessere) di almeno 10 punti percentuali e ridurre del 15% il numero di episodi problematici che richiedono l'adozione di provvedimenti socialmente utili.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Progettare le azioni didattiche per competenze in tutte le discipline e per tutti i corsi.

○



Ambiente di apprendimento

Migliorare gli ambienti di apprendimento, con l'utilizzo delle tecnologie e dei laboratori di tutti i settori in un contesto flessibile e dinamico.

○ Inclusione e differenziazione

Rilevazione delle reali carenze per poter progettare moduli di recupero e potenziamento.

Attività prevista nel percorso: Attività di potenziamento nelle discipline linguistiche, logico-matematiche e laboratoriali di indirizzo

Descrizione dell'attività	Si attiveranno percorsi di potenziamento nelle discipline di italiano, lingua inglese, matematica e laboratori di indirizzo.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	7/2028
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti ATA
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR) Fondi PON Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori
Responsabile	Dirigente scolastico, docenti delle aree interessate.



Risultati attesi

Miglioramento delle competenze nelle varie aree indicate.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Il modello organizzativo sarà flessibile e attento alle relazioni con agenti educativi, istituzionali e imprenditoriali presenti sul territorio.

Le pratiche didattiche saranno rivolte a favorire esperienze nel campo lavorativo, attraverso l'attività laboratoriale, la realizzazione di progetti e l'organizzazione di eventi.

La scuola utilizza come scelta strategica la tecnica del "time-out": strategia disciplinare che prevede l'allontanamento temporaneo dello studente dalla classe verso un'area tranquilla e priva di distrazioni, per farlo riflettere sul comportamento scorretto (aggressività) e promuovere l'autoregolazione emotiva e la consapevolezza del sè.

Aree di innovazione

○ LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

Atto di indirizzo del Dirigente scolastico precedentemente allegato.

○ SVILUPPO PROFESSIONALE

Attraverso i patti educativi di comunità, gli stage, le mobilità Erasmus, le convenzioni con i criteri di formazione professionale e con ITST Academy si svilupperanno modelli didattico-educativi perfettamente allineati con l'offerta formativa, il mondo del lavoro e le esigenze del territorio, in quanto punto di riferimento territoriale dell'ITST Academy.



ATTESTAZIONE DI COLLABORAZIONE Scuola di riferimento ITS - Istituto Tecnologico Superiore per il

Turismo della Puglia – Sede di Manfredonia e Istituto Professionale Alberghiero I.P.E.O.A. Michele

Lecce – San Giovanni Rotondo

Il presente documento attesta che tra l'Istituto Tecnologico Superiore per il Turismo della Puglia e

l'Istituto Alberghiero I.P.E.O.A. Michele Lecce di San Giovanni Rotondo intercorre una consolidata

collaborazione, attiva da tre anni, finalizzata al potenziamento delle competenze nel settore turistico

e della ristorazione. Tale collaborazione è stata formalizzata attraverso la stipula di diversi protocolli

d'intesa: - Nel 2023, con la creazione del corso "Food e Beverage Management"; - Nel 2024, con un

ulteriore protocollo per il corso in itinere "Management dei servizi turistici legati alla blue economy";

- Nel 2025, è in fase di finalizzazione il terzo protocollo per il nuovo corso "Management del turismo

enogastronomico sostenibile". Nel corso di questi anni, l'I.T.S. ha potuto beneficiare del contributo

dei docenti dell'I.P.E.O.A., che hanno partecipato attivamente alle iniziative didattiche e formative.

Inoltre, vi sono state collaborazioni per l'organizzazione di eventi enogastronomici, nonché l'utilizzo

di aule e laboratori dell'I.P.E.O.A. per unità formative specifiche. L'I.T.S., attraverso la Fondazione, ha



espresso significativo interesse rispetto alle finalità illustrate e ha dichiarato la propria massima disponibilità ad operare quale Partner della Fondazione ITS. Tale apporto si concretizza nelle seguenti attività: 1) Collaborazione nella progettazione della curvatura corsuale, con integrazioni basate sui bisogni aziendali e la corresponsabilità formativa; 2) Supporto nella promozione del corso

e diffusione delle finalità del progetto formativo, inclusa la concessione della licenza per l'utilizzo del

logo nei materiali promozionali; 3) Partecipazione alla progettazione esecutiva di alcuni moduli formativi; 4) Coinvolgimento nelle attività didattiche, stage e laboratori su case studies definiti congiuntamente; 5) Collaborazione con la Gestione Tecnico Organizzativa del corso secondo gli standard disciplinari della Fondazione ITST; 6) Partecipazione attiva alla convergenza sistemica con

imprese partner del progetto; 7) Cooperazione in un quadro di proficua collaborazione interistituzionale, propedeutico allo sviluppo di nuove iniziative e attività condivise. Le parti confermano il loro impegno reciproco a proseguire questa collaborazione, rafforzando la sinergia tra

formazione tecnica superiore e il settore alberghiero e turistico.

Manfredonia, 15 giu 2025

ITS TURISMO ACADEMY PUGLIA Direttore della sede di Manfredonia Dott. Matteo Robustella

Allegato:

patto di comunità_.pdf



○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

Istituzione Scolastica persegue l'ampliamento dell'offerta formativa attraverso una fitta trama di relazioni strategiche, consolidando il proprio ruolo di centro propulsore di cultura e innovazione nel territorio. La partecipazione a reti di scopo, le collaborazioni formalizzate con enti pubblici, associazioni professionali e realtà produttive mirano a garantire agli studenti percorsi di apprendimento coerenti con le sfide del mercato del lavoro e della cittadinanza attiva. Tali sinergie permettono di ottimizzare le risorse, condividere buone pratiche e realizzare interventi trasversali che spaziano dall'inclusione sociale alla transizione digitale, fino alla valorizzazione del patrimonio locale e del Made in Italy. Mediante i seguenti accordi e le diversificate collaborazioni con soggetti esterni:

- Accordo di Rete HUB GIOVANI. La nostra Istituzione scolastica è scola capofila tra le 5 scuole e Grani Digitale (vedi allegato)
- Quasar
- Renaia
- Rete alberghieri di Puglia Made in Italy
- Centro velico Manfredonia
- Collaborazione con Associazione Avvocati Foggia per le "Pari opportunità"
- Collaborazione con i Frati Cappuccini: Progetto "Io sono Francesco"
- Accordo si rete "Metodologia e pedagogia dei genitori. Scuola capofila "Poerio" Foggia
- Scuola polo per la provincia di Foggia per la Formazione dei docenti (UST Foggia -USR Puglia)
- Accordo di rete Comuni via Francigena
- Accordo di rete Alfieri Garibaldi RADICI E ALI: "La Rete delle Scuole per l'Accoglienza Adottiva"
- Accordo Lega navale e capitaneria di porto Manfredonia
- Associazione temporanea di Scopo Ats "ITCA" San Giovanni Rotondo per IFTS
- Collaborazione agenzia delle entrate
- Convenzione UniPegaso
- Accordo di Rete Medico competente
- Accordo di rete Aldo Moro Stornarella
- Scuola capofila e Collaborazione con agenzie di servizi e enti di formazione professionale per Progetto Dipendenze - Dipartimento Politiche Antidroga



- Collaborazione con Istituto Minorile - casa circondariale Airola
- AGENDA SUD per contrastare la dispersione scolastica
- Collaborazione per Progetto con casa circondariale San Severo "Biblioteca Vivente"
- Collaborazione per erogazione-Borsa di Studio ASP ZACCAGNINO
- Collaborazione per erogazione-Borsa di studio Hotel Gran Paradiso
- Collaborazione co ITS Academy di Manfredonia

Altri accordi, patti e collaborazioni (in allegato)

Allegato:

accordi di rete patti di comunità e collaborazioni_compressed.pdf



Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

Approfondimento

- PNRR - Mobilità Erasmus+ (D.M. 61/2023). Promozione di scambi ed esperienze formative all'estero per docenti e studenti, fondamentali per un Istituto Professionale.
- Programma Erasmus+ Call 2025 – Azione KA121 Progetti di mobilità settore Istruzione scolastica – Convenzione 2025-1-IT02-KA121-SCH-000325747 – Partecipazione ai corsi di formazione del personale docente Topic-Centred /Job Shadowing e Mobilità studenti nell'ambito del Progetto Erasmus + Azione Ka121 a.s.2025/2026.
- L'Agenda Sud del PNRR è un'iniziativa del Ministero dell'Istruzione (MIM) per ridurre la dispersione scolastica e i divari territoriali, articolata in più fasi e Azioni specifiche, in particolare l'[Azione 10.2.2](#) (Interventi di potenziamento e tutoraggio) e l'Investimento 1.4 (M4C1) del PNRR, con decreti chiave come il DM 176/2023 (prima annualità) e il DM 106/2025 (seconda fase/annualità), focalizzati su ambienti didattici accoglienti e supporto agli studenti nelle regioni del Sud Italia.
- Curricolo digitale

Allegati:

timbro_FIRMATO_Proposta curricolo digitale IPEOA M. LECCE.pdf



Aspetti generali

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Tenendo presente la riforma degli istituti professionali, la divisione in indirizzi non ha più ragione di esistere. Pertanto le classi potranno prevedere dei quadri orario con prevalenza di specifiche discipline professionali (enogastronomia, sala bar e servizi di vendita, accoglienza turistica, scienza degli alimenti). La composizione delle classi, per quanto flessibile, cercherà di tener presente l'offerta formativa presente nelle articolazioni precedenti negli indirizzi, anche tenendo presente le esigenze dell'utenza iscritta e del mercato. Si fa presente che i precedenti indirizzi enogastronomia, sala bar e servizi di vendita, accoglienza turistica diventano personalizzazioni del percorso individuale dello studente.

Al momento l'istituzione scolastica non ha attivato la sperimentazione della filiera tecnologico-professionale (modello 4+2); tuttavia, il Collegio dei Docenti — vista la collaborazione avviata con l'ITS Academy — ha deliberato di aderirvi in una prospettiva futura. Tale scelta mira a favorire una maggiore continuità con i percorsi formativi di alta specializzazione, in piena coerenza con il quadro delle competenze europeo.

In piena coerenza con i principi di equità e merito sanciti dall'art. 34 della Costituzione, l'Istituzione Scolastica persegue l'obiettivo di rimuovere gli ostacoli di ordine economico che possono limitare l'effettivo esercizio del diritto all'istruzione. A tal fine, la scuola promuove il successo formativo attraverso l'erogazione di borse di studio e rimborsi per le spese scolastiche, resi disponibili grazie al sostegno e alla sinergia con aziende partner del territorio. Tale sistema di incentivi mira a sostenere le studentesse e gli studenti più capaci e meritevoli, garantendo che l'eccellenza e l'impegno costante non siano pregiudicati da condizioni socio-economiche svantaggiate. L'iniziativa si configura come un elemento cardine dell'offerta formativa, volto a rinsaldare il legame tra istituzione e tessuto produttivo in una comune visione di investimento sul capitale umano.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"	FGRH060003
I.P.E.O.A. "M. LECCE" - MANFREDONIA	FGRH060014
I.P.E.O.A. "M. LECCE" SERALE-SAN GIOV. R.	FGRH06050C
I.P.E.O.A. "M. LECCE" SERALE - MANFR.	FGRH06051D

Indirizzo di studio

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative



nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni

con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento

alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare

in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento

dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;



- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti



con il contesto territoriale, utilizzando il web;

- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti



professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze

di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni

e servizi in relazione al contesto

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche

necessità dietologiche



- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Approfondimento

PERSONALIZZAZIONE/ARTICOLAZIONE D.L. 61/2017 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue(QCER).

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di teamworking più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.



Competenze specifiche:

Competenze specifiche di indirizzo

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

PERSONALIZZAZIONE /ARTICOLAZIONE D.L. 61/2017 ACCOGLIENZA TURISTICA-TRIENNIO

Competenze comuni:

Comprendere il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento



permanente.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di teamworking più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche di indirizzo

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di



beni e servizi in relazione al contesto.

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

PERSONALIZZAZIONE/ARTICOLAZIONE D.L. 61/2017 ENOGASTRONOMIA-TRIENNIO Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e



utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di teamworking più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche di indirizzo

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con colleghi

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche



Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Allegati:

PATTO DI COMUNITA'.pdf



Insegnamenti e quadri orario

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Vedi curriculum di educazione civica.

Allegati:

Curricolo verticale di Educazione civica.pdf

Approfondimento

Vedi nuovo quadro orario modificato.

Si fa presente che i vecchi indirizzi sono sostituiti da personalizzazioni/articolazioni.

Frazioni orario di 50 minuti. Recupero settimanale di tre frazioni orario con disposizioni.

Allegati:

Quadri orario diurno e serale.pdf



Curricolo di Istituto

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Il curriculum dell'IPEOA "Michele Lecce" (Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera) di San Giovanni Rotondo e Manfredonia è strutturato secondo il D.Lgs. 61/2017, che ha riformato l'istruzione professionale rendendola più flessibile, laboratoriale e orientata al mondo del lavoro.

Ecco una sintesi strutturata del curriculum, suddivisa per aree e obiettivi:

1. IL PROFILO D'USCITA (MISSION)

Il diplomato dell'IPEOA "M. Lecce" possiede competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità. È in grado di valorizzare il patrimonio locale (Gargano) e di operare in contesti internazionali, garantendo la sostenibilità e la sicurezza alimentare.

2. STRUTTURA DEL PERCORSO (QUINQUENNIO)

Il percorso è diviso in un Biennio comune e un Triennio di specializzazione.

A. Area di Istruzione Generale (Comune)

Fornisce le basi culturali e le competenze di cittadinanza:

Lingua e Letteratura Italiana: Capacità comunicative ed espressive.

Lingue Straniere (Inglese e Seconda Lingua): Microlingua professionale per il settore turistico.



Storia, Geografia, Diritto ed Economia: Per comprendere il contesto socio-economico globale e locale.

Matematica e Scienze: Applicate alla gestione aziendale e biologica degli alimenti.

Religione Cattolica / Attività Alternative e Scienze Motorie.

B. Area di Indirizzo (Professionalizzante)

Le competenze tecniche si declinano in tre articolazioni principali:

Articolazione

Enogastronomia

Servizi di Sala e Vendita

Accoglienza Turistica

Trasformazione delle materie prime, tecniche di cottura, pasticceria, sicurezza alimentare (HACCP).

Organizzazione del servizio bar/ristorante, sommellerie, marketing dei prodotti enogastronomici.

Gestione del front-office, prenotazioni, itinerari turistici, valorizzazione del territorio.

3. La "Curvatura" e la Flessibilità

L'IPEOA "M. Lecce" personalizza il curriculum attraverso:

1. UDA (Unità di Apprendimento) Interdisciplinari: Progetti che coinvolgono più materie (es. "Il prodotto tipico del Gargano" studiato in Scienza degli Alimenti, Inglese e Cucina).
2. Laboratori Professionalizzanti: Utilizzo di attrezzature d'avanguardia per simulare il contesto lavorativo reale.
3. Aggiornamento in base al mercato: Integrazione di moduli su sostenibilità, lotta allo spreco (Green Economy) e digitalizzazione dell'ospitalità.
4. Formazione Scuola-Lavoro ex PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)



Parte integrante del curricolo dal terzo anno:

Stage aziendali: Presso hotel, ristoranti e strutture ricettive di alto profilo.

Corresponsabilità: Come indicato nei tuoi punti precedenti, le aziende partner collaborano alla progettazione dei moduli.

Certificazioni: Possibilità di conseguire certificazioni linguistiche (Cambridge) e informatiche

5. COMPETENZE DI CITTADINANZA NEL CURRICOLO

L'istituto integra l'Educazione Civica trasversalmente:

Costituzione: Diritti dei lavoratori e legalità.

Sviluppo Sostenibile: Gestione delle risorse idriche ed energetiche in ambito ristorativo.

Cittadinanza Digitale: Uso professionale del web per il marketing turistico.

6. VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE

Il curricolo non valuta solo le conoscenze, ma i risultati di apprendimento:

Valutazione per competenze: Non solo test scritti, ma prove esperienziali (es. preparazione di un banchetto).

Valutazione Prove Standardizzate; secondo e quinto anno in Italiano, matematica e inglese.

Portfolio dello Studente: Documentazione di tutte le esperienze formative e dei traguardi raggiunti.

Esame di Stato: Discussione di una relazione sull'esperienza di Formazione S-L.

Allegato:

Quadri orario diurno e serale.pdf

Aspetti qualificanti del curricolo



Curricolo verticale

Per effetto della Legge del 20 agosto del 2019, n. 92 le Istituzioni scolastiche hanno aggiornato i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge). La norma richiama il principio della trasversalità dell'insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

A partire dall'anno scolastico 2024/2025, dopo quattro anni di sperimentazione, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale dal Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024 con il quale sono state adottate le nuove Linee guida. A seguito delle attività realizzate dalle scuole e tenendo conto delle novità normative intervenute (in particolare della legge n. 21 del 2024 che ha in parte modificato gli articoli 1 e 3 della legge istitutiva dell'insegnamento dell'Educazione Civica) sono stati aggiornati e ampliati i nuclei tematici attorno cui si organizzeranno le lezioni.

Allegato:

Curricolo di Educazione Civica.pdf

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Competenze Trasversali specifiche per il settore (Curvatura IPEOA)

Per uno studente dell'alberghiero, la cittadinanza si traduce in competenze relazionali:

Collaborare e partecipare: Capacità di lavorare in "brigata" (cucina o sala) rispettando ruoli e gerarchie.



Agire in modo autonomo e responsabile: Gestire le risorse (materie prime, attrezzature) con senso civico e professionale.

Risolvere problemi: Affrontare imprevisti, attuare il problem solving, durante il servizio con proattività-

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le 8 Competenze Chiave Europee (Quadro 2018)

Queste competenze rappresentano il "cuore" del curricolo e sono necessarie per la realizzazione personale e l'occupabilità:

1. Competenza alfabetica funzionale: Comunicare efficacemente in contesti professionali (es. descrivere un piatto o un itinerario).
2. Competenza multilinguistica: Essenziale per l'accoglienza turistica e la gestione di clientela internazionale.
3. Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria: Applicata al calcolo dei costi (food cost) e alle trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti.
4. Competenza digitale: Uso di software gestionali alberghieri e promozione social del territorio.
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: Autonomia nel lavoro e gestione dello stress in cucina/sala.
6. Competenza in materia di cittadinanza: Rispetto delle norme, dei diritti dei lavoratori e dei doveri civici.
7. Competenza imprenditoriale: Capacità di trasformare idee in valore (es. progettare un nuovo format di ristorazione).



8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: Valorizzazione del patrimonio enogastronomico e storico del Gargano.

Allegato:

timbro_FIRMATO_Proposta curricolo digitale IPEOA M. LECCE (1).pdf

Insegnamenti opzionali

Vedi Cattedre organico

Allegato:

Cattedre Organico AS 25_26 dal 03_11_2025.pdf

Approfondimento

Vedi quadro orario.



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE" (ISTITUTO
PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: PROGETTO ERASMUS

Mobilità per studenti e docenti.

Scambi culturali internazionali

In presenza



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Potenziamento con docenti madrelingua
- Creazione di curriculum interculturale
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Progettualità Erasmus+
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Job shadowing e formazione all'estero
- PON PCTO all'estero

Destinatari

- Docenti
- Personale
- ATA
- Studenti

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- Formazione scuola-lavoro (210 ore)

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- STEM Wonders: Cultivating Critical Thinking

Approfondimento:



L'OFFERTA FORMATIVA

**Azioni per lo sviluppo dei processi di
internazionalizzazione**

PTOF 2025 - 2028

Mobilità per studenti, docenti, personale ATA.



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Formazione sulla transizione digitale

Lo scorso anno in revisione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa a.s. 2022-2025, finalizzato al miglioramento delle attività già previste nel PTOF, è stato proposto il progetto del DM 66/2023 InnovaDigitalMente ed è ora in attuazione.

La progettualità formativa riguarda la formazione del personale scolastico nell'ambito digitale e delle materie STEM, dall'ampliamento della digitalizzazione, della didattica e della gestione amministrativa, al fine di poter migliorare le competenze digitali del personale e potenziare l'offerta formativa e le competenze di cittadinanza delle studentesse e degli studenti dell'IPEOA "M. Lecce".

Le attività progettuali relative alla formazione del personale scolastico del DM n. 66/2023 hanno favorito competenze di digitalizzazione e competenze digitali. La progettazione e l'espletamento dei percorsi formativi e dei laboratori, su indicazioni della progettualità proposta, è stata affidata ad Ente di Formazione Certificato mediante affido diretto del Dirigente Scolastico nonché RUP, e prevede la formazione con formatori e tutor esterni, mentre per i laboratori essi saranno tenuti da esperti esterni affiancati da tutor interni.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio



- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Potenziamento Competenze STEM: Fornire ai docenti strumenti metodologici per l'insegnamento delle discipline scientifiche, tecnologiche, ingegneristiche e matematiche.

Integrazione dell'Intelligenza Artificiale: Promuovere un utilizzo etico, responsabile e consapevole dell'IA nella pratica quotidiana in aula.

Innovazione Metodologica: Sviluppare nuove competenze per la verifica, la valutazione degli apprendimenti e l'orientamento degli studenti mediato dal digitale.

Inclusione Scolastica: Fornire strategie e tecnologie assistive per garantire una didattica realmente inclusiva e personalizzata.

Professionalizzazione ATA: Elevare le competenze digitali del personale amministrativo in ambito di cybersicurezza e procedure digitali semplificate.

○ **Azione n° 2: Curricolo digitale**

Il Curricolo Digitale dell'IPEOA "M. LECCE in linea con la "vision" e la "mission" dell'Istituzione Scolastica promuove un uso consapevole e critico delle tecnologie digitali. Si concentra sulla formazione delle studentesse, degli studenti e del personale scolastico; formazione che mira a favorire la transizione digitale e potenziare le competenze di cittadinanza. L'obiettivo principale è raggiungere la competenza digitale, includendo componenti critico-cognitive, relazionali e sociali. Le attività e gli obiettivi del Curricolo



Digitale sono coerenti con la seguente normativa:

Legge 13 luglio 2015, n. 107 ("La Buona Scuola"), in particolare l'articolo 1, commi 56-57-58, che istituisce il Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD).

Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca 27 ottobre 2015, n. 851, che adotta il Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD). Questo documento è il quadro di riferimento per le azioni di innovazione digitale e tecnologica nelle scuole italiane, su cui si basa il PTOF di ogni istituto.

Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, che definisce la competenza digitale come una delle otto competenze fondamentali.

Quadro Comune di Riferimento Europeo per le Competenze Digitali (DigComp 2.1 e 2.2), che fornisce una tassonomia dettagliata delle aree e dei livelli di competenza digitale, utilizzato come base per l'articolazione del Curricolo.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle



competenze STEM

Il Curricolo Digitale mira a:

Migliorare la didattica, l'apprendimento e la gestione amministrativa attraverso la digitalizzazione.

Sviluppare le competenze digitali, il pensiero computazionale e la capacità di utilizzare in modo critico i social network e i media.

Creare ambienti di apprendimento innovativi e interattivi, come le "Next generation classrooms".

Formare docenti e personale ATA sulle competenze digitali e STE(A)M.

Il Curricolo si articola in diverse aree di competenza, integrate in modo trasversale nelle discipline. Le competenze da sviluppare includono:

Alfabetizzazione su dati e informazioni: Saper leggere, selezionare, interpretare e valutare dati e informazioni in modo critico.

Comunicazione e collaborazione: Sviluppare la capacità di relazionarsi in modo adeguato e usare responsabilmente gli strumenti di comunicazione interattiva.

Creazione di contenuti digitali: Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.

Dettaglio plesso: I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO



○ Azione n° 1: Formazione sulla transizione digitale

Lo scorso anno in revisione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa a.s. 2022-2025, finalizzato al miglioramento delle attività già previste nel PTOF, è stato proposto il progetto del DM 66/2023 InnovaDigitalMente ed è ora in attuazione.

La progettualità formativa riguarda la formazione del personale scolastico nell'ambito digitale e delle materie STEM, dall'ampliamento della digitalizzazione, della didattica e della gestione amministrativa, al fine di poter migliorare le competenze digitali del personale e potenziare l'offerta formativa e le competenze di cittadinanza delle studentesse e degli studenti dell'IPEOA "M. Lecce".

Le attività progettuali relative alla formazione del personale scolastico del DM n. 66/2023 hanno favorito competenze di digitalizzazione e competenze digitali. La progettazione e l'espletamento dei percorsi formativi e dei laboratori, su indicazioni della progettualità proposta, è stata affidata ad Ente di Formazione Certificato mediante affido diretto del Dirigente Scolastico nonché RUP, e prevede la formazione con formatori e tutor esterni, mentre per i laboratori essi saranno tenuti da esperti esterni affiancati da tutor interni.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Potenziamento Competenze STEM: Fornire ai docenti strumenti metodologici per l'insegnamento delle discipline scientifiche, tecnologiche, ingegneristiche e matematiche.

Integrazione dell'Intelligenza Artificiale: Promuovere un utilizzo etico, responsabile e consapevole dell'IA nella pratica quotidiana in aula.

Innovazione Metodologica: Sviluppare nuove competenze per la verifica, la valutazione degli apprendimenti e l'orientamento degli studenti mediato dal digitale.

Inclusione Scolastica: Fornire strategie e tecnologie assistive per garantire una didattica realmente inclusiva e personalizzata.

Professionalizzazione ATA: Elevare le competenze digitali del personale amministrativo in ambito di cybersicurezza e procedure digitali semplificate.

○ **Azione n° 2: Curricolo digitale**

Il Curricolo Digitale dell'IPEOA "M. LECCE in linea con la "vision" e la "mission" dell'Istituzione Scolastica promuove un uso consapevole e critico delle tecnologie digitali. Si concentra sulla formazione delle studentesse, degli studenti e del personale scolastico; formazione che mira a favorire la transizione digitale e potenziare le competenze di cittadinanza. L'obiettivo principale è raggiungere la competenza digitale, includendo componenti critico-cognitive, relazionali e sociali. Le attività e gli obiettivi del Curricolo Digitale sono coerenti con la seguente normativa:

Legge 13 luglio 2015, n. 107 ("La Buona Scuola"), in particolare l'articolo 1, commi 56-57-58, che istituisce il Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD).

Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca 27 ottobre 2015, n. 851, che adotta il Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD). Questo documento è il quadro



di riferimento per le azioni di innovazione digitale e tecnologica nelle scuole italiane, su cui si basa il PTOF di ogni istituto.

Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, che definisce la competenza digitale come una delle otto competenze fondamentali.

Quadro Comune di Riferimento Europeo per le Competenze Digitali (DigComp 2.1 e 2.2), che fornisce una tassonomia dettagliata delle aree e dei livelli di competenza digitale, utilizzato come base per l'articolazione del Curricolo.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Il Curricolo Digitale mira a:

Migliorare la didattica, l'apprendimento e la gestione amministrativa attraverso la digitalizzazione.



Sviluppare le competenze digitali, il pensiero computazionale e la capacità di utilizzare in modo critico i social network e i media.

Creare ambienti di apprendimento innovativi e interattivi, come le "Next generation classrooms".

Formare docenti e personale ATA sulle competenze digitali e STE(A)M.

Il Curricolo si articola in diverse aree di competenza, integrate in modo trasversale nelle discipline. Le competenze da sviluppare includono:

Alfabetizzazione su dati e informazioni: Saper leggere, selezionare, interpretare e valutare dati e informazioni in modo critico.

Comunicazione e collaborazione: Sviluppare la capacità di relazionarsi in modo adeguato e usare responsabilmente gli strumenti di comunicazione interattiva.

Creazione di contenuti digitali: Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.



Moduli di orientamento formativo

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe III**

Introduzione ai percorsi di "Formazione lavoro".

Allegato:

MODULO DI ORIENTAMENTO E PIANO DI DIDATTICA ORIENTATIVA (classi III).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Competenze chiave europee

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe IV

Introduzione ai percorsi di "Formazione lavoro".

Allegato:

MODULO DI ORIENTAMENTO E PIANO DI DIDATTICA ORIENTATIVA (classi IV).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Competenze chiave europee

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe V

Introduzione ai percorsi di "Formazione lavoro".

Allegato:

MODULO DI ORIENTAMENTO E PIANO DI DIDATTICA ORIENTATIVA (classi V).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Competenze chiave europee



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● Formazione scuola-lavoro (210 ore)

I percorsi di formazione scuola-lavoro (ex PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) presso l'IPEOA "Michele Lecce" di San Giovanni Rotondo (e la sede associata di Manfredonia) rappresentano un pilastro dell'offerta formativa dell'istituto.

L'istituto si distingue per un forte legame con il territorio garganico, preparando gli studenti ai settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Di seguito trovi i dettagli principali aggiornati all'anno scolastico 2025/2026.

1. Struttura dei Percorsi (Ex Alternanza Scuola-Lavoro)

Essendo un Istituto Professionale, i PCTO dell'IPEOA "Michele Lecce" prevedono:

Monte ore: Un minimo di 210 ore distribuite nel triennio finale (3°, 4° e 5° anno) esenbili anche a un max di 30 ore nel 2° anno.

Articolazioni coinvolte

Enogastronomia (Cucina e Pasticceria).

Servizi di Sala e Vendita.

Accoglienza Turistica.

Modalità: Stage aziendali, visite didattiche presso strutture ricettive d'eccellenza, masterclass con esperti del settore e partecipazione a eventi istituzionali.

2. Progetti e Convenzioni Recenti

L'istituto è molto attivo in iniziative che portano gli studenti direttamente "sul campo":

Collaborazioni locali: Gli studenti partecipano regolarmente al servizio di banqueting e accoglienza per eventi del Comune di San Giovanni Rotondo e della Provincia di Foggia.

Progetto Erasmus+: Recentemente è stato lanciato il bando per il progetto "Learning by Doing in



Denain", che permette agli studenti di svolgere tirocini formativi all'estero (Francia), ampliando le competenze linguistiche e professionali.

Patti Educativi di Comunità: Progetti di orientamento e inclusione che potenziano le competenze sociali e civiche attraverso il lavoro di squadra in contesti reali.

Laboratori Innovativi: Grazie ai fondi del PNRR e del Programma Nazionale "Scuola e Competenze", la scuola sta potenziando i laboratori di enogastronomia per simulare contesti aziendali all'avanguardia.

3. Esito e Certificazione esperienza maturata di Formazione S-L: Viene valutata dal Consiglio di Classe. È oggetto di valutazione durante il colloquio dell' Esame di Stato . Contribuisce alla stesura del Curriculum dello Studente.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

CONVENZIONI



Pr.	Descrizione	Sede	Indirizzo	Comune
1	SOC. COOP. SOCIALE "SELENIA" ROTONDO	SAN GIOVANNI	VIA DELLA LIBERAZIONE CN	SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)
2	"GALLO D'ORO"		C.DA MALMISIR, SNC	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
3	"MEDIOEVO"		VIA CASTELLO, 21	MONTE SANT'ANGELO (FG)
4	2M SUPERMARKET		VIA G. URSOMANDO 4	MONTE SANT'ANGELO (FG)
5	3 M 1 L SRL		VIA OBERDAN, 22	FOGGIA (FG)
6	5 SENSI SRLS BAR TABACCHI			MANFREDONIA ()
7	AGENZIA GARGANO INCOMING	Cagnano Varano	Contrada Grotticelle s.n.c.	Cagnano Varano (FG)
8	AGORA' FRAN.GIUS.srl	MATTINATA	CORSO MATINO, 91	MATTINATA (FG)
9	Agriturismo	Cagnano Varano	Contrada Falcare	Cagnano



	FALCARE		Varano (FG)
10	AGRITURISMO FALCARE		CAGNANO VARANO (FG)
11	AGRITURISMO SIGNOR CESARE	VIA A.GUGLIELMI,10	FOGGIA (FG)
12	AGRITURISMO VILLA COSTANZA	CONTRADA COPPA CARPINO SNC	(FG)
13	AL BARONE SAS	VIA B.GAMBADORO,1 - 11	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
14	ALBATROS SAS	VIA P. TOGLIATTI,50	MANFRED ONIA (FG)
15	ALBERGO RISTORANTE LA BELLA VISTA	SAN GIOVANNI ROTONDO VIA SAN LORENZO	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
16	ALBERGO SAN MICHELE CIRCE SRL	VIALE CAPPUCCINI, 55/57	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
17	ANTICA PANETTERIA FULGARO DAL 1890 SRL	PIAZZA OBERDAN,38	SAN MARCO IN LAMIS (FG)



18	ANTICA TRATTORIA TOSCANA AL VECCHIO FORNO		VIA POLIZIANO,18	SAN QUIRICO D'ORCIA (SI)
19	AP..PIZZA..TI		VIA BIVIO,3	CAGNANO VARANO (FG)
20	APS QUADRIFOGLIO- Centro formazione	MANFREDONIA	Via Leonardo da Vinci	MANFRED ONIA (FG)
21	ARCIDIOCESI DI MANFREDONIA- VIESTE- S.GIOVANNI	MANFREDONIA	VIA CAMPANILE 66	MANFRED ONIA ()
22	ARIHA HOTEL		VIA MARCONI,59	RENDE (CS)
23	ART HOTEL - Multiservice	Villetta Barrea	VIA SCANNO 13	Villetta Barrea (AQ)
24	ASL Foggia	SAN MARCO IN LAMIS		SAN MARCO IN LAMIS (FG)
25	ASS. IL SOGNO		CONTRADA COPPA CICUTA S.N.C.	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)



26	AZIENDA AGRICOLA TORTORELLI		CONTRADA POLVERINI	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
27	AZIENDA AGRICOLA TENUTA RINALDI SRLS		SS 89 KM 168,300	MANFRED ONIA (FG)
28	AZIENDA AGRITURISTICA LA TORRE - TARONNA		VIA L. ZUPPETTA, 26/A	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
29	AZIENDE DEL TERRITORIO	EMILIA ROMAGNA		RIMINI ()
30	BACCO TRATTORIA	CAGNANO VARANO	VIA ALDO MORO 6	CAGNANO VARANO (FG)
31	BAR - RISTORANTE RISTORO DEGLI ANGELI		VIA MADONNA DEGLI ANGELI	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
32	BAR 5 SENSI	MANFREDONIA	Via San Francesco , 10	MANFRED ONIA (FG)
33	BAR BLUE MOON		PIAZZA MADONNA DELLE GRAZIE,15	SAN MARCO IN LAMIS (FG)



34	BAR CAFFE' CENTRALE	CORSO VITT. EMANUELE,72	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
35	BAR CHAMPION	PIAZZA SAN FRANCESCO,14	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
36	BAR DEGLI OLMI	CORSO UMBERTO I, 7	()
37	BAR del CENTRO di Giulio BORAZIO		SAN MARCO IN LAMIS (FG)
38	BAR DEL CORSO	VIA ROMA,57	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
39	BAR DELLA STAZIONE	VIALE ALDO MORO,64	MANFRED ONIA (FG)
40	BAR ESPERIA	VIA R. BASILICA,149	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
41	BAR EUROPA	VIA TRIBUNA,14	MANFRED ONIA (FG)
42	BAR FANKY	VIA GIUSEPPE DI VITTORIO,297	MANFRED ONIA (FG)
43	BAR FANKY	MANFREDONIA Via Giuseppe di	MANFRED



			Vittorio, 297	ONIA (FG)
44	BAR FRATTARUOLO DEBORA E C. SAS		VIA GARGANO,70	MANFRED ONIA (FG)
45	BAR GATTA VIPA SRL		C.SO MANFREDI,35	MANFRED ONIA (FG)
46	BAR GELATERIA MAREA	MANFREDONIA	Via Miramare , 7/A	MANFRED ONIA (FG)
47	BAR HOLLYWOOD		VIA F. PARRI,28	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
48	BAR IMPERO		PIAZZA MARCONI,16	MANFRED ONIA (FG)
49	BAR LA ROTONDA		PIAZZA EUROPA,SN	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
50	BAR OLIMPIA		VIA GARGANO,56	MANFRED ONIA (FG)
51	BAR PIZZERIA TIFFANI		PIAZZA EUROPA136/138	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
52	BAR PROTA		VIA DAUNIA,28	MANFRED ONIA (FG)



53	BAR S.MICHELE		VIA DELLA REPUBBLICA,42	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
54	BAR SAN CAMILLO		VIA ISONZO,20	MANFRED ONIA (FG)
55	BAR STELLA		CORSO MANFREDI,248	MANFRED ONIA (FG)
56	BAR TABACCHI ASIA - RIV. 45		VIA BARLETTA,15	MANFRED ONIA (FG)
57	BAR-PASTICCERIA TOTARO	MATTINATA	Corso Matino	MATTINAT A (FG)
58	BARBONI di LUSSO SRLS	MATTINATA	Via Esterna , 18	MATTINAT A (FG)
59	BATTISTERO S.R.L.S.		VIA LARGO TOMBA DI ROTARI, 24	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
60	BLU BAR SRL		VIA PIETRO GIANNONE,39/41	APRICEN A (FG)
61	BOCCOLICCHIO		VIA ARCO BOCCOLICCHIO,16	MANFRED ONIA (FG)
62	BORGIO ANTICO		VIA DEI FRANCESCANI, 4	MONTE SANT'ANG ELO (FG)



63	BORGIO ANTICO LA COSTA		VIA MAGENTA,11/15	SANNICA NDRO GARGANI CO (FG)
64	BORGIO SAN LUIGI		LOCALITA' SAN LUIGI STROVE, STR. DELLA CERRETA,7	MONTERI GGIONI (SI)
65	BRACERIA TRATTORIA AL DOTTORE	MANFREDONIA	Via Tribuna, 181	MANFRED ONIA (FG)
66	BRAMANTE FOOD E BURG srls	MANFREDONIA	Viale dell'Arcangelo,11	MANFRED ONIA (FG)
67	BREAKING DAWN CAFE		VIALE DELLA REPUBBLICA,2	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
68	BUON NASO BUONA PIZZA		PIAZZA PADRE PIO,5	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
69	BYRON CAFFE'		VIA MANFREDI,19	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
70	C'E' PIZZA PER TE		VIA G. DI VITTORIO,23	MANFRED ONIA (FG)



71	C'ERA UNA VOLTA		LARGO BARONI CASSA,2	MANFRED ONIA (FG)
72	C'EST LA VIE - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	MANFREDONIA	VIA PALMIRO TOGLIATTI,50	MANFRED ONIA (FG)
73	C.R. SRL		VIA NAZARIO SAURO,1	MANFRED ONIA (FG)
74	CAFE' NOIR		VIA DELLA REPUBBLICA,1	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
75	CAFE' TWINS		CORSO VITTORIO EMANUELE,98	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
76	CAFFE' DEL CORSO		CORSO MANFREDI, 132	MANFRED ONIA (FG)
77	CAFFE' LATINO		VIA MARIA DI FATIMA, 1	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
78	CAFFETTERIA AL PONTE		VIA DELLE MORE,9/10	MANFRED ONIA (FG)
79	CAFFETTERIA BELVEDERE		PIAZZA GARIBALDI,7	RODI GARGANI CO (FG)



80	CAFFETTERIA PASTICCERIA EMOZIONI		VIA DANTE ALIGHIERI,9	CAGNANO VARANO (FG)
81	CAFFETTERIA SERENDIPITY		CORSO MANFREDI,199	MANFRED ONIA (FG)
82	CAFFETTERIA SILVER		VIA G. DI VITTORIO,13	()
83	CALAMARANDO		PIAZZALE DEI NAVIGATORI,11	MANFRED ONIA (FG)
84	CARLINO TOURIST		VIA DELLA CHIESA, 15-25	GALLIPOLI (LE)
85	CARPE DIEM CAFFE		VIA DELLA CROCE, 1/H	MANFRED ONIA (FG)
86	CARRIERA HOTEL		VIA SANT'AGNESE,4	SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)
87	CENTRA SRL VIAGGI E VACANZE		VIALE ALDO MORO,2	SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)
88	CHARLY srl	SAN SEVERO	Viale Matteotti	San Severo (FG)
89	Chiosco Bar "Lo	San Marco in Lamis	Corso del Popolo	San Marco



	Chalet"		in Lamis (FG)
90	CHIOSCO BAR LO CHALET BORGO CELANO		SAN MARCO IN LAMIS (FG)
91	Coffe Lounge Restaurant Bar RR SRL.		MANFRED ONIA (FG)
92	COMPAGNIA DEL MARE SRL	VIA V.EMANUELE,2	MATTINAT A (FG)
93	COMUNE	PIAZZA DEI MARTIRI,5	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
94	CONTROSENZO BAR PROSPERINO S.N.C.	VIALE KENNEDY S.C.	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
95	COPPA CICUTA	C.DA COPPA CICUTA	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
96	Coppa di Cuoco	Mattinata Corso Matino 193- 195	Mattinata (FG)
97	COSTA CROCIERE S.p.A.	Piazza Piccapietra n. 48	GENOVA (GE)



98	CREMA & CIOCCOLATO	VIA PASQUALE TURBACCI	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
99	CRISMA SRL	VIA LUNGOMARE DEL SOLE 1 D, 16	MANFRED ONIA (FG)
100	CUCINIAMO RISTORANTE PIZZERIA	VIA TURBACCI,1	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
101	CUPIDO BAR PIZZERIA TRATTORIA	VIA DANTE,46	CAGNANO VARANO (FG)
102	DA PEPPINO	VIA KENNEDY,27	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
103	DAINO SRL	PIAZZA DEL DAINO,1/2	MANFRED ONIA (FG)
104	DAMA & C. SAS	VIA BRUNO BUOZZI,4	TORREMA GGIORE (FG)
105	DCM & GR SRL BAR STOPPANI	VIA STOPPANI,15	MILANO (MI)
106	DE GUSTIBUS	VIA L.LONGO, SNC	SAN MARCO IN



				LAMIS (FG)
107	DESIGNHAIR		VIA V.VENETO,6	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
108	DI COSMO FELICE		VIA SEMINARIO,18	MANFRED ONIA (FG)
109	DI LEO SIPONTA		VIA T.TASSO,12	MANFRED ONIA (FG)
110	Ditta SADOK s.r.l.	SAN GIOVANNI ROTONDO	Via Foggia , 80	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
111	DIVINO		VIA PULSANO,2	MANFRED ONIA (FG)
112	DOLCE E SALATO			RIGNANO GARGANI CO (FG)
113	DOLCI TENTAZIONI BAR-PASTICCERIA-GELATERIA		VIA FOGGIA,188	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
114	DRAGANO ROSA MASSIMILIANA		VIA E. DUSE	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)



115	DUE A		VIA CARLO D'ANGIO',SN	MONTE SANT'ANGELO (FG)
116	DUE A Casa del Pellegrino	Monte Sant'Angelo	Via Carlo d'Angio'	Monte Sant'Angelo (FG)
117	E.T. VIAGGI S.R.L. PER COSTA CROCIERE		VIA G. MAZZINI,53	SAN SEVERO (FG)
118	ECO LOGIKA - ONLUS		LOC. RUGGIANO	MANFREDONIA (FG)
119	EDUCAZIONE DIGITALE.IT CivicaMente Srl	Padenghe Sul Garda	Via Ugo Foscolo n. 10	Padenghe Sul Garda (BS)
120	EMIMARE S.R.L.		VIALE XXIV MAGGIO,58	VIESTE (FG)
121	Ente Arcidiocesi di Manfredonia - Vieste - San Giovanni Rotondo	Manfredonia	via Campanile n. 66	Manfredonia (FG)
122	ENTE FORMAZIONE PSA CORPORATION - MANFREDONIA	MANFREDONIA	ZONA INDUSTRIALE PIP LOTTO 4	MANFREDONIA (FG)
123	EXTRO'		VIALE DELLA	SAN



			GIOVENTU', 1/F	GIOVANNI ROTOND O (FG)
124	FANTASY SAS		CORSO MANFREDI,204	MANFRED ONIA (FG)
125	FEDELCOOP SCRL		VIALE ALDO MORO,23	MANFRED ONIA (FG)
126	FOOD & BURG SRLS			MANFRED ONIA (FG)
127	FOOD & SERVICE SRL	SAN GIOVANNI ROTONDO	PIAZZA EUROPA N.136/138	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
128	FORNO FRISOLI - G.A. DOLCIARIA SRL	MANFREDONIA	Via Gargano, 43	MANFRED ONIA (FG)
129	FOUR SISTER		VIA TORRE DEL GRECO	MANFRED ONIA (FG)
130	FRIGGITORIA "PANZEROTTO D'ORO"	MANFREDONIA	PIAZZALE DEGLI ANGIOINI	MANFRED ONIA (FG)
131	FUD & BURG srls	MANFREDONIA	Viale dell'Arcangelo, 11	MANFRED ONIA (FG)
132	GALLO D'ORO		C.DA MALMISIR,	SAN



			SNC	MARCO IN LAMIS (FG)
133	GARGANO INCOMING srl	CAGNANO VARANO	Contrada Conticelle SNC	CAGNANO VARANO (FG)
134	GARGANO SAILING CLUB SPORTIVA DILETTANTISTICA	MONTE SANT'ANGELO - MACCHIA	VIA DEL MARE	MACCHIA ()
135	GASTRONOMIA		VIA A.VOLTA, 32/34	MANFRED ONIA (FG)
136	GATTA EMANUELE & C. SAS		VIA ISONZO,20	MANFRED ONIA (FG)
137	GELATERIA PASTICCERIA DE MARCO MICHELE		VIA DEI MANDORLI,23	MANFRED ONIA (FG)
138	GENTE DI MARE		VIALE KENNEDY SNC	MANFRED ONIA (FG)
139	GESPO SRL		Lungomare del sole 1	Manfredoni a (FG)
140	GIORCANO SAS		CORSO VITTORIO EMANUELE, 33/35	MONTE SANT'ANG ELO (FG)



141	GISALTUR VIAGGI	VIA DELLA VITTORIA,47	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
142	GITOSA snc LOUNGE PLAZA BAR		SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
143	GRAN PIZZA	CORSO MATTEOTTI,301	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
144	GRAND HOTEL BOSTON	PIAZZA ITALIA,5	CHIANCIA NO TERME (SI)
145	GRAND HOTEL DA VINCI	VIALE CARDUCCI,7	CESENATI CO (FC)
146	GRAND HOTEL DEGLI ANGELI	PROLUNGAMENTO VIALE PADRE PIO	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
147	GRAND HOTEL IMPERO	VIA REMEDI,173	ABBADIA SAN SALVATO RE (SI)
148	GRIFA FRUTTA SECCA E LEGUMI	VIA ANTONACCI,13	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
149	GRILL EVENT SRL	VIA MADONNA	MANFRED ONIA



		DELLE GRAZIE,36	(FG)
GRIMALDI GROUP 150 S.p.a.	Palermo	Via Americo Amari n.8	Palermo (PA)
151 GUARDA CHE LUNA		LUNGOMARE N.SAURO - LOC. ACQUA DI CRISTO	MANFRED ONIA (FG)
GUSTOLAND SRL 152 GASTRONOMIA PASTICCERIA		VIA RAPALTO, 2/F	PARMA (PR)
153 Holy Day S.R.L.	San Giovanni Rotondo	Viale Cappuccini 115	San Giovanni Rotondo (FG)
154 HOTEL VILLA SAN PIETRO	SAN GIOVANNI ROTONDO	VIA SILVIO SPAVENTA, 95	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
155 HOTEL "PARCO DELLE ROSE"		VIA ALDO MORO, 71	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
156 HOTEL ANGELO F.LLI BISCEGLIA S			MONTE SANT'ANG ELO (FG)
157 HOTEL ANGELO F.LLI BISCEGLIA SRL	MONTE SANT'ANGELO	VIALE KENNEDY	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
158 HOTEL ARIAE		VIALE CAPPUCCINI, 135	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
159 HOTEL AVE		VIA PIAVE,27	CHIANCIA NO



			TERME (SI)
160 HOTEL BIZANTINO		STRADA STATALE APPIA, 634	MASSAFR A (TA)
161 HOTEL BORGO LA TANA		VIALE DELLE AMICIZIE,22	MARATEA (PZ)
HOTEL BOUTIQUE			
162 MAIORANO -rotice turismo	MANFREDONIA	viale eunostides , 20	MANFRED ONIA (FG)
163 HOTEL CORONA		VIA ANNA FREUD, CN	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
164 HOTEL COTONOU		VIA A.FREUD	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
165 HOTEL FINI		VIALE CAPPUCCINI,108	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
166 HOTEL GRAN PARADISO		VIALE ALDO MORO,SN	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
167 HOTEL GRAN PARADISO		VIALE ALDO MORO,SN	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
168 HOTEL GRILLO		VIALE LAGARIA S.S. 106	AMENDOL ARA (CS)
169 HOTEL HERACLEA		VIA LIDO,100	POLICOR O (MT)



170	HOTEL LA ROTONDA	MATTINATA	C.DA TORRE DEL PRTO	MATTINAT A (FG)
171	HOTEL LEON RIST. AL CAVALLINO ROSSO		VIA TRATTURO DELLE SAN GIOVANNI CORSE,14	ROTOND O (FG)
172	HOTEL LO SCIATORE		VIA ROMA,128	COSENZA (CS)
173	HOTEL LOHAN		VIA SANGUINETTI,11	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
174	HOTEL MARGHERITA		STRADA VICINALE DELLA DIFESA	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
175	HOTEL MONTECARLO		VIALE DELLA LIBERTA',478	CHIANCIA NO TERME (SI)
176	HOTEL PALATINUM			POTENZA (PZ)
178	HOTEL PANORAMA DEL GOLFO	Manfredonia	Lungomare del sole 34	Manfredoni a (FG)
179	HOTEL PARCO DELLE ROSE		VIA ALDO MORO,71	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
180	HOTEL PEGASO		VIALE PADRE PIO	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
181	HOTEL PORTOGRECO		VIALE C.E. BERNASCONI	SCANZAN O JONICO (MT)
182	HOTEL PRESIDENT		VIA BACCELLI,260	CHIANCIA NO TERME (SI)



183	HOTEL PRESIDENT	VIA BACCELLI,260	CHIANCIA NO TERME (SI)
184	HOTEL QUISISIANA	VIALE BACCELLI,50	CHIANCIA NO TERME (SI)
185	HOTEL RISTORANTE GARDEN	VIA FOGGIA KM 3,1	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
186	HOTEL RISTORANTE IL GABBIANO	V.LE DELLE EUFORBIE,5	MANFRED ONIA (FG)
187	HOTEL RISTORANTE SANTA BARBARA	C.DA QUADRONE	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
188	HOTEL RISTORANTE SANTA CATERINA	VIA ANTINORI,2	FISCIANO (SA)
189	HOTEL RISTORANTE VILLA S. PIETRO	VIA SIBILIA	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
190	HOTEL SANTA BARBARA	C.DA QUADRONE	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
191	HOTEL TERRE DI CASOLE	STRADA PROVINCIALE 27, N° 4	CASOLE D'ELSA (SI)
192	HOTEL YRIA	VIALE ITALIA,11	VIESTE (FG)
193	HOTELS CAROLI SRL	Litoranea Gallipoli- Santa Maria di Leuca	GALLIPOL I (LE)



194	https://www.educazione digitale.it	CivicaMente Sr	Via Ugo Foscolo n. 10	Padenghe Sul Garda ()
195	I SANTI		VIA FORGIONE,10	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
196	IDRA SNC		PIAZZA EUROPA,98	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
197	IL CERRO 2.0 BAR PIZZERIA BRACERIA		S.P. 43 KM 7.000 CAGNANO VARANO	CAGNANO VARANO (FG)
198	IL DUETTO SRL		VIALE DI VITTORIO, 129/A	APRICEN A (FG)
199	IL FARO SCARL		VIA DANTE ALIGHIERI,65	MANFRED ONIA (FG)
200	IL SOLE SCO. COOP.	Manfredonia	Lungo mare del sole 100	Manfredoni a (FG)
201	IL VECCHIO FRANTOIO		VIA CARROZZIERI,9	CAGNANO VARANO (FG)
202	ILLIRIC SAS	MANFREDONIA- SIPONTO	Via Manfredonia, 17/19	MANFRED ONIA (FG)
203	IM.MAR.SRL		PROLUNGAMENTO VIALE PADRE PIO	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
204	IPERMERCATO - FAMILA		Via della transumanza	MANFRED ONIA (FG)



205JEM BEAM CAFE		VIA CILEA,1	CAGNANO VARANO (FG)
206JOY FOR FUN SRL		VIA PIZZETTI,2	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
207JUST CAFE		VIA ALDO MORO,1	ZAPPONE TA (FG)
208 KARIBUNI TRAVEL		VIA TRIBUNA,169	MANFRED ONIA (FG)
209 KARIBUNI TRAVEL	MONTE SANT'ANGELO	CENTRO COMMERCIALE GARGANO snc	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
210 KERIBUNI	Monte Sant'Angelo	Loc. Macchia	Monte Sant'Angel o ()
211 KOFFIAMO		VIA LA PISCOPIA	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
212 KRONOS BAR		VIA KENNEDY,53	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
213 L'ANGOLO DEL PANE		VIA LAMARMORA,24	MANFRED ONIA (FG)
214 L'APPRODO		RADICE MOLO DI PONENTE	MANFRED ONIA (FG)
215 L'OSTERIA DEL CORSO		VIA BELVEDERE 11/13	MONTE SANT'ANG ELO (FG)



216 L'OSTERIA DEL CORSO	VIA BELVEDERE, 11/13	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
217 L.T.MARKET	VIA GARGANO,23	MANFRED ONIA (FG)
218 LA BAITA	VIA MADONNA DI FATIMA,3	SANNICA NDRO GARGANI CO (FG)
219 LA BOTTEGA	VIA SCARAMUZZI,14	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
220 LA COSTA SRL	VIA MAGENTA, 11/15	SANNICA NDRO GARGANI CO (FG)
221 LA DOLCE VITA	CORSO VITTORIO EMANUELE,143	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
222 LA DOLCE VITA	CORSO MATTEOTTI, 53/55	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
223 LA DOLCE VITA	CORSO VITTORIO EMANUELE, 143	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
224 LA FRACCHIA	VIA ALLE NEVAIE SNC	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
225 LA FRUTTA CHE SI BEVE SAS	VIA SCALORIA,21	MANFRED ONIA (FG)
226 LA LOCANDA DEGLI SVEVI	LOCALITA' BISSANTI	MANFRED ONIA (FG)



227	LA LOCANDA DEL CENTRO		LARGO DEI CELESTINI, 4/5	MANFRED ONIA (FG)
228	LA LOCANDA DEL TORRIONE	MANFREDONIA	VIA DELLE ANTICHE MURA	MANFRED ONIA (FG)
229	LA LOCOMOTIVA SRL		VIA MONTI TIBURTINI,151	ROMA (RM)
230	LA MERIDIANA			SAN MARCO IN LAMIS (FG)
231	LA PERLA DEL GOLFO		VIA RIVIERA ACQUA DI CRISTO,7	MANFRED ONIA (FG)
232	LA PIAZZETTA S.R.L.		PIAZZETTA MERCATO, 5	MANFRED ONIA (FG)
233	LA PICCOLA BAITA SRL		VIALE PADRE PIO,4	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
234	LA ROCCA SRL		VIA R. CIUFFREDA,1	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
235	LA SUITE		VIA DELLE A.MURA,72	MANFRED ONIA (FG)
236	LA TAVERNETTA		VIA GARGANO,18	MANFRED ONIA (FG)
237	LA TROTTOLA SRL		VIA GARIBALDI,5	MONTE SANT'ANG ELO (FG)



238	LA VELA D'ORO - MAGAVINO SRL		VIA SCALORIA,240	MANFRED ONIA (FG)
239	LAC		VIA MICHELE MAGNO,37/39	MANFRED ONIA (FG)
240	LE COLONNE SAS		VIALE CAPPUCCINI,135	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
241	LE QUERCE DI MAMRE		LOC. POSTA D'INNANZI	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
242	LE TERRAZZE SUL MARE		VIALE URIA,135	ISCHITELL A (FG)
243	LI IALANTUUMENE		PIAZZA DE GALGANIS,5	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
244	LIBELLULA SRLS	MANFREDONIA	CORSO MANFREDI , 204	MANFRED ONIA (FG)
245	LIBELLULA SRLS UNIPERSONALE		CORSO MANFREDI,204	MANFRED ONIA (FG)
246	LIDO AURORA di Salice Patrizia e C. s.a.s.	Manfredonia	L.mare del sole Siponto	Manfredoni a ()
247	LIDO MACCHIA		CONTRADA VARCARO	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
248	LIDO SABBIA D'ORO		L.MARE DEL SOLE - SIPONTO	MANFRED ONIA (FG)
249	LO CHALET		PROLUNGAMENTO	SAN GIOVANNI



			VIALE PADRE PIO, 17	ROTOND O (FG)
250	LO CHALET DEI GOURMET	SAN GIOVANNI ROTONDO	CONTRADA PATARIELLO,17	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
251	Lo Scellerato Ristorante	Manfredonia	Via G. Palatella 3/5	Manfredoni a (FG)
252	Locanda Dauna	San Giovanni Rotondo	Via Vaglio Figaro, 12	San Giovanni Rotondo (FG)
253	LOCANDA DEL CARRUBO	MATTINATA	Località Montelci	MATTINAT A ()
254	M.A.N. SRLS		CORSO ROMA, 40	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
255	M.G.TURISMO SRL			()
256	MACELLERIA ARENA		VIA DON MINZONI,26	MANFRED ONIA (FG)
257	MACELLERIA ARENA RAFFAELE		VIA DEGLI ORTI,18	MANFRED ONIA (FG)
258	MACELLERIA D'AMICO		CORSO MATTEOTTI,79	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
259	MACELLERIA DA MAURIZIO		VIA DELLA ROTONDA, 6	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
260	MACELLERIA DI COSMO		VIA SEMINARIO,18	MANFRED ONIA (FG)



261	MACELLERIA EQUINA	VIA CADORNA,17	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
262	MACELLERIA RINALDI M.	VIA TRIBUNA,131	MANFRED ONIA (FG)
263	MACELLERIA SQUARCELLA	VIA D'APOLITO,32	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
264	MADI SRL	VIA DEL RIVELLINO,5	MANFRED ONIA (FG)
265	MAGAVINO SRL		MATTINAT A ()
266	MALUCRI RESORT SPA	CORSO DEL POPOLO, SNC- BORGO CELANO	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
267	MALUCRI RESORT SPA	C.SO DEL POPOLO, SNC - LOC. BORGO CELANO	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
268	MANDRACCHIO	MANFREDONIA Piazza Diomede,20	MANFRED ONIA (FG)
269	MAREA GELATERIA BAR	VIALE MIRAMARE 7/A	MANFRED ONIA (FG)
270	MEDITERRANEA HOTEL & CONVENTION CENTER	VIA S. ALLENDE	SALERNO (SA)
271	MELAGODO SAS	LUNGOMARE DEL	MANFRED ONIA



		SOLE,1 MARINA DEL (FG) GARGANO	
272 MERIDIANA CAFE'		VIA DELLA REPUBBLICA,2	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
273 MI.FE.WA S.R.L.	FOGGIA	Via Gramsci, 85	FOGGIA (FG)
274 MIAMI ROOM BAR		PIAZZETTA MERCATO,8/9	MANFRED ONIA (FG)
275 MIAN GARGANO - Centro Commerciale LECLERC	MONTE SANT'ANGELO Localita' Macchia	Contrada Pace - Localita' Macchia	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
276 MILLE SAPORI		PIAZZA MARCONI,12	MANFRED ONIA (FG)
277 MILLENIUM BAR		VIA VICO OSPEDALE, 19	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
278 MILLEVOGLIE		VIA KENNEDY,44	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
279 MONTE DRION SAS		VIA DEL TORRIONE,10/12	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
280 MOODY - BRASSERIE - WINEBAR		VIA TRIBUNA,181	MANFRED ONIA (FG)
281 MOODY Ristorante			MANFRED ONIA (FG)



282 NAUTILUS		C.SO R. MARGHERITA,82	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
283 NEW BEN SRLS		CONTRADA ISOLA VARANO	ISCHITELL A (FG)
284 NEW CLUB TIFFANY'S		VIA L.ARIOSTO,13	RIGNANO GARGANI CO (FG)
285 NEW LIFE SRL		VIA DEL PORTO,16	MANFRED ONIA (FG)
286 NEW LIVE srls	MANFREDONIA	Via San Lorenzo ,17	MANFRED ONIA (FG)
287 NEW OLD SNC		TRAVERSA CASTELLANA,16	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
288 NEW PASTEUS		VIA SANTA CROCE,SN	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
289 NICOTEL PINETO HOTELS & RESORTS		VIALE DEI PINI	CASTELL ANETA (TA)
290 Novacosta Ristorante- Pizzeria	San Giovanni Rotondo	Via Antonio Crisetti, 44	San Giovanni Rotondo (FG)
291 NOVECENTO SRL	SAN GIOVANNI ROTONDO	C.da MATINE Loc. CAPONE	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
292 NUOVA RISTORA SRL		VIA F. PETRARCA,1	SAN MARCO IN LAMIS (FG)



293 NUOVO ARCOBALENO		VIA GHILARZA,85/97	FIUMICIN O (RM)
OASI - 294 SOC.COOP.SOCIALE ONLUS		VIA CAVOUR,13	TORREMA GGIORE (FG)
295 OFFICINA		VIA LA PISCOPIA, SNC	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
296 OPIFICIO & C.		VIA S.MARIA DELLE GRAZIE,12	MANFRED ONIA (FG)
297 OPUS WINE SNC		TRAV.CASTELLANA,12	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
298 OPUS WINE SNC		TRAV. CASTELLANA,12	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
299 OSTERIA DEL BORGO	MATTINATA	Via Amicarelli, 34	MATTINAT A (FG)
300 PALACE HOTEL "SAN MICHELE"		VIA MADONNA DEGLI MONTE SANT'ANG ANGELI	ELO (FG)
301 PANETTERIA - PIZZERIA BORGIA GAETANA		VIA APULIA,6	MANFRED ONIA (FG)
302 PANETTERIA DEL CORSO "DA GIOVANNA"		C.SO UMBERTO i,75	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
303 PANIFICIO BISCEGLIA		STRADA 58 N° 3	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
304 PANIFICIO SAN PIO -		VIA DELLA CROCE,	MANFRED ONIA



BORGIA SRL		83/85	(FG)
305 PANIFICIO SAN PIO SNC		CORSO ROMA,138	()
306 PARADISE BAR		VIA FAZZINI,1	RIGNANO GARGANI CO (FG)
307 PARADISE BAR			RIGNANO GARGANI CO (FG)
308 PARK HOTEL CILENTO		VIA SIRENE,15	SALERNO (SA)
309 PARK HOTEL MAR GRANDE		VIALE VIRGILIO,90	TARANTO (TA)
310 PARROT S.R.L.		V.LE ALDO MORO,13	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
311 PASTA FRESCA E CIANGULARIE		VIA TRIBUNA,38	MANFRED ONIA (FG)
312 PASTICCERIA FIORELISI	SAN GIOVANNI ROTONDO	VIA TAGLIAMENTO , 49	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
313 PASTICCERIA FIORELISI	SAN GIOVANNI ROTONDO	VIA L.DUSE	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
314 PASTICCERIA LADY	MANFREDONIA	Viale Giuseppe Di Vittorio, 243	MANFRED ONIA (FG)
315 Pasticceria San Francesco	San Giovanni Rotondo	Via Ildebrando Pizzetti, 5,	San Giovanni Rotondo (FG)



316	PASTICCERIA TIFFANY		VIA ESTERNA,48	MATTINAT A (FG)
317	PECCATI DI GOLA - MANFREDONIA		VIA TRIBUNA, 182	MANFRED ONIA (FG)
318	PECCATI DI GOLA - MONTE		VIA A.LOMBARDI,1	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
319	PESCHERIA DI IASIO ANGELA		VIA TIBERIO NARDINI, N.4	MONTE SANT'ANG ELO ()
320	PESCHERIA "IL DELFINO"	MANFREDONIA	Lungomare Sauro,14	MANFRED ONIA (FG)
321	Pescheria "LA SELVA MASSIMO"	MANFREDONIA	Via Scaloria , 181	MANFRED ONIA (FG)
322	PESCHERIA SCIANDOGN		VIA ARTE DELLA PIETRA,7	MANFRED ONIA (FG)
323	PICCOLO BAR		CORSO VITTORIO EMANUELE,186	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
324	PIZZA E MUSICA		VIA GIUSEPPE DI VITTORIO,1	MANFRED ONIA (FG)
325	PIZZA HOUSE CAFE' SAS		VIA MONTE GRAPPA,110	MARCON (VE)
326	PIZZAMORE		VIALE DELLA REPUBBLICA ,10	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
327	PIZZERIA	Sannicandro	Viale Papa Giovanni	Sannicandr o



	Garganico	XIII, N. 10	Garganico (FG)
328	Pizzeria - Ristorante "PANE E POMODORO"	VIA LA PISCOPIA, 45	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
329	PIZZERIA AL CASTELLO	CORSO MANFREDI, N. 315	MANFRED ONIA (FG)
330	PIZZERIA DIETRO L'ANGOLO	VIA FISCHETTI,24	MATTINAT A (FG)
331	Pizzeria DIETRO L'ANGOLO	MATTINATA Via Fischietti, 24	MATTINAT A (FG)
332	PIZZERIA GRIECO CIRO & C. SAS	VIALE BECCARINI, 10/12	MANFRED ONIA (FG)
333	PIZZERIA IL CENTRO	CORSO MATTEOTTI,134	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
334	PIZZERIA IL CENTRO	CORSO MATTEOTTI, 134	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
335	PIZZERIA LA FRASCA	CORSO ROMA,140	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
336	PIZZERIA LE QUATTRO STAGIONI	VIA MICHELE D'APOLITO, 8 - 10	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
337	PIZZERIA LE QUATTRO STAGIONI	VIA D'APOLITO,8	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
338	Pizzeria MAGNA	MANFREDONIA Via delle More ,	MANFRED ONIA



MAGNA		10/11	(FG)
339 PIZZERIA POZZO CAVO	SAN GIOVANNI ROTONDO		SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)
340 PIZZERIA RETRO' GUSTO		VIALE GIUSTINO,32	MANFREDONIA (FG)
341 PIZZERIA TEMAGNA	Sannicandro Garganico	Viale Papa Giovanni XIII, n. 10	Sannicandro Garganico (FG)
342 PRESTIGE SRLS		PIAZZA CADUTI DELLA MINIERA,1	SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)
343 PRIMO FIORE		VIA DELLA REPUBBLICA, 19-21	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
344 PRODOTTI ITTICI	VIA SCALORIA 194	VIA SCALORIA 194	MANFREDONIA ()
345 PROFUMO DI PANE	MANFREDONIA	VIA BECCARINI, 45	MANFREDONIA (FG)
346 PUB DUBLINERS		CORSO MANFREDI,242	MANFREDONIA (FG)
347 PUB JOHN BULL	MANFREDONIA	VIA TORRE DELL'ANNUNZIATA	MANFREDONIA (FG)
348 PULSAR SRL		LARGO GIANO,12	MONTE SANT'ANGELO (FG)
349 QUALITALI SRLS		VIALE DELLA PINETA,4	PESCARA (PE)



350 R.D.S. HOTELS SRL	S.S. 16 KM 787 + 225 SN	GIOVINAZ ZO (BA)
351 R.G.	VIA PER PULSANO KM 1	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
REGIO HOTEL 352 MANFREDI-CALIFANO SRL	S.P. 58 LE MATINE KM 12	MANFRED ONIA (FG)
353 RELAIS VILLA SAN MARTINO	VIA TARANTO,59	MARTINA FRANCA (TA)
354 RI.PE SAS	VIA PASUBIO ANG. VIA TORRE SANTA MARIA,1	MANFRED ONIA (FG)
355 RISI RISTORANTE	VIA PIANO DEL MARCHESE	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
356 RIST. PIZZ.N.& E. SNC	VIA SCALORIA,240	MANFRED ONIA (FG)
357 RIST.PIZZ. "BREZZA MARINA"	LUNGOMARE DEL SOLE - SIPONTO	MANFRED ONIA (FG)
358 RISTORANTE "AL MELOGRANO"	VIA SAN MICHELE,26	CAGNANO VARANO (FG)
359 Ristorante "BACCO TABACCO E VENERE"	MANFREDONIA Via Maddalena, 84	MANFRED ONIA (FG)
360 Ristorante "CAPOLINEA" Lungomare del	Lungomare del Sole -	MANFRED ONIA



	Sole - SIPONTO	SIPONTO	(FG)
361	RISTORANTE "DE GUSTIBUS"	MATTINATA	VIA TORQUATO TASSI, 59 MATTINAT A (FG)
362	RISTORANTE "DE SIMIO"		LOC. MATTONI, SNC VIESTE (FG)
363	RISTORANTE "I VENTURA"		VIA OMICCIOLI, SN COSENZA (CS)
364	RISTORANTE "LA CIALDA"		P.LE FORGIONE,2/A SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
365	Ristorante "LE CESE"	SAN GIOVANNI ROTONDO - Contrada LE MATINE	Cntrada LE MATINE ,snc SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
366	RISTORANTE "LO SCELLERATO"		VIA G.PALATELLA, 3/5 MANFRED ONIA (FG)
367	Ristorante "SAN MICHELE"	MONTE SANT'ANGELO	Via Reale Basilica, 51 MONTE SANT'ANG ELO (FG)
368	Ristorante - Braceria "OFFICINA"	SAN MARCO IN LAMIS	Via La Piscopia , snc SAN MARCO IN LAMIS (FG)
369	Ristorante - pizzeria Ostaria del Villaggio	San Marco in Lamis (FG)	Via Montenero, 9 Fraz. Borgo Celano San Marco in Lamis (FG)
370	Ristorante -Pizzeria "OSTARIA DEL	BORGO CELANO	Via Montenero, 9 SAN MARCO IN LAMIS (FG)



VILLAGGIO"

371	Ristorante -Pizzeria -Bar "LA VERANDA"	MATTINATA	Loc. Casette dei Pescatori	MATTINAT A (FG)
372	Ristorante /Pizzeria "I TEMPLARI"	MONTE SANT'ANGELO	Via del Torrione 10/13	Monte Sant'Angel o ()
373	Ristorante Bar " L'ARCADIA"	MANFREDONIA	Corso Roma, 152/A	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
374	RISTORANTE COPPOLA ROSSA		VIA MADDALENA, 28	MANFRED ONIA (FG)
375	Ristorante e bar "FLAMINGO"	Lungomare del sole, n.1A	Lungomare del sole, n.1A	MANFRED ONIA (FG)
376	RISTORANTE HOTEL "ABETE"		VIA SANT'ADELE,9	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
377	RISTORANTE IL CAPPERO		VIALE BECCARINI,2	MANFRED ONIA (FG)
378	RISTORANTE IL PASSANTE		VIA DE NUNZIO ANG. S.LUCA SNC	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
379	RISTORANTE IL PEPERONCINO		VIA MADDALENA,69/73	MANFRED ONIA (FG)
380	RISTORANTE IL SOMBRERO	BORGO CELANO - SAN MARCO IN LAMIS	CORSO DEL POPOLO	SAN MARCO IN LAMIS (FG)



381	RISTORANTE LE CLARISSE		VICO TEATRO COMUNALE,10	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
382	RISTORANTE LE CLARISSE		VIA REALE BASILICA,67	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
383	RISTORANTE LOCANDA DAUNA			SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
384	RISTORANTE MOODY	MANFREDONIA	VIA SAN LORENZO, 79	MANFRED ONIA (FG)
385	RISTORANTE PIZZERIA "TARASSACO"		LOC. POSTA DEL FOSSO	MANFRED ONIA (FG)
386	RISTORANTE PIZZERIA SAN MICHELE		VIA REALE BASILICA,51	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
387	RISTORANTE PIZZERIA TRES CHIC		CORSO VITTORIO EMANUELE,261	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
388	RISTORANTE SANT'ANNA di CRIMER snc	SAN GIOVANNI ROTONDO	VIA F.LA GUARDIA,17	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
389	RISTORANTE VILLA COSTANZA		CONTRADA COPPA,SN	CARPINO (FG)
390	RISTORANTE/PIZZERI ALA VELA D'ORO	VIA SCALORIA, 240	VIA SCALORIA, 240	MANFRED ONIA ()
391	RISTORO DEGLI ANGELI		VIA MADONNA DEGLI	



		ANGELI	
392 RITZ CAFE'		PIAZZA DEL POPOLO,13	
393 RMBM SRLS		VIA MESSINA,38	RMBMARI A@GMAIL .COM
394 ROXY BAR DI PRENCIPE ALESSANDRO & C S.A.S.	MANFREDONIA	VIALE ALDO MORO, 22	alessandro prencipe@ live.it
395 RUSSO TRAVEL SRL		VIA G.GARIBALDI,1	
396 SAN FRANCESCO SRL		CONTRADA FUNNI,30	MATTINAT A (FG)
397 SAN GIUSEPPE BAKERY SRL		VIA BARLETTA,43	MANFRED ONIA (FG)
398 SANSONE DONATO		VIA REALE BASILICA,67	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
399 SANTA BARBARA		VIA ZARA,15	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
400 SCARINGJ		CORSO ROMA,124	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
SEDE ISTITUTO 401 "MICHELE LECCE"- MANFREDONIA	MANFREDONIA	VIALE MIRAMARE	MANFRED ONIA (FG)



402	SI.DE SAS		LOC. TRE MARITI S.S.	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
403	SOCIALPARMIGGIANE RIA	Foggia	Via M.A. Fini 12/E	Foggia ()
404	SOCIETA' AGRICOLA BIORUSSI		LOC. MACCHIAROTONDA	CARPINO (FG)
405	SOLARIA		CONTRADA PATARIELLO,SN	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
406	SORSO DI VINO		VIA E. GIUSTINO,65	MANFRED ONIA (FG)
407	SOUL KITCHEN "Cibo per l'anima"	MANFREDONIA	Via G.T. Giordani 29/A	MANFRED ONIA (FG)
408	STAZIONE DI SERVIZIO		IMP.S.S.89 KM 161+430,C.DA MACCHIA	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
409	STOPPIELLO SRL		PIAZZA DAINO,1	MANFRED ONIA (FG)
410	TAKE AWAY		VIA B.BUOZZI,8	APRICEN A (FG)
411	TAVERNA PANORAMA		VIA DE NUNZIO,19	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
412	TENUTA CHIANCHITO		S.P.45BIS KM 11+550	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)



413	TENUTA CHIANCHITO	SAN GIOVANNI ROTONDO	SP 45 BIS KM 11+550	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
414	TENUTA SANTA LUCIA		VAGLIO FIGARO,3	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
415	TOLIMAMI SRLS		VIA TURBACCI, 10/D	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
416	TRATT.PIZZ.CON FORNO A LEGNA BRACERIA		BORG ARPINOVA	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
417	Trattoria " da Bacco"	Cagnano Varano	Via Aldo Moro n. 6	Cagnano Varano (FG)
418	TRATTORIA "PIANA ROMANA"		VIA S.PASQUALE,2	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
419	TRATTORIA - PIZZERIA "DA PEPPINO"		VIA KENNEDY,27	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
420	TRATTORIA BUENZA		C.DA FINOCCHIO S.S. 273 KM.3,500	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
421	TRATTORIA CHIAZZA RANNA		VIA PIRGIANO,78	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
422	Trattoria Da Peppino	San Giovanni Rotondo	Viale Kennedy, 27	San Giovanni rotondo (FG)
423	TRATTORIA DAL PICCOLO PINKY BAR		VIA GUARDIA NAZIONALE,9	SAN GIOVANNI IN PERSICET O (BO)



SRL

424 TREPUNTOZERO
RISTORANTE VIA TUBACCI,10/D SAN GIOVANNI
ROTOND O (FG)

425 TROTTA MICHELE PIO MANFREDONIA Piazza Liberta' 1C/1D MANFRED ONIA
(FG)

426 URBANO CHIMICA SRLS VIA SPERANDEO.6 SAN GIOVANNI
ROTOND O (FG)

427 VAIRO ORAZIO & C.SNC PIAZZA S.MARIA DI MANFRED ONIA
SIPONTO, 6/8/9 (FG)

428 VAMOSS CAFE' PIAZZA EUROPA,5 SAN GIOVANNI
ROTOND O (FG)

429 VELA D'ORO VIA SCALORIA,240 MANFRED ONIA
(FG)

430 VENERE S.R.L. MANFREDONIA Via del Teatro
Vecchio, 3 MANFRED ONIA
(FG)

431 VETUS VIA OSPEDALE
ORSINI,85/87 MANFRED ONIA
(FG)

432 VILLA BELVEDERE C.DA PIANO DEL
MARCHESE,SN SAN GIOVANNI
ROTOND O (FG)

433 VILLA MARIA VIA PER MARTINA
FRANCA,181 CRISPIAN O (TA)

434 VILLA S.PIETRO VIA SIBILIA,CN SAN GIOVANNI



		ROTOND O (FG)
435 VILLA SIMONE	C.DA SAN PASQUALE LOC. MACCHIA	MONTE SANT'ANG ELO (FG)
436 VINTAGE	PIAZZA OBERDAN,37	SAN MARCO IN LAMIS (FG)
437 VOGA CAFE'	PIAZZA EUROPA,34	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
438 WANTED PUB BRACERIA	SAN GIOVANNI ROTONDO	SAN GIOVANNI ROTOND O (FG)
XIAN Ristorante 439 Giapponese Cinese "LIN MANFREDONIA DONGJE"	Viale Kennedy, snc	MANFRED ONIA (FG)

● IPEOA "M. LECCE" referente locale per ITS Academy di Manfredonia

Il presente documento (progetto) attesta che tra l'Istituto Tecnologico Superiore per il Turismo della Puglia e

l'Istituto Alberghiero I.P.E.O.A. Michele Lecce di San Giovanni Rotondo e Manfredonia (referente locale per ITS Academy) intercorre una consolidata

collaborazione, attiva da tre anni, finalizzata al potenziamento delle competenze nel settore turistico e della ristorazione.

Tale collaborazione è stata formalizzata attraverso la stipula di diversi protocolli d'intesa:



- Nel 2023, con la creazione del corso "Food e Beverage Management";
- Nel 2024, con un ulteriore protocollo per il corso in itinere "Management dei servizi turistici legati alla blue economy";
- Nel 2025, è in fase di finalizzazione il terzo protocollo per il nuovo corso "Management del turismo enogastronomico sostenibile".

Nel corso di questi anni, l'I.T.S. ha potuto beneficiare del contributo dei docenti dell'I.P.E.O.A., che

hanno partecipato attivamente alle iniziative didattiche e formative. Inoltre, vi sono state collaborazioni per l'organizzazione di eventi enogastronomici, nonché l'utilizzo di aule e laboratori

dell'I.P.E.O.A. per unità formative specifiche.

L'I.T.S., attraverso la Fondazione, ha espresso significativo interesse rispetto alle finalità illustrate e

ha dichiarato la propria massima disponibilità ad operare quale Partner della Fondazione ITS. Tale

apporto si concretizza nelle seguenti attività:

- 1) Collaborazione nella progettazione della curvatura corsuale, con integrazioni basate sui bisogni aziendali e la corresponsabilità formativa;
- 2) Supporto nella promozione del corso e diffusione delle finalità del progetto formativo, inclusa la concessione della licenza per l'utilizzo del logo nei materiali promozionali;
- 3) Partecipazione alla progettazione esecutiva di alcuni moduli formativi;
- 4) Coinvolgimento nelle attività didattiche, stage e laboratori su case studies definiti congiuntamente;



5) Collaborazione con la Gestione Tecnico Organizzativa del corso secondo gli standard disciplinari

della Fondazione ITST;

6) Partecipazione attiva alla convergenza sistemica con imprese partner del progetto;

roficua collaborazione interistituzionale, propedeutico allo

sviluppo di nuove iniziative e attività condivise.

Le parti confermano il loro impegno reciproco a proseguire questa collaborazione, rafforzando la

sinergia tra formazione tecnica superiore e il settore alberghiero e turistico.

Manfredonia, 15 giu 2025

ITS TURISMO ACADEMY PUGLIA

Direttore della sede di Manfredonia

Dott. Matteo Robustella

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- ITS e IPEOA

Durata progetto



- Triennale

Modalità di valutazione prevista

1. Co-progettazione Didattica Grado di integrazione dei fabbisogni aziendali nella curvatura del curriculum e reale assunzione di corresponsabilità formativa. 2. Supporto e Promozione Efficacia dell'azione di diffusione del progetto e disponibilità all'uso del logo per i materiali di comunicazione. 3. Progettazione Esecutiva Qualità dell'apporto tecnico nella definizione dei contenuti di dettaglio dei moduli formativi assegnati. 4. Attività Didattica e Stage Rilevanza dei case studies proposti e qualità della gestione dei laboratori e dei percorsi di stage/tirocinio. 5. Standard Organizzativi Rispetto degli standard tecnico-organizzativi e procedurali definiti dalla Fondazione ITST. 6. Networking e Sistema Capacità di creare sinergie e convergenza operativa con le altre imprese partner del progetto. 7. Sviluppo Strategico Proattività nello sviluppo di nuove iniziative comuni e rafforzamento della collaborazione interistituzionale.

● PATTO EDUCATIVO DI COMUNITA'

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"

Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Indirizzi - "Enogastronomia" - "Servizi di sala e di vendita" - "Accoglienza turistica" -

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717 -

sito web: www.ipeoalecce.edu.it - peo: fgrh060003@istruzione.it - pec:
fgrh060003@pec.istruzione.it

PATTO DI COMUNITA'

VISTO L'ART. 118 DELLA COSTITUZIONE;

VISTO L'ART. 34 DELLA COSTITUZIONE;

VISTO L'ART. 3 DELLA COSTITUZIONE;



CONSIDERATI GLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030;

VISTA LA LEGGE 59/97;

VISTO IL DLGS.VO 297/94;

VISTO IL DPR 275/99;

VISTO L'ART. 25 DEL DLG.VO 165/2001, CHE ATTRIBUISCE AL DIRIGENTE SCOLASTICO
L'ADOZIONE DEI

PROVVEDIMENTI DELLA GESTIONE DELLE RISORSE E DEL PERSONALE;

VISTO IL DLGS.VO 61/2017;

VISTA LA LEGGE 107 DEL 2015;

VISTO IL DM 39 DEL 26 GIUGNO 2020;

VISTO IL DECRETO DIPARTIMENTALE CAPO DIP. ISTRUZIONE, PROT. 1710 DEL 20/11/2020;

VISTO DECRETO DIRETTORIALE DEL DG PER GLI ORDINAMENTI, PROT. 1725 DEL 23/11/2020;

VISTO IL D.L. 104/2020;

VISTA LA DELIBERA DEL COLLEGIO DEI DOCENTI N. 66 DEL 15/05/2021, VERBALE N. 5;

VISTA LA DELIBERA DEL CONSIGLIO DI ISTITUTO N. 26 DEL 15/05/2021, VERBALE N. 5;

CONSIDERATO IL PTOF DELLA SCRIVENTE ISTITUZIONE SCOLASTICA E I TRAGUARDI E GLI
OBIETTIVI IN ESSO

DECLINATI;

VISTO L'ATTO DI INDIRIZZO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO DEL 23/08/2021;

CONSIDERATO CHE I PATTI DI COMUNITA' FAVORISCONO LA SINERGIA FRA AMMINISTRAZIONI
COMUNALI E

CITTADINI E SONO SOTTOSCRITTI IN ATTUAZIONE DEL PRINCIPIO DI SUSSIDIARIETÀ DI CUI
ALL'ART. 118 DELLA

COSTITUZIONE;



CONSIDERATO IL TESTO UNICO DEGLI ENTI LOCALI (TUEL) D.LGS. N. 267/2000;

CONSIDERATO L'ART. 14, CO. 2, LEGGE 328/2000, VOLTO A PROMUOVERE L'INCLUSIONE PIENA E ASSOLUTA

ALL'INTERNO DELLA COMUNITÀ TERRITORIALE, ATTRAVERSO LA STESURA DEL COSIDDETTO PROGETTO

INDIVIDUALE, AD OPERA DEI VARI SOGGETTI ISTITUZIONALI. QUEST'ULTIMI DEPUTATI AD INDICARE I VARI

INTERVENTI SANITARI, EDUCATIVI, FORMATIVI, SOCIO-SANITARI E SOCIO ASSISTENZIALI DI CUI POSSA AVER

BISOGNO IL RAGAZZO CON DISABILITÀ E/O DISAGIO, AL FINE DI GARANTIRE UNA PIENA INTEGRAZIONE SCOLASTICA,

LAVORATIVA, SOCIALE E FAMILIARE, REALIZZANDO UNA SINERGICA COLLABORAZIONE INTERISTITUZIONALE, DI CUI

UN PATTO DI COMUNITÀ RAPPRESENTA LA NATURALE E SUCCEDANEA RAPPRESENTAZIONE;

CONSIDERATO IL RUOLO DI AGENZIA DI SOCIALIZZAZIONE FORMALE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA, VALORIZZATO

DALLA LEGGE 107 DEL 2015, ART. 1 COMMA 7, E IN PARTICOLARE ALLE LETTERE L E M;

CONSIDERATI I PRINCIPI E VALORI COSTITUZIONALI, PER I QUALI TUTTE LE COMPONENTI DELLA REPUBBLICA SONO IMPEGNATE NELL'ASSICURARE LA REALIZZAZIONE DELL'ISTRUZIONE E DELL'EDUCAZIONE, FORTIFICANDO

L'ALLEANZA EDUCATIVA, CIVILE E SOCIALE DI CUI LE ISTITUZIONI SCOLASTICHE SONO INTERPRETI NECESSARI, MA

NON UNICI; TRA L'I.P.E.O.A. ' MICHELE LECCE', CON SEDE LEGALE NEL COMUNE DI SAN GIOVANNI ROTONDO (FG), VIA PALESTRO SNC C.F. 92002250717, RAPPRESENTATO DAL PROF. LUIGI TALIENTI, NATO A FOGGIA IL 21/02/1978, RESIDENTE IN FOGGIA AL VIALE MANFREDI N. 42 CAP. 71121 FOGGIA, CODICE FISCALE TLNLGU78B21D643R, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE E COMUNE DI SAN GIOVANNI ROTONDO, CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG), PIAZZA DEI MARTIRI N. 5,



CAP. 71013, RAPPRESENTATO DAL SINDACO PROF. CRISSETTI MICHELE, NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO IL 15/08/1962, COD. FISC. CRSMHL62M15H926M, RESIDENTE IN VIA D. PRENCIPE N. 11 A SAN GIOVANNI ROTONDO, CAP. 71013, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE PROT. N. 0004996 DEL 28/05/2021

E Via Palestro, sn - S. Giovanni Rotondo (FG) – Tel. 0882/413104 - Succursale Via L. Amigò S. Giovanni Rotondo (FG) Tel. 0882/456422 Sede associata Viale Miramare, 14 – Manfredonia (FG) Tel. 0884/581179

CASA SOLLIEVO DELLA SOFFERENZA, CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG), VIA DEI CAPPUCCINI SN

CAP. 71013, RAPPRESENTATO DAL DOTT. GIULIANI MICHELE, NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO IL 22/11/1967, RESIDENTE

IN VIA A.MASSA N. 60 IN SAN GIOVANNI ROTONDO, CAP. 71013, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE

PROT. 4978 DEL 28/05/2021

E LIONS CLUB GARGANO SAN GIOVANNI ROTONDO, CON SEDE LEGALE IN HOTEL VILLA SAN PIETRO IN SAN GIOVANNI ROTONDO, CAP. 71013, RAPPRESENTATO DAL DOTT. PIZZICOLI GIUSEPPE, NATO AD APRICENA (FG) IL 13/02/1940 E RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO ALLA VIA DE GASPERI N. 45, CAP. 71013, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE DEL 27/05/2021

E OSKENÈ OLTRE LA SCENA, CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO ALLA VIA PRIGIANO N. 56, CAP. 71013,

RAPPRESENTATO DAL SIG. PALLADINO CHRISTIAN, NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) IL 01/06/1984, C.F.

PLLCRS94H01H926B, IN QUALITÀ DI PRESIDENTE, ADESIONE DEL 26/05/2021

E VENTI DA SUD, CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO ALLA VIA AMIGÒ SN, RAPPRESENTATO DAL SIG.

AUGELLO ANTONIO, NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) IL 09/09/1977, COD. FISC. GLLNTN77P09H926H, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO VIA F. MORCALDI N. 5, CAP. 71013, IN QUALITÀ DI PRESIDENTE, ADESIONE DEL 20/05/2021



E CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'OLIO DI OLIVA ' DAUNIA VERDE', CON SEDE LEGALE IN FOGGIA

ALLA VIA VALENTINI VISTA FRANCO N. 1, CAP. 71121, RAPPRESENTATO DAL SIG. CLEMENTE MICHELE, NATO A FOGGIA IL 02/08/1958, COD. FISC. CLMMHL58M02D643R, RESIDENTE IN MANFREDONIA (FG) AL VICOLO DEI FRANCESCANI N. 5, IN QUALITÀ DI PRESIDENTE, ADESIONE DEL 26/05/2021

E ITCA/FAP – ONLUS, CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) IN VIA PADRE AMIGÒ N. 1, CAP. 71013,

RAPPRESENTATA DALLA DOTT.SSA CIAVARELLA ANNUNZIATA, NATA A SAN GIOVANNI ROTONDO IL 23/03/1976, COD. FISC. CVRNN276C63H926W, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) ALLA VIA MATTARELLA N. 16, CAP. 71013, IN QUALITÀ DI DIRETTRICE DI SEDE, ADESIONE DEL 25/05/2021, PROT. N. 2714/S

E ASSOCIAZIONE CULTURALE PER ASPERA AD ASTRA ETS, CON SEDE LEGALE IN SAN SEVERO IN VIA SOCCORSO N. 86, CAP. 71016, RAPPRESENTATA DALLA DOTT.SSA VENTRICELLI FRANCESCA FABIOLA, NATA A SAN SEVERO (FG) IL 27/02/1986, C.F. VNTFLF86B67L158B, RESIDENTE IN SAN SEVERO AL VIALE 02 GIUGNO N. 11, CAP. 71016, ADESIONE DEL 21/05/2021

E CASA CIRCONDARIALE DI FOGGIA (DIPARTIMENTO AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA DEL MINISTERO DELLA

GIUSTIZIA), CON SEDE LEGALE IN VIA DELLE CASERMETTE N. 22, FOGGIA, CAP. 71121, RAPPRESENTATA DALLA

DOTT.SSA MAGLIULO GIULIA, NATA A NAPOLI IL 07/07/1970, C.F. MGLGLI70447F839G, RESIDENTE IN AVERSA (CE) VIALE MICHELANGELO N. 14, IN QUALITÀ DI DIRETTRICE, ADESIONE DEL 25/05/2021

E SOC.COOP. CANTIERI DI INNOVAZIONE SOCIALE – IMPRESA SOCIALE – CON SEDE LEGALE IN CONTRADA POZZOCAVO III STRADA, N. CIVICO 7, PROVINCIA DI FOGGIA, CAP. 71013, RAPPRESENTATA DAL DOTT. DELLE VERGINI LUDOVICO, NATO A SAN MARCO IN LAMIS (FG) IL 19/06/1976, C.F. DLLLVC76H19H985A, RESIDENTE IN SAN MARCO IN LAMIS (FG) VIA DELLA VITTORIA 116, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE DEL 26/05/2021

E ASSOCIAZIONE GARGANO VITA – MUTUA DEL CREDITO COOPERATIVO (BCC), CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI



ROTONDO VIA A. MORO N. 9/A, CAP. 71013, RAPPRESENTATA DAL DOTT. ANTONACCI DONATO, NATO A FOGGIA IL

21/02/1976, C.F. NTNDNT56B21D643V, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO VIA CONTRADA POZZO CAVO STRADA V, N. 2, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE DEL 26/05/2021

E ALBERGO RISTORANTE ' LA ROTONDA' DEI FRATELLI BITONDI SNC, CON SEDE LEGALE IN MATTINATA (FG),

CONTRADA TORRE DEL PORTO, PROVINCIA DI FOGGIA, CAP. 71030, RAPPRESENTATA DALLA SIG. RA BITONDI ANTONIA MARIAGRAZIA, NATA A MANFREDONIA IL 12/09/1992, COD. FISC. BTNNNM92P52E885I, RESIDENTE IN MATTINATA (FG) ALLA VIA MARTIRI DELLE FOSSE ARDEATINE N. 5, IN QUALITÀ DI SOCIA, ADESIONE DEL 27/05/2021

E LICEO STATALE ' M. IMMACOLATA', CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO, PIAZZA EUROPA N. 37, CAP. 71013, RAPPRESENTATA DAL DIRIGENTE SCOLASTICO TOSCO ANTONIO, NATO AD ACCADIA (FG) IL 14/02/1958, C.F.

TSCNTN58B14A015T, RESIDENTE IN PESCARA ALLA VIA PIGAFETTA N. 20, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE DEL 29/05/2021

E AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA "GRANI ANTICHI", CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO VIA D'ANNUNZIO N. 73, CAP 71013, RAPPRESENTATA DALLA PROF. SSA AUGELLO NUNZIATA, NATA A SAN GIOVANNI ROTONDO(FG) IL 05/01/1958 C.F. GLLNZT58A45H926N, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) ALLA VIA D'ANNUNZIO N. 73, IN QUALITÀ DI TITOLARE DI AZIENDA, ADESIONE PROT. N 5065 DEL 31/05/2021

Via Palestro, sn - S. Giovanni Rotondo (FG) – Tel. 0882/413104 - Succursale Via L. Amigò S. Giovanni Rotondo (FG) Tel. 0882/456422 Sede associata Viale Miramare, 14 – Manfredonia (FG) Tel. 0884/581179

E ASSOCIAZIONE "IL MONDO CHE VORREI" , CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO VIA CAVOUR N. 1, CAP.71013, RAPPRESENTATA DAL SIG. RIONTINO MARIO NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) IL 19/06/1971, C.F.

RTNMRA71H19H926B, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) ALLA VIA L. PINTO N. 3 , IN QUALITÀ DI PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE , ADESIONE PROT. N. 5077 DEL 31/05/2021

E ASSOCIAZIONE "CAMMINATORI GARGAUNI", CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI



ROTONDO(FG) VIA SPARTACO N. 8, CAP. 71013, RAPPRESENTATA DAL SIG. RUSSO LUIGI PIO NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO IL 29/05/1953 C.F.

RSSLGP53E29H926Q, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO ALLA VIA DON LORENZO MILANI N. 25, IN QUALITÀ DI VICE PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE, ADESIONE PROT. N. 5088 DEL 31/05/2021

E TENUTA CHIANCHITO SNC, CON SEDE LEGALE SP 4SBIS GM 11+550 (FG) 71013, RAPPRESENTATA DAL SIG. DI MAGGIO MASSIMO ANDREA NATO A OFFENBACH (GERMANIA) IL 24/12/1986 C.F DMGMSM86T24Z112V RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) ALLA VIA DONATELLON. 40/E CAP. 71013, IN QUALITÀ DI SOCIO TITOLARE, ADESIONE PROT. N. 5109 DEL 31/05/2021

E DATALABA SAS, CON SEDE LEGALE IN MANFREDONIA (FG) VIA T. FIORE 21/B, RAPPRESENTATA DALLA SIG. RA CIANCI ANNA NATA A BARI (BA) IL 12/10/1975 C.F. CNCNNA75R52A662S RESIDENTE IN MANFREDONIA ALLA VIA T. FIORE 21/B CAP. 71043, IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE, ADESIONE PROT. N. 5110 DEL 31/05/2021

E ENTE "CARITAS" PARROCCHIALE DI SAN LEONARDO ABATE, CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO CORSO UMBERTO I N. 35, CAP 71013, RAPPRESENTATA DALLA PROF. SSA AUGELLO NUNZIATA, NATA A SAN GIOVANNI ROTONDO(FG) IL 05/01/1958 C.F. GLLNZT58A45H926N, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) ALLA VIA D'ANNUNZIO N. 73, IN QUALITÀ DI COLLABORATRICE CON L'ENTE, ADESIONE DEL 31/05/2021

E CROCE ROSSA ITALIANA CON SEDE LEGALE IN MANFREDONIA (FG) VIALE MADDALENA N. 136, CAP. 71043,

RAPPRESENTATA DEL SIG. DEL NOBILE ANDREA NATO A HUSUM(D) (EE) IL 13/05/1981 C.F. NBLNDR81E13Z112A,

RESIDENTE IN MANFREDONIA IN VIALE A. MORO, N. 54, IN QUALITÀ DI RAPPRESENTANTE LEGALE DELL'ASSOCIAZIONE, ADESIONE PROT. N. 5132 DEL 01/06/2021

E AZIENDA "OPUSWINE" SNC CON SEDE LEGALE IN SAN GIOVANNI ROTONDO (FG) TRAV. CASTELLANA N. 12 CAP. 71013, RAPPRESENTATA DAL SIG. PLACENTINO PIETRO NATO A SAN GIOVANNI ROTONDO IL 21/01/1977, C.F.

PLCPTR77A21H926H, RESIDENTE IN SAN GIOVANNI ROTONDO ALLA VIA PIRGIANO, 12, IN QUALITÀ DI RAPPRESENTANTE LEGALE, ADESIONE PROT. N. 5066 DEL 31/05/2021



E UFFICIO LOCALE ESECUZIONE PENALE ESTERNA, CON SEDE LEGALE IN FOGGIA VIALE DEGLI AVIATORI N. 125 CAP

71121, RAPPRESENTATA DALLA SIG. RA MALCANCI PINA MIRELLA ENZA NATA A CORATO (BA) IL 20/05/1957 C.F.

MLCPMR57E60C983C, RESIDENTE A CANOSA DI PUGLIA ALLA VIA D. ALIGHIERI N. 69 I 5, IN QUALITÀ DI DIRETTORE, ADESIONE PROT. N. 5079 DEL 31/05/2021

E CENTRO VELICO GARGANO – TARGA D'ARGENTO CONI, CON SEDE LEGALE IN MANFREDONIA, MOLO PONENTE, CALA SPUNTONE CODICE FISCALE 83002120711, P.I., NELLA PERSONA DEL SIG. BRUNO LUCIANO, NATO A FOGGIA IL 29/08/1948, COD. FISC. BNULNG48M29D643X VIENE STIPULATO FORMALE PATTO DI COMUNITA'

TALE PATTO EDUCATIVO DI COMUNITÀ MIRA A PERSEGUIRE, IN MANIERA SINERGICA, I SEGUENTI OBIETTIVI:

- CONTRASTARE E PREVENIRE I FENOMENI DI POVERTÀ EDUCATIVA, DELL'ABBANDONO SCOLASTICO E DEL

FALLIMENTO FORMATIVO;

- VALORIZZARE E METTERE A SISTEMA TUTTE LE ESPERIENZE E TUTTE LE RISORSE DEL TERRITORIO;

- ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA;;

- ATTIVARE UN PROCESSO CHE RAFFORZA E VALORIZZA LA SCUOLA PUBBLICA;

- PROMUOVERE UN'AZIONE DI SUPPORTO E RIFERIMENTO PER LE SITUAZIONI DI MAGGIORE FRAGILITÀ;

- PROMUOVERE LE PARI OPPORTUNITÀ E LA PIENA INCLUSIVITÀ;

- FAVORIRE IL PROTAGONISMO GIOVANILE;

- PREVENIRE E CONTRASTARE L'ABBANDONO E IL FENOMENO DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA;

- PROMUOVERE L'AFFERMAZIONE DI UNO SPIRITO IDENTITARIO TRA L'ALUNNO E LA COMUNITÀ;

- PROMUOVERE L'AFFERMAZIONE DEI PRINCIPI CHE SOVRAINTENDONO IL REGOLARE SVOLGIMENTO DELLA



VITA COMUNITARIA, CON L'INTERIORIZZAZIONE DEI PRINCIPI CIVICI;

- AFFERMAZIONE, DAL PUNTO DI VISTA SOSTANZIALE E FORMALE, DEL PRINCIPIO DI UGUAGLIANZA, EX ART. 3

DELLA COSTITUZIONE;

- FAVORIRE LA MESSA A DISPOSIZIONE DI ALTRE STRUTTURE O SPAZI, COME PARCHI, TEATRI, BIBLIOTECHE,

ARCHIVI, CINEMA, MUSEI, AL FINE DI POTERVI SVOLGERE ATTIVITÀ DIDATTICHE
COMPLEMENTARI Via Palestro, sn - S. Giovanni Rotondo (FG) – Tel. 0882/413104 - Succursale Via
L. Amigò S. Giovanni Rotondo (FG) Tel. 0882/456422 Sede associata Viale Miramare, 14 –
Manfredonia (FG) Tel. 0884/581179

- SOSTENERE LE AUTONOMIE SCOLASTICHE, TENUTO CONTO DELLE DIVERSE CONDIZIONI E CRITICITÀ DI

CIASCUNA, NELLA COSTRUZIONE DELLE COLLABORAZIONI CON I DIVERSI ATTORI TERRITORIALI CHE

POSSONO CONCORRERE ALL'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA EDUCATIVA, INDIVIDUANDO FINALITÀ, RUOLI

E COMPITI DI CIASCUNO SULLA BASE DELLE RISORSE DISPONIBILI;

- FORNIRE UNITARIETÀ DI VISIONE A UN PROGETTO ORGANIZZATIVO, PEDAGOGICO E DIDATTICO LEGATO

ANCHE ALLE SPECIFICITÀ E ALLE OPPORTUNITÀ TERRITORIALI; - PROMUOVERE UN'ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PERMANENTE; - CONTRASTARE FORME DI BULLISMO E CYBERBULLISMO;

- FAVORIRE L'APPLICAZIONE DELLE LINEE DI INDIRIZZO PER FAVORIRE IL DIRITTO ALLO STUDIO DEGLI

ALUNNI ADOTTATI, EMANATE DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA, IL 18

DICEMBRE 2014; - VALORIZZAZIONE DELLA SCUOLA INTESA COME COMUNITÀ ATTIVA, APERTA AL TERRITORIO E IN GRADO DI SVILUPPARE E AUMENTARE L'INTERAZIONE CON LE FAMIGLIE E CON LA COMUNITÀ LOCALE, COMPRESSE LE ORGANIZZAZIONI DEL TERZO SETTORE;



- LENIRE GLI EFFETTI DELLA CRISI PANDEMICA, INDOTTA DAL COVID-19; - FAVORIRE E FACILITARE L'INSERIMENTO DEI DISCENTI, A CONCLUSIONE DEL PERCORSO DI STUDI, NEL MERCATO DEL LAVORO;

- VALORIZZARE LA CULTURA DELLA LEGALITÀ; - CREARE NUOVI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO, INNOVATIVI E ATTRATTIVI;- PROMUOVERE LE POLITICHE PROATTIVE POSTE A TUTELA DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E A TUTELA DELL'AMBIENTE; - PROMUOVERE IL BENESSERE PERSONALE E IL SANO EQUILIBRIO PSICO-FISICO;

- REALIZZAZIONE PIANO ESTATE ANNO SCOLASTICO 2020/2021; CONCRETAMENTE IL PATTO PREVEDE ATTIVITÀ DI CONFRONTO E PROGRAMMAZIONE COSTANTE CON LE SCUOLE,

ETS, DOCENTI E FAMIGLIE, PER LA CO-PROGETTAZIONE E LA CO-GESTIONE DI ATTIVITÀ TESE A SOSTENERE LE

STUDENTESSE E GLI STUDENTI, CON PARTICOLARE RIGUARDO PER LE SITUAZIONI DI MAGGIORE FRAGILITÀ,

ATTRAVERSO INTERVENTI DI SUPPORTO ALLO STUDIO E ALL'APPRENDIMENTO.

TALE PATTO MIRA A UNA COLLABORAZIONE SINERGICA SUL TERRITORIO, PROMUOVENDO LA VALORIZZAZIONE

DELLO STESSO DELLE PROPRIE RISORSE E UN UTILIZZO RAZIONALE E VOLTO A TALI OBIETTIVI DELLE RISORSE DI

CUI OGNI ATTORE ADERENTE DISPONE. IL PRESENTE HA VALIDITÀ DALLA DATA DI ADESIONE PER LA DURATA DELL'ANNO SCOLASTICO 2021/2022 E SI RINNOVA ALL'ANNO SUCCESSIVO LADDOVE NON SUSSISTANO RECESSI DA PARTE DEI MEMBRI E DELIBERE COLLEGIALI CONTRARIE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA.

IL RECESSO PUÒ ESSERE FORMALMENTE ESERCITATO IN OGNI MOMENTO DELL'ANNO, SENZA L'APPLICAZIONE DI

ALCUNA SANZIONE E/O PENALE.

IL PRESENTE PATTO NON COMPORTA ALCUN AGGRAVIO DI SPESA DEI SOGGETTI ADERENTI, BASANDOSI

ESCLUSIVAMENTE SU UNA VIRTUOSA COLLABORAZIONE SINERGICA A LIVELLO TERRITORIALE.



Il Dirigente Scolastico

Prof. Luigi Talenti

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- IPEOA

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Decimologica, in linea con la valutazione degli apprendimenti curriculari.

● PROGETTO ECONOMY OF FRANCESCO-DIOCESI DI MANFREDONIA SAN GIOVANNI ROTONDO VIESTE



Idea imprenditoriale sostenibile e solidale

Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Soggetti coinvolti

- Arcidiocesi Manfredonia-Vieste-San Giovanni Rotondo

Modalità di valutazione prevista

Valutazione nelle competenze di educazione civica e nelle discipline professionali

● Programma Nazionale PN 2021-2027 (FSE+) – Piano Estate “PATTO EDUCATIVO DI COMUNITÀ: UN PERCORSO DI CRESCITA ED INCLUSIONE”, per l'inclusione e il potenziamento delle competenze

Programma Nazionale PN 2021-2027 (FSE+) – Piano Estate

Il progetto trasforma la scuola in un hub inclusivo che unisce socialità e preparazione al futuro, mediante la presentazioni di progetti con attività che vedono i seguenti obiettivi::

1. Inclusione e Comunità (Patto Educativo)

Piano Estate: Contrasto alla dispersione scolastica e alla solitudine attraverso attività laboratoriali e ricreative. Rete Territoriale: Collaborazione attiva tra scuola, Enti Locali e Terzo Settore per supportare gli studenti con fragilità socio-economiche.



2. Formazione e Orientamento al Lavoro (ex PCTO/STEAM)

Didattica Orientativa: Laboratori pratici che simulano contesti lavorativi (coding, sostenibilità, competenze digitali)

Ponte con le Imprese: Percorsi che integrano le ore di PCTO, utilizzando l'estate per stage brevi, visite aziendali e incontri con professionisti. Soft Skills: Sviluppo di leadership, spirito d'iniziativa e capacità relazionali fondamentali per l'occupabilità. Obiettivo Finale: Garantire il successo formativo potenziando sia il benessere emotivo (inclusione) che le competenze tecniche (lavoro), rendendo l'istruzione un percorso continuo e concreto.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Modalità di valutazione prevista

La valutazione è di tipo multidimensionale: non giudica lo studente, ma certifica il suo percorso di crescita e l'efficacia del progetto.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● SPORTELLO DI CONSULENZA E SUPPORTO

SPORTELLO DI CONSULENZA E SUPPORTO Le attività sono: Mediazione dei conflitti, individuale e di gruppo, con alunni da soli, accompagnati dai genitori o con singoli genitori Consulenza psico-pedagogica, individuale e di gruppo, con alunni da soli, accompagnati dai genitori o con singoli genitori Counseling e comunicazione, individuale e di gruppo, con alunni da soli, accompagnati dai genitori o con singoli genitori. Le metodologie riguarderanno le principali problematiche ricorrenti: -criticità relazionali tra genitori e figli-criticità relazionali tra alunni della stessa classe o di classi differenti - sintomi di insofferenza allo studio, problematiche di inserimento scolastico nel caso di alcuni alunni stranieri e non, fenomeni di irrequietezza giovanile - difficoltà di riconoscimento e di gestione personale dell'aspetto emotivo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le



organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Prevenzione della dispersione scolastica

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale

Aule

Aula generica

● ORIENTAMENTO FORMATIVO E PROFESSIONALE

Incontri collettivi con le classi, svolti in orario extra-scolastico; incontri individuali con alunni e genitori, svolti presso la sede dello sportello; questionari somministrati agli alunni delle classi seconde e quinte per monitorare la scelta del futuro percorso di studi; questionari di autovalutazione somministrati ai ragazzi presso lo sportello e contestualmente rielaborati per una immediata restituzione all'utenza; guida all'apprendistato professionalizzante per orientare gli utenti interessati ad entrare nel mondo del lavoro attraverso lo strumento dell'apprendistato.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la



valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

Favorire l'orientamento nel mondo del lavoro attraverso l'apprendistato

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

Aule

Aula generica

● PROGETTO MANIPOLAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI "MANICREANDO"

"Mani in pasta" - Preparazione di dolci tipici

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Migliorare le abilità manuali-Acquisire la coordinazione oculo-manuale

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Laboratori

Professionale

● SERRA DIDATTICA

Realizzazione di una serra didattica e coltivazione dei prodotti

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

PROFESSIONALI - PRODUZIONI A KM0

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Professionale

Aule

SPAZIO ESTERNO

● PROGETTI SUL BULLISMO E CYBERBULLISMO LA DIGITAL TRIPAX

Tematiche sul bullismo

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della



ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Sensibilizzazione degli alunni sul problema

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
-------------	---

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
Aule	Aula generica

● FORMAZIONE PER GENITORI

Coinvolgimento dei genitori nell'attività educativo-didattica

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo



tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Favorire le azioni necessarie per il raggiungimento del successo scolastico degli studenti

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

Aule

Aula generica



PROTOCOLLO ACCOGLIENZA STUDENTI CON CITTADINANZA NON ITALIANA

Accoglienza studenti stranieri

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Interazione e inclusione di culture diverse



Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

Aule

Aula generica

● PROGETTO "A PRANZO CON I NONNI"

Socializzazione con persone anziane o bisognose

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

Migliorare i rapporti interpersonali

Destinatari

Gruppi classe



Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Professionale

● MOBILITA' ERASMUS E PNRR

Mobilità docenti, studenti e personale ATA verso paesi dell'Unione europea

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro



- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Integrazione e inclusione con altre culture europee

Destinatari	Classi aperte parallele Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Spazi presso le strutture
Aule	Spazi presso le strutture

● CORSO DI GIORNALISMO E GIORNALISMO SPORTIVO



Far redigere articoli di giornale agli alunni, con particolare specificità a quelli sportivi. Per i Corsi di Giornalismo all'interno di un istituto alberghiero, si sta assistendo negli ultimi anni a una forte crescita del settore turistico-enogastronomico, che rende indispensabile la formazione di figure professionali specifiche, come il Giornalista Turistico e dell'Enogastronomia. Ecco quindi il perché i corsi di Giornalismo e Comunicazione, come quello Turistico e dell'Enogastronomia e dello Sport (numerosi i corsi di vela, canottaggio, tennis tavolo all'interno del nostro istituto), è pensato proprio per fornire le competenze necessarie per operare in varie vesti nel settore del turismo enogastronomico, dalla ricettività turistica alla ristorazione, dall'organizzazione di itinerari ed eventi all'attività di promozione e alla stampa specializzata. E lo sport è una componente essenziale della vacanza e dell'ospitalità turistica.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo



studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze di cittadinanza attiva

Destinatari	Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
Biblioteche	Informatizzata
Aule	Aula generica

Approfondimento

Per i Corsi di Giornalismo all'interno di un alberghiero, si sta assistendo negli ultimi anni a una forte crescita del settore turistico-enogastronomico, che rende indispensabile la formazione di



figure professionali specifiche, come il Giornalista Turistico e dell'Enogastronomia. Ecco quindi il perché i corsi di Giornalismo e Comunicazione, come quello Turistico e dell'Enogastronomia e dello Sport (numerosi i corsi di vela, canottaggio, tennis tavolo all'interno del nostro istituto), è pensato proprio per fornire le competenze necessarie per operare in varie vesti nel settore del turismo enogastronomico, dalla ricettività turistica alla ristorazione, dall'organizzazione di itinerari ed eventi all'attività di promozione e alla stampa specializzata. E' lo sport è una componente essenziale della vacanza e dell'ospitalità turistica (ed esempio strutture ricettive dotate di piscine, palestra ecc.).

● ECONOMY OF FRANCESCO

Ipotesi di creazione di un'azienda turistica sostenibile e solidale. Progetto proposto dall'Arcidiocesi di Manfredonia, Vieste, San Giovanni Rotondo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati



anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Sviluppo delle competenze di autoimprenditorialità

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale

Aule

Aula generica



Approfondimento

Visita d'istruzione ad un'azienda del territorio solidale e sostenibile.



Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: • Formazione base sulle metodologie e sull'uso degli ambienti per la didattica digitale integrata con l'utilizzo di nuove metodologie.
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Docenti e studenti.

Titolo attività: • Utilizzo delle funzioni avanzate del registro elettronico.
AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Strategia "Dati della scuola"

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Docenti e genitori

Titolo attività: • Utilizzo di pc, tablet e Lim nella didattica quotidiana.
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Docenti e studenti

Titolo attività: • Realizzazione di programmi formativi sul digitale a favore di studenti, docenti, famiglie, comunità.
SPAZI E AMBIENTI PER

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi



Ambito 1. Strumenti

Attività

L'APPRENDIMENTO

Docenti, studenti e famiglie

Titolo attività: Digitalizzazione della scuola e progressiva eliminazione del cartaceo

AMMINISTRAZIONE DIGITALE

· Digitalizzazione amministrativa della scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Tutti gli attori coinvolti nella comunità scolastica.

Approfondimento

Riduzione progressiva del cartaceo con documentazione inserita nel registro elettronico.

Quasi tutti gli ambienti di apprendimento sono provvisti di LIM.

Attività amministrativa dematerializzata e conservata la documentazione in forma digitale.

Progressiva digitalizzazione dei laboratori professionalizzanti.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE" - FGRH060003

I.P.E.O.A. "M. LECCE" - MANFREDONIA - FGRH060014

I.P.E.O.A. "M. LECCE" SERALE-SAN GIOV. R. - FGRH06050C

I.P.E.O.A. "M. LECCE" SERALE - MANFR. - FGRH06051D

Criteri di valutazione comuni

Criteri di valutazione adottati dai Dipartimenti disciplinari.

Allegato:

valutazione apprendimenti e invalsi.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Criteri di valutazione adottati dai Dipartimenti disciplinari e curricolo verticale di educazione civica.

Allegato:

Curricolo verticale di Educazione civica.pdf



Criteri di valutazione del comportamento

Criteri Generali di Valutazione La valutazione del comportamento non è una media aritmetica, ma un giudizio complessivo del Consiglio di Classe basato su: Frequenza e Assiduità: L'obbligo di frequentare regolarmente e assolvere agli impegni di studio. Rispetto delle Persone: Un atteggiamento corretto verso il Dirigente, i docenti, il personale e i compagni, coerente con i valori della Costituzione e della convivenza civile. Cura dell'Ambiente e del Patrimonio: La responsabilità di mantenere accogliente la scuola, evitare danneggiamenti agli arredi e non lasciare rifiuti. Osservanza delle Regole: Rispetto del divieto di fumo, del divieto di uso dei cellulari durante le lezioni e delle norme sulla puntualità. 2. Impatto delle Sanzioni sul Voto di Condotta Il regolamento specifica che le mancanze disciplinari influiscono direttamente sulla valutazione del comportamento: Assenze Ingiustificate: Costituiscono una mancanza di cui il Consiglio di Classe tiene conto nell'attribuzione del voto. Attività di Cittadinanza Solidale: In caso di sospensioni dai 3 ai 15 giorni, il mancato o parziale svolgimento delle attività riparatorie assegnate (es. pulizia locali, supporto in biblioteca) viene valutato negativamente ai fini del voto di comportamento. Uso Improprio della Tecnologia: Violazioni gravi come l'uso di dispositivi per filmare o diffondere contenuti non autorizzati portano a note disciplinari e valutazioni del Consiglio di Classe per sanzioni pesanti. 3. Scala di Sanzioni e Organi Competenti La valutazione si lega alla gravità delle infrazioni commesse durante l'anno: Richiamo verbale o nota sul registro: Irrogato dal docente o dal Dirigente. Allontanamento fino a 15 giorni: Disposto dal Consiglio di Classe. Prevede attività di riflessione o cittadinanza attiva. Allontanamento superiore a 15 giorni / Esclusione dallo scrutinio: Disposto dal Consiglio d'Istituto per reati gravi, atti di violenza o recidiva. 4. Il Principio di Trasparenza Lo studente ha diritto a una valutazione trasparente e motivata. Le valutazioni del comportamento (così come quelle didattiche) devono essere comunicate tempestivamente tramite il Registro Elettronico per permettere un processo di autovalutazione e miglioramento.

Allegato:

1.Regolamento-d'Istituto-2025_2026.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Vedi criteri di valutazione Dipartimenti disciplinari.



Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

Vedi criteri di valutazione Dipartimenti disciplinari.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Esame di Stato secondo ciclo d'istruzione: attribuzione credito scolastico a.s. 2024-2025 Il credito scolastico per i candidati interni all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025 viene attribuito dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale, tenendo conto del percorso scolastico del candidato nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso. L'O.M. n. 67 del 31/03/2025, relativa alle modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025, spiega che l'ammontare massimo del credito scolastico è di 40 punti, così ripartiti: • 12 punti per il terzo anno • 13 punti per il quarto anno • 15 punti per il quinto anno. La valutazione del comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico. L'attribuzione avviene sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 e delle indicazioni specifiche contenute nell'ordinanza. È importante notare che, ai sensi dell'art. 15, co. 2 bis, del D.lgs. 62/2017, introdotto dalla Legge n. 150/2024, il punteggio più alto all'interno della fascia di attribuzione del credito scolastico, basato sulla media dei voti dello scrutinio finale, può essere assegnato se il voto di comportamento è pari o superiore a nove decimi. Questa disposizione si applica anche agli studenti frequentanti il terzultimo e penultimo anno.

Allegato:

Attribuzione credito scolastico Esami di Stato a.s. 2024-2025.pdf

Protocollo bullismo

Si inserisce codice interno per bullismo e cyberbullismo, adottato ai sensi dell'art. 4, comma 2 bis, della Legge n. 71 del 2017 recante "Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione e il contrasto dei fenomeni del bullismo e del cyberbullismo", così come modificate dall'art.1 della Legge n. 70 del



2024.

Allegato:

Codice interno per il bullismo e cyberbullismo.pdf

Allegato n. 1 Protocollo bullismo

Allegato n. 1 Protocollo bullismo

Allegato:

Allegato 1 Modulo per la valutazione dell'insegnante.pdf

Allegato n. 2 Protocollo bullismo

Allegato n. 2 Protocollo bullismo

Allegato:

Allegato 2 Modulo di prima segnalazione.pdf

Allegato n. 3 Protocollo bullismo

Allegato n. 3 Protocollo bullismo

Allegato:

Allegato 3 Modulo di valutazione approfondita.pdf



Allegato n. 4 Protocollo bullismo

Allegato n. 4 Protocollo bullismo

Allegato:

Allegato 4 Scheda di monitoraggio.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Il Dipartimento Inclusione propone per il Piano Annuale di Inclusione del 2025/2026

- tutte le iniziative dell'anno in corso per l'inclusione da continuare anche il prossimo anno scolastico: Insieme per l'integrazione "Facciamo Squadra" Triangolare di calcio per la pace; Progetto d'integrazione "Costruiamo un ponte con il territorio"; Progetto "orto didattico inclusivo"; Progetto Croce Rossa Italiana, Primo soccorso a scuola, "Formazione, sensibilizzazione, prevenzione e inclusione", Cammino d'inclusione con gli studenti, docenti e associazione dei "Camminatori Garganici" sui sentieri del Gargano; La scuola IPEOA M. Lecce accoglie nel suo Istituto in varie classi con un Progetto minori non accompagnati provenienti da paesi extra Europei; Giornata Mondiale della Epilessia; Festa dell'Albero "Recuperi spazi inclusivi presso centro polivalente Emma Francavilla; Convegno su "Sport e Inclusione" organizzata da: IPEOA Michele Lecce di San Giovanni Rotondo e Manfredonia Presso la Lega Navale di Manfredonia Via Miramare. Pnrr progetto teatro inclusivo con recita finale presso Diocesi di Manfredonia. Incontro formativo inclusivo presso convento dei cappuccini mi chiamo Francesco Forgione. Progetto cinema inclusivo visione del film "il ragazzo dai pantaloni rosa". Viaggio nel mondo del servizio civile pugliese la non violenza in azione.
- acquisti di libri scolastici in adozione nelle classi, Aula multimediale a scuola da utilizzare per consultare il materiale didattico e per favorire gli apprendimenti curriculari. Acquisti di materiali per la realizzazione di Cartelloni (colori, pennarelli ecc.)

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

La scuola cura l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali, adotta strategie per promuovere il rispetto e la valorizzazione delle diversità, adegua l'insegnamento ai bisogni formativi di ciascuno studente e realizza percorsi di recupero e di potenziamento.

Punti di debolezza:

Nonostante l'ampia diffusione delle pratiche inclusive, manca un sistema strutturato di monitoraggio



degli esiti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

La scuola cura l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali, adotta strategie per promuovere il rispetto e la valorizzazione delle diversità, adegua l'insegnamento ai bisogni formativi di ciascuno studente e realizza percorsi di recupero e di potenziamento.

Punti di debolezza:

Nonostante l'ampia diffusione delle pratiche inclusive, manca un sistema strutturato di monitoraggio degli esiti.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

La scuola cura l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali, adotta strategie per promuovere il rispetto e la valorizzazione delle diversità, adegua l'insegnamento ai bisogni formativi di ciascuno studente e realizza percorsi di recupero e di potenziamento.

Punti di debolezza:

Nonostante l'ampia diffusione delle pratiche inclusive, manca un sistema strutturato di monitoraggio degli esiti.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Specialisti ASL

Famiglie

Studenti

Ente locale

Definizione dei progetti individuali



Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

I Piani Educativi Individualizzati sono conformi ai modelli e alle disposizioni legislative.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Dirigente Scolastico, Docenti, Educatori, ASL, Famiglie, Ente locale

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Informazioni e corresponsabilità per la definizione degli obiettivi e la redazione del PEI

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI



Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Tutoraggio alunni

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e
simili)

Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Assistenti alla
comunicazione

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Personale ATA

Assistenza alunni disabili

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto
individuale



Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

In relazione al PEI

Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività di cooperative learning
- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Peer tutoring
- Mentoring

Allegato:

P.A.I. 2025.2026.pdf

Approfondimento



Vedi P.A.I. 2025.2026

Allegato:

P.A.I. 2025.2026.pdf



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	Supporto all'attività del DS, relazioni con i docenti, collaborazione nell'organizzazione dell'attività scolastica, sostituzione dei docenti assenti.	2
Staff del DS (comma 83 Legge 107/15)	Collaborazione nelle rilevazioni statistiche, inserimento dati portale BES, supporto all'attività dei collaboratori del DS, responsabili di plesso, responsabili corsi serali	7
Funzione strumentale	Divisione compiti nelle due sedi nei seguenti settori: inclusione e BES, Rapporti con il territorio, Rapporti con alunni e famiglie, Sito web.	7
Capodipartimento	Coordina l'attività didattica e progettuale del dipartimento e propone l'adozione dei libri di testo.	5
Responsabile di plesso	Supporto all'attività del DS, relazioni con i docenti, collaborazione nell'organizzazione dell'attività scolastica, sostituzione docenti assenti (relativamente al plesso).	2
Responsabile di laboratorio	Organizzano e coordinano l'attività dei laboratori.	7



Animatore digitale	Promuove e forma i docenti per l'utilizzo degli strumenti digitali. Coordina le attività che prevedono l'utilizzo degli strumenti digitali.	1
Team digitale	Supporta e collabora con le attività proposte dall'animatore digitale.	3
Docente specialista di educazione motoria	Coordina le attività di scienze motorie.	1
Coordinatore dell'educazione civica	Coordina le attività di educazione civica e predispone il curriculum di educazione civica.	1
Docente tutor	Facilitano l'attuazione dei moduli di didattica orientativa. Facilitano agli studenti l'utilizzo della Piattaforma "Unica". Stimolano gli studenti nei percorsi di orientamento e nella realizzazione del "Capolavoro" (DM 328/2022).	10
Docente orientatore	Coordina l'attività dei docenti tutor. Predispone i moduli di didattica orientativa. Propone incontri di orientamento con docenti, alunni e famiglie (DM 328/2022).	1
Responsabili Piano di formazione lavoro	Collaborano con le aziende del territorio al fine di facilitare gli alunni nelle attività del "Piano di formazione e lavoro" (ex PCTO).	4
Direzione tecnica dei laboratori di indirizzo	Attività di direzione tecnica dei laboratori di indirizzo con l'Ufficio tecnico.	1
Referente bullismo	Coordinamento e prevenzione riferite a episodi di bullismo e cyberbullismo.	1
Referente commissione orientamento	Coordinamento attività di orientamento in entrata e uscita.	1
Referente commissione dispersione scolastica	Coordinamento prevenzione dispersione scolastica.	2
Referente commissione	Coordinamento attività di integrazione e	2



integrazione

inclusione.

Commissione Erasmus

Attività di progettazione e realizzazione mobilità Erasmus.

7

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di

secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A026 - MATEMATICA

Supporto attività organizzativa.
Impiegato in attività di:

- Potenziamento
- Organizzazione

1

A045 - SCIENZE

ECONOMICO-AZIENDALI

Supporto alle attività organizzative della scuola.
Impiegato in attività di:

- Organizzazione

1

A046 - SCIENZE

GIURIDICO-ECONOMICHE

Potenziamento per far sì che la scuola diventi una comunità per l'edificazione di una società civile. Principi della Costituzione e conoscenza dei principali avvenimenti di attualità politica e sociale.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

2

ADSL - SOSTEGNO NELLA
SCUOLA SECONDARIA DI
II GRADO - LAUREATI

Attività di insegnamento e potenziamento.

Attività di inclusione nei confronti degli alunni diversamente abili, DSA e BES. Supporto

3



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

all'organizzazione scolastica.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione

AS12 - DISCIPLINE
LETTERARIE
NELL'ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

Potenziamento nella lingua italiana. Supporto
all'attività organizzativa della scuola

Impiegato in attività di:

- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

2

AS2B - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NELL'ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO (INGLESE)

Potenziamento lingua inglese.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi	Funzioni da CCNL
Ufficio protocollo	Funzioni da CCNL
Ufficio acquisti	Funzioni da CCNL
Ufficio per la didattica	Funzioni da CCNL
Ufficio personale	Attività amministrativa relativa al personale.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

https://www.portaleargo.it/auth/sso/login/?login_challenge=667f5576a01d4f5ca9ae8c48255ae3af

Pagelle on line

https://www.portaleargo.it/auth/sso/login/?login_challenge=667f5576a01d4f5ca9ae8c48255ae3af

Monitoraggio assenze con messagistica

https://www.portaleargo.it/auth/sso/login/?login_challenge=667f5576a01d4f5ca9ae8c48255ae3af

Modulistica da sito scolastico <https://www.ipeoalecce.it/documento/modulistica-per-il-personale-scolastico/>



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: ATTESTAZIONE DI COLLABORAZIONE Tra Istituto Tecnologico Superiore per il Turismo della Puglia – Sede di Manfredonia E Istituto Professionale Alberghiero I.P.E.O.A. Michele Lecce – San Giovanni Rotondo

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività amministrative
- Attività di orientamento
- Ampliamento dell'offerta formativa- attività sportiva
- Ampliamento dell'offerta formativa- steam
- Promozione dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Enti del terzo settore



Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Approfondimento:

ATTESTAZIONE DI COLLABORAZIONE

Tra Istituto Tecnologico Superiore per il Turismo della Puglia – Sede di Manfredonia

e Istituto Professionale Alberghiero I.P.E.O.A. Michele Lecce – San Giovanni Rotondo

Il presente documento attesta che tra l'Istituto Tecnologico Superiore per il Turismo della Puglia e l'Istituto Alberghiero I.P.E.O.A. Michele Lecce di San Giovanni Rotondo intercorre una consolidata collaborazione, attiva da tre anni, finalizzata al potenziamento delle competenze nel settore turistico e della ristorazione.

Tale collaborazione è stata formalizzata attraverso la stipula di diversi protocolli d'intesa:

- Nel 2023, con la creazione del corso "Food e Beverage Management";
- Nel 2024, con un ulteriore protocollo per il corso in itinere "Management dei servizi turistici legati alla blue economy";
- Nel 2025, nuovo corso "Management del turismo enogastronomico sostenibile".

Nel corso di questi anni, l'I.T.S. ha potuto beneficiare del contributo dei docenti dell'I.P.E.O.A., che hanno partecipato attivamente alle iniziative didattiche e formative. Inoltre, vi sono state collaborazioni per l'organizzazione di eventi enogastronomici, nonché l'utilizzo di aule e laboratori dell'I.P.E.O.A. per unità formative specifiche.

L'I.T.S., attraverso la Fondazione, ha espresso significativo interesse rispetto alle finalità illustrate e



ha dichiarato la propria massima disponibilità ad operare quale Partner della Fondazione ITS. Tale apporto si concretizza nelle seguenti attività:

- 1) Collaborazione nella progettazione della curvatura corsuale, con integrazioni basate sui bisogni aziendali e la corresponsabilità formativa;
- 2) Supporto nella promozione del corso e diffusione delle finalità del progetto formativo, inclusa la concessione della licenza per l'utilizzo del logo nei materiali promozionali;
- 3) Partecipazione alla progettazione esecutiva di alcuni moduli formativi;
- 4) Coinvolgimento nelle attività didattiche, stage e laboratori su case studies definiti congiuntamente;
- 5) Collaborazione con la Gestione Tecnico Organizzativa del corso secondo gli standard disciplinari della Fondazione ITST;
- 6) Partecipazione attiva alla convergenza sistemica con imprese partner del progetto;
- 7) Cooperazione in un quadro di proficua collaborazione interistituzionale, propedeutico allo sviluppo di nuove iniziative e attività condivise.

Le parti confermano il loro impegno reciproco a proseguire questa collaborazione, rafforzando la sinergia tra formazione tecnica superiore e il settore alberghiero e turistico.

Denominazione della rete: Convenzione con Associazione "Quasar"



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di orientamento
- Ampliamento dell'offerta formativa- attività sportiva
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica
- Attività di cittadinanza attiva
- Integrazione dei migranti

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Enti del terzo settore

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Attività di integrazione con migranti.

**Denominazione della rete: Accordo di rete varie
Università per la realizzazione percorsi TFA**



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività amministrative
- Attività di orientamento
- Promozione dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica
- Attività di cittadinanza attiva
- Attività di facilitazione percorsi di inclusione scolastica studenti BES

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Facilitare i percorsi di inclusione scolastica e formazione personale specializzato.

Denominazione della rete: Partenariato Progetto OF22



ITCA San Giovanni Rotondo

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Attività di collaborazione ITCA San Giovanni Rotondo.

Denominazione della rete: Accordo con Capitaneria di Porto di Manfredonia

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di ricerca
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Attività di collaborazione. Formazione relativa alla "blue economy".

Denominazione della rete: Rete Ambito 15

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca



Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di ambito

Approfondimento:

Formazione neoassunti ambito 15.

Denominazione della rete: ACCORDO DI RETE ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO "PIETRO GIANNONE" DI SAN MARCO IN LAMIS PER INCLUSIONE

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: Aziende convenzionate con l'istituzione scolastica



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca
- Enti di formazione accreditati
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
- Enti del terzo settore
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

ELENCO DELLE AZIENDE CONVENZIONATE

Tenuta Chianchito–San Giovanni Rotondo (FG)

Ristorante la Rotonda–Mattinata (FG)

Azienda agricola biologica Grani Antichi–San Giovanni Rotondo (FG)

Opus Wines. n.c.- San Giovanni Rotondo (FG)



Bar degli Olmi-San Giovanni Rotondo (FG)

Bar del Corso- San Giovanni Rotondo (FG)

Bar della Stazione -Manfredonia (FG)

Bar Fanky-Manfredonia (FG)

Bar Impero-Manfredonia (FG)

Bar Olimpia-Manfredonia (FG)

Bar Prota-Manfredonia (FG)

Bar trattoria Lo Chalet-San Giovanni Rotondo (FG)

Cafè Noir-Manfredonia (FG)

Cafè Twins- Manfredonia (FG)

Caffetteria Al Ponte-Manfredonia (FG)

Caffetteria Mille Voglie-Manfredonia (FG)

Caffetteria Serendipity-Manfredonia (FG)

Caffetteria Silver-Manfredonia (FG)

Cucinando Ristorante-San Giovanni Rotondo (FG)

Dolci Tentazioni-San Giovanni Rotondo (FG)

Diea Casa del Pellegrino-San Giovanni Rotondo (FG)

Eco Logika-San Giovanni Rotondo (FG)

Fantasy SaS-Manfredonia (FG)

Four Sister

Garganica Residence srl--San Giovanni Rotondo(FG)

Gelateria Pasticceria De Marco Michele-Manfredonia (FG)

Hotel Ave-San Giovanni Rotondo (FG)



Hotel Carriera-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel Cotonou-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel Leon-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel Lo Sciatore-Campitello Matese

Hotel Lohan-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel Margherita-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel Montecarlo

Hotel Palace-Milano Marittima

Hotel Panorama del Golfo-Manfredonia (FG)

Hotel Parco delle Rose-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel President-San Giovanni Rotondo(FG)

Hotel Risberg-Gallipoli(LE)

Hotel Ristorante Garden-San Giovanni Rotondo (FG)

Hotel Villa San Pietro-San Giovanni Rotondo (FG)

Il Faro-Manfredonia (FG)

Il Vecchio Frantoio-San Giovanni Rotondo (FG)

L'Approdo-Manfredonia (FG)

La Locanda degli Svevi-Monte Sant'Angelo (FG)

La Perla del Golfo-Manfredonia (FG)

M.G. Turismo srl-Chianciano Terme

Osteria Boccolicchio -Manfredonia (FG)

Peccati di Gola-Manfredonia (FG)

Ristorante il Capperò-Manfredonia (FG)



Ristorante La vela d'Oro–Manfredonia (FG)

Taverna Jalantumene–Mattinata (FG)

Tenuta Santa Lucia–Manfredonia (FG)

Marcegaglia Tourism–Pugnochiuso–Vieste (FG)

Denominazione della rete: Convenzione ENAC – Formazione Professionale

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Formazione professionale.

Denominazione della rete: Convenzione Lega Navale –



Sede di Manfredonia

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Associazioni sportive

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Convegni e attività sportive

**Denominazione della rete: Convenzione progettualità
Lions club San Giovanni Rotondo**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **Collaborazione CSV – Servizio Civile**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **Collaborazione ASL**



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- ASL

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Progetto "Pranzo con i nonni"

Denominazione della rete: RETE PROGETTO MADE IN ITALY

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Il presente accordo ha ad oggetto la collaborazione fra le Istituzioni scolastiche aderenti per la progettazione e realizzazione delle seguenti attività:

attività nazionali ed internazionali, sia europee che extraeuropee, volte a sviluppare la cultura del Made in Italy tramite le proprie competenze nei settori dell'enogastronomia; del turismo; della moda; del design; della lingua italiana e in tutti gli altri nei quali l'Italia produce eccellenza, in collaborazione con Ministero dell'Istruzione e del Merito, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Ambasciate, Consolati, Istituti Italiani di Cultura all'estero, Camere di Commercio estere, ecc.

Denominazione della rete: CPIA 1 FOGGIA

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di orientamento
- Attività di cittadinanza attiva



Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Formazione adulti.

Denominazione della rete: W.O.R.K. (Welfare attivo, Orientamento professionale, Reti territoriali, Know-how condiviso) O.R.I.E.N.T.A. (Opportunità, Responsabilità, Inclusione, Empowerment, Networking, Territorio, Autonomia)

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di orientamento
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali



- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Centro di formazione professionale "Padre Pio" Orta Nova

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: METODOLOGIA PEDAGOGIA



DEI GENITORI

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: ALBERGHIERI DI PUGLIA

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: HUB GIOVANI

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Approfondimento:

La rete si propone di:



- Promuovere iniziative comuni nell'ambito dell'innovazione metodologica e tecnologica.
- Attivare percorsi condivisi di formazione per studenti e docenti.
- Sviluppare progetti di PCTO e di orientamento scolastico e professionale.
- Favorire lo scambio di buone pratiche e materiali didattici.
- Partecipare in forma associata a bandi e progetti finanziati.

Denominazione della rete: SCUOLE IN RETE

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Piano Nazionale Cinema e Immagini per la scuola

Denominazione della rete: Università Telematica Pegaso



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Enti di ricerca

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **ASL FOGGIA - DISTRETTO SAN MARCO IN LAMIS**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola

Partner rete di scopo



nella rete:

Approfondimento:

Realizzazione del progetto "A pranzo con i nonni"

Denominazione della rete: RE-NA-I-A (Rete Nazionale Istituti Alberghieri)

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: LEGAMBIENTE

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche



- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: ATS "FOOD TECH"

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: MO.D.A.V.I. APS -RA OrientaMENTE



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività di orientamento
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: **Promozione teatro nelle scuole**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento
- Promozione dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La rete si propone di diffondere l'attività teatrale nelle scuole del comune di Manfredonia



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Formazione BES docenti

Aggiornamento per migliorare la didattica inclusiva

Tematica dell'attività di formazione	Inclusione e disabilità
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori • Ricerca-azione • Mappatura delle competenze
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: PIANO DI FORMAZIONE CON CORSI PREVISTI SULLA PIATTAFORMA "SOFIA"

Formazione specifica di indirizzo o trasversale

Tematica dell'attività di formazione	Collegamento con le priorità del PNF docenti
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori



- Ricerca-azione
- Mappatura delle competenze

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: PIANO DI FORMAZIONE CORSI PNRR

Corsi attivati da vari PNRR

Tematica dell'attività di
formazione

Varie tematiche

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Ricerca-azione
- Mappatura delle competenze

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA

Titolo attività di formazione: Sicurezza sui luoghi di lavoro

Tematica dell'attività di formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

Personale ATA

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Privacy

Tematica dell'attività di formazione

Normativa sulla protezione dei dati personali, della trasparenza e anticorruzione con i relativi obblighi di pubblicità

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Formazione on line

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte



Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola