

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**Italiadomani**  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri  
con Convitto annesso "Dea Persefone"**

**Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. 89044 LOCRI (RC) Tel. Segreteria 0964 390572 –  
Tel. Plesso Locri 0964 048038 - Tel. Plesso Siderno 0964 1945372**

**Cod. Mecc. RCRH080001 – CORSO SERALE RCRH08051B - C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O.: [rchr080001@istruzione.it](mailto:rchr080001@istruzione.it) – P.E.C.: [rchr080001@pec.istruzione.it](mailto:rchr080001@pec.istruzione.it)**

**CIRCOLARE n. 107**

**Agli Studenti  
Ai Docenti  
Alle Famiglie  
All'Albo online  
Al Sito web  
Al Registro elettronico**

**OGGETTO:** Presentazione del Progetto PNRR – Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022). *Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica.* Avvio dei Percorsi di mentoring e orientamento - Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento - Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari.

**Titolo progetto: ACCOLGO A SCUOLA**

**Codice progetto: M4C111.4-2022-981-P-23422**

**CUP: J14D22007540006**

**Avvio percorsi formativi**

Il PNRR - Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza - ha previsto finanziamenti rivolti a studentesse e studenti a rischio di abbandono scolastico, che il nostro istituto intende destinare alla realizzazione dei seguenti percorsi dedicati a contrastare la povertà educativa:

**Percorso 1: Attività di mentoring e orientamento,**

**Percorso 2: Percorsi per il potenziamento delle competenze di base,**

**Percorso 3: Percorsi laboratoriali co-curricolari.**

A supporto delle attività di progettazione e gestione degli interventi, nonché dei progetti educativi individuali, è stato costituito un Team per la prevenzione della dispersione scolastica che coadiuva il D.S. nella progettazione e nella gestione degli interventi.

I percorsi formativi da attivare all'interno del progetto PNRR sono:

	<b>Percorso n.1 “Percorsi di mentoring e orientamento” (percorsi individuali)</b>	n. edizioni (corsi)	n. ore
	<b>MENTORING BIENNIO</b>	10	20
	<b>MENTORING TRIENNIO</b>	10	20
	<b>ORIENTAMENTO BIENNIO</b>	10	20
	<b>ORIENTAMENTO TRIENNIO</b>	10	20
<b>MENTORING DIDATTICO</b>	<b>ITALIANO BIENNIO</b>	10	20
	<b>ITALIANO TRIENNIO</b>	9	20
	<b>INGLESE</b>	10	20
	<b>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE</b>	10	20
	<b>MATEMATICA</b>	10	20
	<b>TIC</b>	1	20
	<b>DTA</b>	5	20
	<b>Percorso n. 2 “Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento” (Ogni percorso con gruppi di minimo 10 alunni) Prevista la mensa per ogni alunno</b>		
	<b>ITALIANO</b>	3	10
	<b>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE</b>	2	10
	<b>MATEMATICA</b>	4	10
	<b>INGLESE</b>	3	10
	<b>CHIMICA</b>	1	10
	<b>SCIENZE DELLA TERRA</b>	1	10
	<b>TIC</b>	1	10
	<b>FRANCESE</b>	3	10
	<b>DIRITTO ED ECONOMIA</b>	2	10
	<b>Percorso n. 3 “Percorsi formativi e laboratoriali co- curricolari” (Ogni percorso con gruppi di minimo 10 alunni) Prevista la mensa per ogni alunno</b>		
<b>LABORATORIO</b>	<b>TITOLO</b>		
<b>CUCINA</b>	<b>Tradizione e innovazione in cucina La cucina tipica del territorio Salsa madre e fondi di cucina 1 La valorizzazione dei prodotti territoriali di cucina La pasta al forno Salsa madre e fondi di cucina 2</b>	6	10
	<b>Tradizione e innovazione in pasticceria Crema e pasta frolla La prima colazione in hotel La pasticceria nei B &amp; B e Hotelleria</b>	4	10
<b>SALA/BAR</b>	<b>Professionalita' nel laboratorio di sala I cocktails più amati dai giovani</b>	3	10

	<b>Sperimentiamo in sala</b>		
<b>INGLESE</b>	<b>ENGLISH as a Key To Life</b>	1	10
<b>MATEMATICA</b>	<b>RI-Usciamo Insieme</b>	1	10
<b>TIC</b>	<b>DALLA TEORIA ALLA PRATICA</b>	1	10
<b>LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<b>Alla scoperta di mete turistiche e gastronomiche nel proprio territorio Vi presento...la Locride!</b>	2	10
<b>SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>L'alimentazione oggi Costruiamo un piatto sano</b>	2	10
<b>DTA</b>	<b>Dal sapere al fare</b>	1	10

## **PERCORSI DI MENTORING ED ORIENTAMENTO**

**MENTORING:** percorso individuale sviluppato in moduli di venti ore per studenti iscritti e frequentanti che presentano criticità nell'organizzazione delle attività di studio attraverso interventi orientati a: - Promuovere consapevolezza delle proprie modalità di apprendere e i propri punti di forza e debolezza; - Supportare una forma di apprendimento per scoperta ed esplorazione; - Organizzare il tempo dello studio; - Imparare a costruire strumenti che facilitino l'apprendimento (mappe concettuali in formato digitale e cartaceo, schemi etc.).

**ORIENTAMENTO:** percorso individuale sviluppato in moduli di venti ore per studenti con significative criticità di tipo motivazionale rispetto allo studio e al percorso scolastico in genere (studenti con frequenza saltuaria e/o che hanno interrotto la frequenza) attraverso attività che mirino a conoscere attitudini, gusti e preferenze, promuovere la fiducia in se stessi e l'autostima, orientare e/ o ri-orientare le scelte scolastiche, promuovere lo sviluppo di un atteggiamento di disponibilità e fiducia verso la scuola quale luogo in cui ciascun studente ha diritto di cittadinanza, di imparare e crescere.

**MENTORING DIDATTICO:** percorso individuale sviluppato in moduli di venti ore per studenti con significative criticità in italiano, storia, lingua inglese, scienze dell'alimentazione, matematica, tic, DTA. Il percorso prevede interventi di sostegno alle competenze disciplinari degli studenti che evidenziano importanti difficoltà nelle discipline di riferimento.

## **PERCORSI PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE**

Ciascun potenziamento sviluppato in moduli di dieci ore individua come destinatari minimo 10 studenti della scuola la cui fragilità è rappresentata non solo dai risultati conseguiti nelle singole discipline del curriculum interessate dal percorso, ma anche da una scarsa motivazione allo studio della disciplina medesima.

## **PERCORSI LABORATORIALI CO-CURRICULARI**

Percorsi laboratoriali, ognuno con una durata di 10 ore che coinvolgeranno gruppi di minimo 10 studenti con scarsa motivazione nella partecipazione alla vita scolastica (frequenza saltuaria, scarsi risultati). Le attività proposte prevedono una metodologia di tipo esperienziale dove gli studenti hanno un ruolo attivo, possono apprendere sperimentando e mettendo in pratica le nozioni apprese. Verranno favorite le attività di gruppo, nelle quali gli alunni lavoreranno insieme agli altri per la progettazione e la realizzazione di un prodotto, attraverso una didattica laboratoriale che promuove l'utilizzo di attrezzature, strumenti e tecnologie, verrà stimolato il ragionamento e verranno promosse le capacità pratiche dei discenti, che vedranno concretamente il risultato del loro lavoro, aumentando curiosità e interesse verso le discipline trattate.

**Al termine del corso, verrà rilasciato un attestato di frequenza solo alle studentesse e agli studenti che avranno preso parte ad almeno il 70% delle ore previste e sarà valido per l'assegnazione dei crediti formativi.**

Nelle prossime settimane, verranno attivati i corsi e saranno contattate le famiglie degli studenti interessati. Per la buona riuscita degli interventi formativi, è fondamentale creare un'alleanza educativa che coinvolga l'istituto, gli alunni e i loro genitori, ciascuno secondo i relativi ruoli e responsabilità. Sicché, si richiede la massima collaborazione di tutte le persone coinvolte.

Gli interessati dovranno fare pervenire le istanze entro l'11/03/2024 alla segreteria della scuola o per email all'indirizzo [rchr080001@istruzione.it](mailto:rchr080001@istruzione.it).

In allegato:

Allegato A – Scheda di partecipazione alunni;

Allegato B – Trattamento dati personali.

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof.ssa Mariarosaria Russo**

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c.2 D.Lgs n. 39/93

## SCHEMA DI PARTECIPAZIONE ALUNNI – Allegato A

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
dell'IPSSA "Dea Persefone" di Locri RC

### I sottoscritti

Nome e Cognome genitore/tutore	Nome e Cognome genitore/tutore

### Genitori / Tutori / Affidatari dell'alunna/o

Nome e Cognome alunna/o	Classe / Sezione	Plesso / Sede

### autorizzano

il/la proprio figlio/a a partecipare a uno dei seguenti percorsi formativi previsti nell'ambito del **PNRR- Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, codice del progetto M4C111.4-2022-981-P-23422, dal titolo "ACCOLGO A SCUOLA":**

Percorso	(percorsi individuali)	n. alunni	n. ore	Indicare con una x il percorso cui parteciperà
<b>n. 1 "Percorsi di mentoring e orientamento"</b>				
	MENTORING BIENNIO	1	20 ore	
	MENTORING TRIENNIO	1	20 ore	
	ORIENTAMENTO BIENNIO	1	20 ore	
	ORIENTAMENTO TRIENNIO	1	20 ore	
MENTORING DIDATTICO	ITALIANO BIENNIO	1	20 ore	
	ITALIANO TRIENNIO	1	20 ore	
	INGLESE	1	20 ore	
	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	1	20 ore	
	MATEMATICA	1	20 ore	
	TIC	1	20 ore	
	DTA	1	20 ore	
<b>n. 2 "Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento"</b>				
	ITALIANO	Minimo 10	10 ore	
	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	Minimo 10	10 ore	
	MATEMATICA	Minimo 10	10 ore	
	INGLESE	Minimo 10	10 ore	
	CHIMICA	Minimo 10	10 ore	
	SCIENZE DELLA TERRA	Minimo 10	10 ore	
	TIC	Minimo 10	10 ore	
	FRANCESE	Minimo 10	10 ore	
	DIRITTO ED ECONOMIA	Minimo 10	10 ore	

Percorso n. 3 “Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari”				
LABORATORIO	TITOLO			
CUCINA	Tradizione e innovazione in cucina	Minimo 10	10 ore	
	La cucina tipica del territorio	Minimo 10	10 ore	
	Salsa madre e fondi di cucina 1	Minimo 10	10 ore	
	La valorizzazione dei prodotti territoriali di cucina	Minimo 10	10 ore	
	La pasta al forno	Minimo 10	10 ore	
	Salsa madre e fondi di cucina 2	Minimo 10	10 ore	
PASTICCERIA	Tradizione e innovazione in pasticceria	Minimo 10	10 ore	
	Crema e pasta frolla	Minimo 10	10 ore	
	La prima colazione in hotel	Minimo 10	10 ore	
	La pasticceria nei B & B e Hotelleria	Minimo 10	10 ore	
SALA/BAR	Professionalità nel laboratorio di sala	Minimo 10	10 ore	
	I cocktails più amati dai giovani	Minimo 10	10 ore	
	Sperimentiamo in sala	Minimo 10	10 ore	
INGLESE	ENGLISH as a key to Life	Minimo 10	10 ore	
MATEMATICA	RI-Usciamo Insieme	Minimo 10	10 ore	
TIC	DALLA TEORIA ALLA PRATICA	Minimo 10	10 ore	
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	Alla scoperta di mete turistiche e gastronomiche nel proprio territorio	Minimo 10	10 ore	
	Vi presento...la Locride!	Minimo 10	10 ore	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	L'alimentazione oggi	Minimo 10	10 ore	
	Costruiamo un piatto sano	Minimo 10	10 ore	
DTA	Dal sapere al fare	Minimo 10	10 ore	

I sottoscritti si impegnano a far frequentare il/la proprio/a figlio/a con costanza ed impegno, consapevoli che il progetto presenta un impatto notevole sia in termini di costi che di gestione per l'istituto scolastico. Dichiarano di aver preso visione della circolare relativa ai vari percorsi, di accettarne il contenuto, nonché di aver preso visione delle comunicazioni inerenti il trattamento dei dati personali.

Autorizzano l'IPSSA “Dea Persefone” di Locri all'eventuale pubblicazione di immagini, riprese video e di eventuali prodotti elaborati durante le attività formative, sul sito [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it) e alla loro diffusione nell'ambito della realizzazione di azioni programmate dall'Istituto stesso. Tutto il materiale prodotto sarà conservato agli atti dell'istituto.

Alla luce della Legge n. 127 del 1997, del D.P.R. n. 445 del 2000, e delle disposizioni del Codice Civile in materia di filiazione, la domanda, rientrando nella responsabilità genitoriale, deve essere sempre condivisa dai genitori. Qualora la domanda sia firmata da un solo genitore, si intende che la scelta operata sia stata condivisa.

Locri, li \_\_\_\_\_

Firma dei genitori/tutori

Firma dell'alunno/a

TUTELA DELLA PRIVACY – Il titolare del trattamento dei dati, nella persona del Dirigente Scolastico informa che, ai sensi e per gli effetti del D.LGS. n.196/2003 e successive integrazioni e modifiche, adeguato al Regolamento UE 2016/679, i dati raccolti verranno trattati per solo le finalità connesse con la partecipazione alle attività formative previste dal progetto e per la rendicontazione all'Autorità di gestione delle azioni attivate per la sua realizzazione e che i dati personali da lei forniti, ovvero altrimenti acquisiti nell'ambito della nostra attività formativa, serviranno esclusivamente per la normale esecuzione del Percorso formativo a cui si iscrive.

Locri, li \_\_\_\_\_ Firma dei genitori/tutori \_\_\_\_\_

## ALLEGATO B – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Agli alunni e ai genitori  
dell'IPSSA "Dea Persefone" di Locri

### **PNRR-Missione 4 - Linea di investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica".**

INFORMATIVA EX ARTICOLO 13 D.LGS 196 DEL 2003 E ACQUISIZIONE CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il D.Lgs. n. 196 del 30/6/03, adeguato al Regolamento 2016/679, "Codice in materia di protezione dei dati personali" prevede la tutela delle persone e di altri soggetti (anche i minori) rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti del minore interessato.

#### 1. Finalità del trattamento

I dati personali, come da modulo allegato, sono direttamente connessi allo svolgimento delle attività scolastiche aggiuntive erogate presso questa scuola nell'ambito del **"PNRR-Missione 4 - Linea di investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica"**.

#### 2. Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali avviene, su indicazione dell'Autorità di Gestione (MIM) in qualità di Titolare del trattamento, anche con strumenti elettronici o comunque automatizzati o con qualsiasi altro strumento idoneo al trattamento. I dati raccolti saranno mantenuti fino al termine della rendicontazione delle attività di questo Progetto.

Locri, li \_\_\_\_\_

Firma del genitore o dello studente (se maggiorenne) \_\_\_\_\_

Si allega/no copia/e del/i documento/i di identità del/i genitore/ii in corso di validità per alunni minorenni