

<p style="text-align: center;">IPSEOA GIUSEPPE CIPRIANI ADRIA</p>	<p style="text-align: center;">POLITICA PER LA QUALITA' a.s. 2020-21</p>	<p style="text-align: center;">Template 5.2 Pagina 1 / 1 Rev.: 0 del 01/09/2017</p>
---	--	---

La finalità generale dell'offerta formativa dell'Istituto Giuseppe Cipriani si concretizza nell'impegno di dare allo studente una solida base di istruzione generale e tecnico professionale, che gli consenta di sviluppare in una dimensione operativa saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore turistico-alberghiero, considerato nella sua dimensione sistemica, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore.

Nel progettare annualmente la propria attività di formazione e istruzione, il Collegio Docenti dell'Istituto Alberghiero Giuseppe Cipriani ha come riferimento il D. Lgs. 13/04/2017 n. 61, il Regolamento D.M. 24/05/18 n. 92 e le Linee Guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale (Decreto 766 del 23 agosto 2019). Tiene inoltre in considerazione il contesto sociale in cui l'Istituto opera, le cui trasformazioni richiedono una scuola che non può essere auto centrata ma deve invece operare secondo i seguenti criteri:

- ✓ una ricollocazione dei processi formativi sul territorio, dove si giocano concretamente le sfide del "glocale";
- ✓ una stretta sinergia con i diversi soggetti territoriali (enti locali, terzo settore, mondo culturale ed economico).

L'Istituto Alberghiero Giuseppe Cipriani è chiamato a definirsi in relazione ed in interazione con il territorio vivo nel quale opera e del/dal quale coglie i bisogni formativi, rispondendovi con una rinnovata azione educativa. In particolare, l'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Tutto il personale della scuola mira al successo formativo degli studenti.

Nel particolare momento legato all'emergenza sanitaria da Covid-19, anche a seguito della sospensione delle attività didattiche in presenza, l'Istituto si è prontamente attivato affinché gli studenti potessero usufruire dei servizi didattici-formativi a distanza, fornendo anche dispositivi in comodato d'uso. Dal presente anno scolastico nel PTOF è inserito il Piano per la didattica digitale integrata; in questo contesto le strutture scolastiche, la strumentazione e lo sviluppo delle competenze digitali di tutto il personale sono elemento imprescindibile per l'erogazione di un servizio attento alle necessità del momento ma saldamente ancorato alle esigenze formative di studenti e famiglie e alla mission stessa dell'Istituto, che si concretizza nei valori di seguito riportati.

I nostri valori di riferimento:

- ✓ La scuola come comunità di formazione globale della persona;
- ✓ La scuola come esperienza di formazione alla cittadinanza democratica mediante lo sviluppo della rappresentatività e la partecipazione agli Organi Collegiali ed alle Assemblee;
- ✓ La scuola come esperienza di crescita in funzione dello "star bene" con sé stessi e con gli altri e di sviluppo di senso di responsabilità;
- ✓ La scuola che elabora progetti formativi per lo sviluppo delle conoscenze abilità e competenze;
- ✓ La scuola che favorisce un adeguato orientamento alle scelte future;
- ✓ La scuola aperta alla mondialità, sotto forma di progetti relativi a tematiche sulla pace e sul rapporto di conoscenze e di rispetto tra popoli e culture;
- ✓ La scuola attenta al recupero delle situazioni di svantaggio ed alla promozione del successo formativo;
- ✓ La scuola criticamente aperta alle sfide di innovazione richieste dalla evoluzione culturale, dalla ricerca in campo disciplinare ed educativo dei cambiamenti in atto nella scuola italiana.

La Dirigenza dell'IPSEOA di Adria ha fatto proprio il concetto secondo cui la qualità rappresenta un processo sistematico che coinvolge tutta la comunità scolastica per l'ottenimento della massima soddisfazione dell'utente. Tale obiettivo può essere conseguito solo con la condivisione delle responsabilità da parte di tutto il personale e il coinvolgimento di fornitori e clienti, nell'ambito dello sviluppo del Sistema Qualità.

In tal senso la Dirigenza dichiara la ferma intenzione di procedere nell'applicazione e miglioramento, all'interno dell'IPSEOA Giuseppe Cipriani di Adria, del Sistema Qualità implementato secondo i requisiti delle normative UNI-EN ISO 9001:2015. Tutti i dipendenti dell'IPSEOA di Adria sono informati degli obiettivi di qualità e di miglioramento continuo e partecipano attivamente per raggiungerli.

La Dirigenza adotta le opportune misure preventive affinché il Sistema Qualità sia efficacemente e costantemente applicato e garantisce gli interventi necessari per il rispetto di tale politica.