

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

POTENZIAMENTO ATTREZZATURE

art.1 comma 6 della Legge 107/2015.

1 - SPAGNOLO: proiettore da poter usare nella sede di via Tiburtina per svolgere in un modo più interattivo l'attività didattica.

2 - ACCOGLIENZA TURISTICA: Per l'indirizzo di servizi di accoglienza turistica serve con urgenza un nuovo laboratorio chiamato Back-office con almeno 30 trenta postazioni con computer moderni e funzionali ai nuovi pacchetti di software di gestione alberghiera. Oltre i 30 computer ci deve essere una postazione centrale docente che controlla l'intera aula. Per l'ubicazione del nuovo laboratorio si suggerisce il primo piano. Questo nuovo laboratorio per il settore ricevimento è di estrema urgenza visto che attualmente abbiamo un piccolo laboratorio che contiene 22 postazioni ma realmente funzionanti solo 17. Tenendo presente che in ogni classe abbiamo una media di 28 alunni. Inoltre gli attuali computer sono obsoleti.

Per lo svolgimento efficace delle esercitazioni del settore accoglienza ci servono i seguenti materiali per le classi prime, seconde, terze, quarte e quinte.

- Programma di gestione alberghiera con software di base Passepartout (Ericksoft), Nuconga oppure Opera

- una macchina fotocopiatrice;

- un video proiettore per l'aula di ricevimento 149 ubicata al primo piano;

- almeno 25 USB per ogni classe di ricevimento;

- 25 o 30 sedie impilabili per le esercitazioni del Front Office ubicato al pian terreno;

- sostituzioni di quattro sedie con 5 ruote, perchè rotte e pericolose, situate al Front office (pian terreno);

- una telecamera per riprendere gli alunni nelle esercitazioni interne di laboratorio previa liberatoria da parte delle famiglie (vedi diritto immagine etc). Ma anche per documentare con immagini eventi in cui la scuola partecipa.

- una macchina fotografica;

3 – SC. MOTORIE.

MATERIALE DA ACQUISTARE	
Unità	Descrizione Materiale
20	Palloni Pallavolo Molten V5M2501-L Volley School
20	Palloni Calcio 5 Molten Futsal Attack Select (<u>Rimbalo Controllato</u>)
50	Racchette Badminton Unisex Adulto Taglia Unica
30	Confezioni da 6 Volani per Adulti
60	Racchette Tennis-Tavolo Gommate Esternamente
4	Secchielli da 100 palline ciascuno
20	Funicelle con ingrossamento (piombate) centrale
20	Damiere Didattiche pieghevoli Doppio Sistema
20	Sacchetti Pedine 20 bianche e 20 nere per damiere doppio sistema
20	Completo da Torneo Scacchi + Scacchiere, in plastica, piombati
1	Matassa da 100 metri di filo di ferro plastificato verde da 3,3 mm per recinzione
2	Bigliardini (Calcio Balilla)

4. SALA E BAR.

Nuovo laboratorio sala-ristorante con relativo mobilio, attrezzature e zona lavaggio, nella sede del ex Castaldi.(in corrispondenza con il laboratorio di cucina)

- Nuovo laboratorio di bar con relativo mobilio, attrezzature e zona lavaggio, nella sede del ex Castaldi.
- Ristrutturazione e creazione di una zona caffetteria (zona office) nella sala Bellini.
- Ristrutturazione e climatizzazione laboratorio Bar del terzo piano e sostituzione banco bar.
- Climatizzazione della sala SK4 (in attesa di nuova caffetteria sala Bellini).
- 1 Computer in sala Rossini con programmi didattici.
- 1 computer in sala Bellini con programmi didattici.
- Integrazione di mobili di servizio, tavoli e sedie nei laboratori.
- Tappeti antiscivolo nelle zone lavaggio.

Attrezzatura professionale

•	N°	Centrifuga
2		
•	N°	Blender
2		
•	N°	Frullatore

2		
• 2	N°	Tritagacchio
• 1	N°	Fabbricatore di ghiaccio
• 2	N°	Set lampada per la cucina di sala
• 1	N°	Carrello flambè
• 1	N°	Carrello in legno tondo per servizio bar
• 6	N°	Caraffa termica da 100 cl

- Reintegro del 30% dell'attrezzatura e tovagliato già presente nei laboratori.

Elenco attrezzatura per eventi esterni extra curricolari.

• 5	N°	Tavoli tondi diam. Cm. 170 con tovagliato corrispondente
• 5	N°	Tavoli tondi diam. Cm. 180 con tovagliato corrispondente
• 5	N°	Contenitori isotermini 400 x 600 per il trasporto alimenti caldo-freddo
• 10	N°	Mollettoni per tavoli
• 5	N°	Tavoli/plance buffet Cm. 150 x 85 con tovagliato corrispondente
• 5 + 5	N°	Cassetta per trasporto piatti piani e dessert.
• 3	N°	Cassetta per trasporto posate .
• 100 per tipo	N°	Bicchieri ad acqua, vino bianco, vino rosso e flute con relativi cestelli per trasporto e lavaggio.
• 50 per tipo	N°	Bicchieri tumbler bassi e alti con relativi cestelli per trasporto e lavaggio
• 5	N°	Caraffa termica da 150 cl
• 2 + 2	N°	Spumantiera e secchiello modello trasparente Plexiglass
• 5	N°	Glacette modello trasparente plexiglass
• 15	N°	Caraffe vetro lt. 1
Reintegro dei piatti, posate e tovagliato già presente nel magazzino (blindato) .		

CARTINE GEOGRAFICHE POLITICHE EUROPA E MONDO.

6. FRANCESE.

Laboratorio linguistico.

7. INGLESE.

Laboratorio linguistico.

8. CUCINA.

Laboratorio completo per “ arti bianche”.

9. SC. ALIMENTAZIONE.

Proiettore e aula LIM.

10. MATEMATICA.

11. DIRITTO – ECONOMIA.

12. SC. TERRA.

13. CHIMICA.

14. FISICA.