

**VERBALE DEL CONSIGLIO DI ISTITUTO – SEDUTA DEL 25/07/2014**  
**Anno scolastico 2013/2014**

Oggi, 25 luglio 2014, alle ore 10,45 presso la sede di Via Eremo delle Carceri, a seguito di regolare convocazione, si è svolta la riunione del Consiglio d'Istituto, per discutere in relazione al seguente ordine del giorno:

1. Lettura e approvazione verbale seduta precedente;
2. Stage a Londra periodo e modalità-Progetto “Ambasciatori del gusto”;
3. Individuazione criteri e selezione alunni per stage a Londra nell’ambito del progetto ministeriale “Ambasciatori del Gusto”;
4. Informativa azioni Provincia in ordine alla sistemazione delle aule mancanti.

Risultano presenti/assenti alla seduta:

n. prog.	Cognome e nome		Componente	Presenti	Assenti
1	Tagliaferri	Bianca Maria	Dirigente Scolastico	X	
2	Stefanetti	Monica	DOCENTI	X	
3	Proietti	Patrizia		X	
4	Castellani	Maria		X	
5	Rio	Gabriele		X	
6	Susta	Morena		X	
7	Cozzari	Carla		X	
8	Crulli	Lamberto		X	
9	Fabi	Lorena			X
10	Ravalli	Francesca		GENITORI	X
11	Zingarini	Lamberto	X		
12	Brufani	Simonetta			X
13	Fioretti	Leonardo	X		
14	Grelli	Lorenzo	ALUNNI	X	
15	Gatti	Alessio			X
16	Passeri	Giorgia		X	
17	Valentini	Giorgia			X
18	Fatigoni	Chiara	A.T.A.	X	
19	Pinti	Giuliano		X	
<b>TOTALI</b>				<b>15</b>	<b>4</b>

È altresì presente il Direttore SGA Rosalba Mariotti.

Verbalizza il prof. Gabriele Rio.

Accertata la sussistenza del numero legale per la validità della riunione, il Presidente dichiara aperta la seduta.

**Punto 1 – Approvazione verbale seduta precedente**

La Presidente prof.ssa Francesca Ravalli dà lettura del verbale della seduta precedente

IL CONSIGLIO D’ISTITUTO

Visto quanto contenuto nel verbale

Approva all’unanimità.

**Punto 2. Stage a Londra periodo e modalità-Progetto ministeriale “Ambasciatori del gusto”.**

Il dirigente scolastico riferisce in merito all’opportunità presentatasi alla scuola di partecipare ad uno stage a Londra in base alla convenzione MIUR- Camera di Commercio di Londra dal titolo “Ambasciatori del gusto” con n. 10 studenti (n.4 con specializzazione in Cucina, n.4 in Sala/Bar e n.2 in Accoglienza) e n.2 docenti accompagnatori. Il periodo stabilito per lo stage va dal 12 al 25 ottobre 2014. L’impegno economico per la scuola è pressoché nullo potendo contare su un contributo fino a 18.000 Euro, che dovrebbe essere sufficiente a coprire tutte le spese previste per il viaggio e soggiorno. L’impegno per i partecipanti è quello di provvedere al pranzo (qualche volta alla cena) in un Ristorante del centro di Londra dal lunedì al venerdì, rimanendo liberi il sabato e la domenica. Il ristorante si chiama “Fratelli La Bufala”. Sarà messa a disposizione della scuola una cucina dove la scuola proporrà ricette tipiche della propria regione. Eventuali ingredienti particolari necessari per le ricette che non dovessero essere reperiti in loco, dovranno essere reperiti dalla scuola a proprie spese. Rimane inoltre a carico della scuola la spesa per la copertura assicurativa, che comunque viene sostenuta dai

ragazzi con il contributo che versano al momento della iscrizione. Sarà elaborato un patto di responsabilità tra scuola e famiglie degli allievi che saranno designati a partecipare al progetto, in cui, tra le altre cose, si richiederà che gli alunni d'indirizzo Accoglienza debbano essere collaborativi per i lavori di sala e di cucina. L'esperienza costituirà Credito scolastico. Il Dirigente scolastico chiede, inoltre, che a titolo di precauzione venga previsto l'accantonamento nel bilancio della scuola della somma di € 1.000,00 per qualunque necessità organizzativa al momento non rilevata.

Il Consiglio d'Istituto, sentita la relazione del dirigente scolastico, ritenute valide le motivazioni apportate, all'unanimità,

### **DELIBERA**

di partecipare allo stage-progetto ministeriale e di impegnare la somma di € 1.000,00 per la realizzazione del progetto.

#### **Punto 3. Individuazione criteri e selezione alunni per stage a Londra nell'ambito del progetto ministeriale "Ambasciatori del Gusto".**

Per l'individuazione degli alunni che parteciperanno allo stage a Londra nell'ambito del progetto ministeriale "Ambasciatori del gusto", il Consiglio d'Istituto restringe la scelta tra gli studenti maggiorenni e dunque delle future classi quinte. Si propone di premiare gli alunni che abbiano dimostrato particolare predisposizione per le materie laboratoriali d'indirizzo e che abbiano conseguito nell'anno scolastico 2013/2014 una buona media nelle valutazioni disciplinari. In base a quanto esposto, per la selezione degli alunni, il Consiglio d'Istituto propone che gli alunni dovranno essere maggiorenni e selezionati tra:

- coloro che abbiano una valutazione di almeno 8 decimi nelle materie di laboratorio d'indirizzo nell'anno scolastico 2013/2014;
- coloro che abbiano conseguito una media scolastica di almeno 7 decimi nell'anno scolastico 2013/2014;
- coloro che abbiano l'approvazione del docente accompagnatore e responsabile designato.

Il Consiglio d'Istituto, sentito quanto rappresentato dal dirigente scolastico, all'unanimità,

### **APPROVA**

i criteri individuati per la selezione degli alunni e, nell'ambito degli stessi, delega il dirigente scolastico all'individuazione degli studenti, così come dei docenti accompagnatori.

#### **Punto 4. Informativa azioni Provincia in ordine alla sistemazione delle aule mancanti.**

Il Dirigente scolastico riferisce in merito alla sistemazione delle aule scolastiche per l'anno scolastico 2014/2015 ricordando che nella situazione attuale sarebbero già necessarie altre tre aule e che in aggiunta il Convitto Nazionale, di cui siamo ospiti, ha necessità di altri ambienti per i suoi convittori e, dunque, verrebbero a mancare altre aule in aggiunta alle già citate. La Provincia, per voce dell'assessore Mignini, individua e propone alla scuola n.5 aule presso l'Istituto "Marco Polo" di S. Maria degli Angeli.

Il Consiglio d'Istituto, visto quanto rappresentato dal dirigente scolastico, prende atto della proposta e, nel caso si dovesse realizzare, propone di utilizzare le cinque aule del "Bonghi" per le classi quinte. Essendo otto le classi quinte, queste dovranno utilizzare le aule del "Marco Polo" a turno tra le varie sezioni, mentre tutte le classi quinte avranno a disposizione i laboratori della sede centrale.

Prima della chiusura del Consiglio d'Istituto, il Direttore SGA Rosalba Mariotti informa che si deve procedere alla gara per la distribuzione delle merende e per la fornitura dei distributori automatici di bevande e alimenti. Dopo un ampio scambio di opinioni viene stabilito di rendere pluriennale la validità dell'appalto dei distributori automatici, di togliere dalla distribuzione il caffè e la cioccolata calda e d'inserire l'orzo, il ginseng, il latte (anche macchiato con orzo o ginseng) e il tè ed, in sede di gara di richiedere la specificazione dei prodotti e delle relative marche. I panini e quant'altro distribuito dovrà essere conforme a quanto concordato e con le grammature stabilite e dichiarate.

La seduta è tolta alle ore 12,10.

Il Segretario del C.d.I.  
Prof. Gabriele Rio

Il Presidente del C.d.I.  
Prof.ssa Francesca Ravalli