



**Pietro Piazza**  
 ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



CIRCOLARE N.....1802

Prot. n.....

Palermo .....

- AI GENITORI E AGLI ALUNNI IN APPRENDISTATO:  
 ROSCIGLIONE MARIA 3<sup>^</sup> DS  
 GUIDA SAMUELE 4<sup>^</sup> AA  
 CONA ALESSIO 4<sup>^</sup> DA  
 PILERI ROSARIO E SIMONETTI GIOVANNI 4<sup>^</sup> HE  
 DI GRAZIA GAETANO 4<sup>^</sup> FE  
 TAORMINA CHIARA 4<sup>^</sup> AE  
 MIRABELLA MATTIA 4<sup>^</sup> DS
- AI COORDINATORI E AI DOCENTI DELLE CLASSI SOPRACITATE
- AI DOCENTI TUTOR DELL'APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO  
 MORANA G., DI MASI G., SANFILIPPO A., PICONE R.,  
 MEGNA G., GRECO S.RE, TERRANOVA E. VENEZIA G.  
 e p.c. AI COLLABORATORI DEL DIRIGENTE SCOLASTICO  
 AI D.S.G.A.

Oggetto: Valutazione apprendisti A.S. 2023/2024.

Si informano quanti in indirizzo, che la valutazione dei risultati di apprendimento dello studente/apprendista spetta all'**istituzione scolastica/formativa** sulla base anche degli elementi di valutazione espressi dal **tutor aziendale** durante i momenti di coordinamento con la scuola.

Gli strumenti e le modalità di valutazione sono quelli utilizzati per i percorsi scolastici/formativi a tempo pieno (ad esempio il "registro di valutazione personale") adattati al percorso dell'apprendista.

Per accedere alla valutazione finale (**scrutinio finale**) il giovane **deve aver frequentato almeno i tre quarti della** formazione interna di ore 528 (in azienda) e i tre quarti della formazione esterna di ore 528 (presso l'istituzione formativa).

La valutazione dell'apprendista/studente è fatta per il **50% dall'istituzione scolastica e per il 50% dall'azienda** attraverso un registro di valutazione redatto dal Tutor aziendale che sarà consegnato al coordinatore prima dello scrutinio finale.

In sede di scrutinio finale, il Consiglio di classe effettuerà *la valutazione della formazione esterna a scuola (50%) sulla base dei voti di tutte le discipline compreso il voto di condotta da cui scaturirà la media aritmetica dei voti.*

L'azienda attraverso il tutor aziendale, sulla base del P.F.I., farà *la valutazione della formazione interna (50%) ed effettuerà la media aritmetica dei voti.*

Il **voto finale**, attribuito dal C.D.C., sarà dato dalla **media aritmetica fra i due voti medi** espressi per le due formazioni. (es. voto *formazione esterna a scuola* 7,00, voto *formazione interna in azienda* 8,00, **media dei voti 7,50**).

Poiché il software Argo non contempla la valutazione dell'apprendistato, il coordinatore provvederà al calcolo del **voto medio finale aumentando e/o diminuendo i voti delle discipline di indirizzo** (D.T.A., Sc. degli alimenti, Laboratori), *delle lingue straniere, dell'educazione civica e della condotta.*

All'interno del verbale di **scrutinio finale** sarà *esplicitata la modalità di attribuzione del voto medio finale e allegato il prospetto di valutazione redatto dall'azienda.*

Il Responsabile del Procedimento: Prof. Giuseppe Di Masi

**Il Dirigente Scolastico**  
**(Prof. Vito PECORARO)**

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

parh02000a@pec.istruzione.it - parh02000a@istruzione.it

www.ipseopiazza.edu.it

C. F. 97133330820