Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto Statale di Istruzione Superiore
«Leopoldo II di Lorena»
Cod. Mecc. GRIS00600C – Grosseto (GR)
Via de' Barberi – 58100 Grosseto · Tel. 0564/484821
Via Meda-Giolitti – 58100 Grosseto · Tel. 0564/484881
PEO: gris00600c@istruzione.it · PEC: gris00600c@pec.istruzione.it
Sito web: isisleopoldo2dilorena.edu.it

REGOLAMENTO DELL'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI (IDA)

Percorsi di istruzione di secondo livello

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

(già "corso serale") – Indirizzo Enogastronomia, articolazione Cucina

Approvato dal Collegio dei Docenti con delibera n. _____ del 25/09/2026
Adottato dal Consiglio di Istituto con delibera n. _____ del _____

Il presente Regolamento disciplina i percorsi di istruzione degli adulti (IDA) di secondo livello attivati presso l'Istituto, corrispondenti ai già denominati "corsi serali". Tali percorsi sono organizzati in raccordo con il Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti (CPIA) territorialmente competente, sulla base di apposito accordo di rete, e sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale nell'indirizzo *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera*. Il diploma conseguito al termine del percorso ha il medesimo valore legale di quello rilasciato nel corrispondente percorso di istruzione diurno del medesimo indirizzo.

Art. 1 – Riferimenti normativi

Il percorso si inserisce nel sistema dell'Istruzione degli Adulti (IDA) e trova fondamento nel seguente quadro normativo:

- **D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263** – Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo e didattico dei Centri di istruzione per gli adulti (CPIA) e dei percorsi di istruzione di secondo livello;
- **Decreto Interministeriale 12 marzo 2015** – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento (art. 11, comma 10, del D.P.R. n. 263/2012);
- **D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61** – Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale e raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale;
- **D.I. 24 maggio 2018, n. 92** – Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, comprensivo dell'adattamento dei quadri orari ai percorsi di secondo livello per adulti;
- **Legge 13 luglio 2015, n. 107** e D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275 (autonomia scolastica);
- **D.M. 30 gennaio 2024, n. 14** e Nota MIM prot. n. 22381 del 31 ottobre 2019, in materia di valutazione e certificazione delle competenze nei percorsi IDA;
- **D.M. 7 settembre 2024, n. 183** – Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, applicabili anche ai percorsi di istruzione degli adulti;
- **D.M. 9 agosto 2025, n. 166** (Linee guida per l'introduzione dell'Intelligenza Artificiale nelle istituzioni scolastiche), Regolamento (UE) 2024/1689 (AI Act) e Legge 23 settembre 2025, n. 132, unitamente al Regolamento/Manuale operativo sull'Intelligenza Artificiale adottato dall'Istituto;
- **Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006** e successivi aggiornamenti, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Il Regolamento definitivo, deliberato autonomamente dall'Istituto (Collegio dei Docenti e Consiglio di Istituto), si attiene scrupolosamente al quadro normativo sopra richiamato e ne costituisce declinazione operativa per lo specifico indirizzo alberghiero.

Art. 2 – Finalità e destinatari

Presso l'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera è attivo il percorso di secondo livello per adulti nell'indirizzo Enogastronomia – articolazione Cucina. Il corso si rivolge in particolare a:

- lavoratori adulti, comunitari ed extracomunitari, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e di un biennio di scuola secondaria di secondo grado, ovvero di attestazione delle competenze conseguita presso un CPIA (o titolo equipollente per gli studenti extracomunitari);
- adulti già in possesso di diploma o di titoli superiori conseguiti in altri indirizzi, che intendano riqualificarsi nel settore dell'enogastronomia per esigenze lavorative o per interesse personale;
- adulti che, dovendo reinserirsi nel mondo del lavoro, necessitino di un titolo spendibile nel settore agroalimentare ed enogastronomico.

Requisito generale di iscrizione è il possesso di almeno il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione (licenza media). Le domande di iscrizione ai percorsi di secondo livello sono presentate direttamente all'Istituto, che le trasmette tempestivamente in copia alla sede centrale del CPIA con cui è stipulato l'accordo di rete, ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.P.R. n. 263/2012.

Art. 3 – Deroghe e casi particolari

Studenti sedicenni. Possono essere ammessi i giovani che abbiano compiuto il sedicesimo anno di età e che, oltre al possesso del titolo conclusivo del primo ciclo e di un biennio di scuola secondaria di secondo grado, dimostrino mediante idonea certificazione di non poter frequentare il corso diurno per comprovati motivi di lavoro (contratto che impegni lo studente in orario scolastico) o per gravi motivi di salute certificati (ad esempio lunghi cicli di terapie farmacologiche).

Trasferimento dai corsi diurni dell'Istituto. Gli studenti dei corsi diurni dell'Istituto, per trasferirsi al percorso serale, devono aver compiuto la maggiore età e addurre una motivazione di comprovata necessità, sottoposta alla valutazione del Consiglio di Classe, che si riserva di esprimere parere favorevole o contrario.

Trasferimento da altri istituti. Agli studenti provenienti da altri istituti che chiedano di trasferirsi al percorso serale sono richiesti la maggiore età e l'indicazione della motivazione. La richiesta è sottoposta alla valutazione del Consiglio di Classe, che esprime parere favorevole o contrario e determina il periodo didattico di inserimento sulla base della valutazione dei crediti di cui all'Art. 6.

All'atto dell'iscrizione ogni studente specifica il periodo didattico al quale desidera essere ammesso; il periodo didattico effettivo è formalizzato all'esito della procedura di riconoscimento dei crediti e di valutazione delle competenze.

Art. 4 – Assetto didattico e articolazione del percorso

I percorsi di secondo livello dell'Istituto sono strutturati in due periodi didattici, con un orario complessivo pari al 70% di quello previsto per i corrispondenti corsi diurni:

- **Secondo periodo didattico** (corrispondente al secondo biennio, ex 3° e 4° anno): finalizzato all'acquisizione delle competenze professionali specialistiche relative alle discipline generali e di indirizzo;
- **Terzo periodo didattico** (corrispondente all'ultimo anno, ex 5° anno): finalizzato all'acquisizione delle competenze necessarie per sostenere l'Esame di Stato conclusivo e conseguire il Diploma di Stato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera.

A conclusione del terzo periodo lo studente è ammesso a sostenere l'Esame di Stato, che si svolge con le modalità previste per i corsi diurni e secondo la specifica ordinanza ministeriale annuale. Il diploma rilasciato al termine del percorso ha lo stesso valore di quello conseguito nel percorso di istruzione diurno del medesimo indirizzo.

Art. 5 – Accoglienza, orientamento e Patto Formativo Individuale (PFI)

I percorsi per adulti hanno come fondamento la personalizzazione dei percorsi di studio: ogni studente segue un percorso peculiare in relazione alle proprie esigenze e alla propria storia formativa e professionale, data l'eterogeneità dell'utenza. La personalizzazione si articola nelle seguenti fasi:

- **Accoglienza** (fino al 10% del monte ore complessivo): primo colloquio con il/la referente del corso e/o altri componenti del Consiglio di Classe, nel quale è presentato l'impianto formativo, è analizzata la documentazione a corredo dell'iscrizione, sono ascoltati i bisogni, gli obiettivi e il progetto di vita della persona e sono valutati saperi, competenze e crediti formali, non formali e informali. Le informazioni confluiscono nella **scheda dell'intervista**, primo documento del fascicolo personale dello studente;
- **Valutazione dei crediti**: la valutazione dei titoli e delle competenze può dar luogo al riconoscimento diretto dei crediti oppure demandare a un accertamento mediante appositi test e/o colloqui, da svolgersi nelle prime settimane dell'anno scolastico;
- **Certificazione dei crediti**: le competenze riconosciute sono attestate nell'apposito documento di certificazione dei crediti, su cui poggia la stesura del Patto Formativo Individuale.

Il Patto Formativo Individuale (PFI) è il documento fondamentale del percorso personalizzato: condiviso e sottoscritto dalle parti, dettaglia il monte ore individuale rispetto al totale, ripartito tra ore di accoglienza, ore accreditate (riconosciute come credito), eventuali ore di formazione a distanza e ore di effettiva frequenza necessarie al raggiungimento delle competenze e alla validità dell'anno scolastico. Il PFI, unitamente alla scheda di accoglienza e al foglio di riconoscimento dei crediti, una volta sottoscritto completa il fascicolo personale dello studente. Il PFI è formalizzato, di norma, entro il 15 novembre.

Art. 6 – Riconoscimento dei crediti e riduzione del monte ore

I crediti formativi riconoscono le competenze già acquisite dall'allievo e concorrono a definire il Patto Formativo Individuale. Essi possono essere:

- **crediti formali**, derivanti da precedenti percorsi scolastici certificati (anni di scuola superiore già frequentati, singole materie con valutazione sufficiente in caso di non promozione — previa presentazione di pagella o certificato —, diplomi e titoli di studio post-diploma);
- **crediti non formali**, derivanti dalla formazione professionale regionale e da corsi di formazione esterni;
- **crediti informali**, relativi alle competenze maturate in contesti lavorativi nel settore ristorativo/alberghiero, in esperienze formative varie e nell'auto-formazione.

Il riconoscimento dei crediti comporta una riduzione personalizzata del monte ore di frequenza, formalizzata nel PFI, sottoscritto dallo studente, dal Dirigente Scolastico e dal Presidente della Commissione della rete del CPIA. Il Consiglio di Classe delibera sia l'attribuzione di eventuali debiti sia il riconoscimento dei crediti, valutando l'idoneità di diplomi o attestati pregressi ai fini di un'adeguata preparazione, e struttura il percorso individuale dell'allievo.

Art. 7 – Commissione per il Patto Formativo Individuale

È istituita una Commissione paritetica, composta da docenti dell'Istituto in continuità con il CPIA della rete di appartenenza e presieduta, ai sensi della normativa, dal Dirigente Scolastico del CPIA. Alla Commissione competono la valutazione dei titoli, delle esperienze lavorative e delle competenze formali, non formali e informali possedute dall'adulto, nonché la definizione del periodo didattico di inserimento. Le attività della Commissione si formalizzano con appositi verbali e con documentazione sottoscritta dai suoi componenti.

Art. 8 – Frequenza, validità dell'anno scolastico e deroghe

Gli studenti iscritti al percorso serale hanno un obbligo di frequenza minimo pari al 70% del proprio Patto Formativo Individuale (al netto dei crediti riconosciuti). Concorre al raggiungimento della soglia minima la partecipazione alle ore di formazione a distanza (FAD), che devono essere certificate dal docente sul registro personale.

Il Consiglio di Classe può concedere deroghe alla frequenza completa del percorso in casi particolari, ossia a favore di quanti abbiano documentate e oggettive incompatibilità orarie e/o esigenze di assentarsi per periodi prolungati. A tal fine è richiesta idonea documentazione (documentazione lavorativa, certificati sanitari, autocertificazione di situazioni sanitarie o sociali particolari note alla scuola), da consegnare al referente del corso per la valutazione congiunta con il Dirigente Scolastico. Di norma tali situazioni sono prese in carico già in sede di intervista, così da predisporre tempestivamente un percorso personalizzato, concordando la calendarizzazione degli incontri con i docenti, i tempi e le modalità di verifica ed eventuali recuperi.

I docenti si rendono disponibili a venire incontro allo studente-lavoratore; lo studente è tenuto a rispettare gli accordi assunti e gli appuntamenti fissati, presentandosi alle prove *in itinere* e alle verifiche di valutazione, condizione necessaria per l'ammissione al periodo successivo o all'Esame di Stato. Il venir meno agli accordi presi comporta la decadenza di ogni possibilità di deroga.

Art. 9 – Fruizione a distanza (FAD)

L'adulto può fruire a distanza di una parte del periodo didattico, in misura non superiore al 20% del monte ore complessivo indicato nel PFI, da intendersi come studio di materiali in modalità asincrona. In tal modo la scuola

viene incontro soprattutto alle esigenze degli studenti-lavoratori, consentendo loro di svolgere in autonomia una quota delle ore di frequenza. I docenti predispongono il materiale didattico nelle piattaforme online accreditate dalla scuola e computano le ore nel registro personale con la dicitura "FAD", così che siano scorporate dalle assenze. Per gli argomenti svolti in modalità FAD è prevista una verifica orale in classe degli elaborati consegnati e una regolare valutazione.

FAD e laboratori. Sono di norma escluse dalla formazione a distanza le discipline per le quali è indispensabile la presenza in laboratorio (Enogastronomia e Sala e Vendita). È fortemente raccomandata la presenza alle ore di laboratorio di Cucina e di Sala e Vendita, peculiari di un corso di studi professionale.

Art. 10 – Laboratori, divise e norme di sicurezza

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e del sistema HACCP, ogni studente adulto è tenuto a indossare la divisa professionale d'ordinanza, pulita e completa, durante tutte le attività di laboratorio. L'accesso ai laboratori e l'uso delle attrezzature avvengono nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti e delle indicazioni fornite dai docenti e dal personale tecnico. La mancata osservanza delle prescrizioni in materia di divisa, igiene e sicurezza può comportare l'esclusione dall'attività di laboratorio.

Art. 11 – Valutazione, scrutini ed educazione civica

La valutazione è effettuata dal Consiglio di Classe sulla base delle competenze effettivamente acquisite, tenendo conto delle specificità dell'apprendimento in età adulta e valorizzando i materiali prodotti e le attività svolte in modalità FAD. La valutazione e la certificazione delle competenze sono finalizzate alla messa in trasparenza degli apprendimenti nella prospettiva dell'apprendimento permanente, anche al fine di favorire il raccordo con il mondo del lavoro.

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica è impartito secondo le Linee guida di cui al D.M. n. 183/2024, con riferimento ai traguardi e agli obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale per il secondo ciclo di istruzione.

Art. 12 – Esame di Stato e titolo conclusivo

Al termine del terzo periodo didattico lo studente è ammesso a sostenere l'Esame di Stato, che si svolge con le modalità previste per i corsi diurni e secondo la specifica ordinanza ministeriale vigente per l'anno scolastico di riferimento. Il diploma conseguito ha valore legale identico a quello del corrispondente percorso diurno e consente l'accesso all'università, all'alta formazione, agli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy) e ai pubblici concorsi, nonché l'inserimento qualificato nel settore agroalimentare, ristorativo e alberghiero.

Art. 13 – Uso dell'Intelligenza Artificiale nel percorso

Nell'ambito del percorso, e in particolare nelle attività di formazione a distanza e di studio autonomo, l'utilizzo di strumenti di Intelligenza Artificiale (IA) è consentito e valorizzato quale supporto alla personalizzazione dell'apprendimento e all'inclusione, nel rispetto dei principi di un'IA antropocentrica, trasparente, sicura e responsabile. L'impiego dell'IA avviene sotto la supervisione dei docenti e in piena coerenza con il Manuale operativo/Regolamento sull'Intelligenza Artificiale adottato dall'Istituto, al quale si rinvia integralmente.

Lo studente adulto che si avvalga di strumenti di IA nella predisposizione di elaborati o materiali è tenuto a dichiararne l'utilizzo. Resta ferma la verifica orale in classe di cui all'Art. 9 e la valutazione dell'effettivo possesso delle competenze, a garanzia dell'integrità e dell'originalità del lavoro personale. È in ogni caso assicurata la tutela dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

Il trattamento dei dati e l'impiego dei sistemi di IA sono conformi al Regolamento (UE) 2024/1689 (AI Act), alla Legge 23 settembre 2025, n. 132, e alle Linee guida per l'introduzione dell'Intelligenza Artificiale nelle istituzioni scolastiche allegate al D.M. 9 agosto 2025, n. 166.

Art. 14 – Norme finali e di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si rinvia al Regolamento di Istituto, al Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF), all'accordo di rete con il CPIA competente e alla normativa nazionale vigente in materia di istruzione degli adulti. Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di adozione da parte del Consiglio di Istituto ed è soggetto a revisione periodica in relazione all'evoluzione del quadro normativo e organizzativo.

Prospetto riepilogativo dei parametri operativi

Parametro	Valore di riferimento
Monte ore complessivo del percorso	70% del corrispondente corso diurno
Attività di accoglienza e orientamento	fino al 10% del monte ore del periodo
Fruizione a distanza (FAD asincrona)	fino al 20% del monte ore del PFI
Frequenza minima per la validità dell'anno	almeno il 70% del monte ore del PFI
Termine iscrizioni	di norma 15 ottobre
Formalizzazione del PFI	entro il 15 novembre

I valori percentuali si intendono riferiti al monte ore individuale definito nel PFI, fatta salva la disciplina nazionale di riferimento.

Il Referente del Corso IDA

_____

Il Dirigente Scolastico
Prof. Claudio Simoni

_____