



**ISTITUTO PARITARIO
LUIGI STEFANINI**

CASALNUOVO DI NAPOLI



LICEO CLASSICO- SCIENTIFICO-LINGUISTICO-LICEO DELLE SCIENZE UMANE
ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO:
INFORMATICA-COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO-
MECCANICA E MECCATRONICA-CONDUZIONE DEL MEZZO NAVALE
ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI SOCIO SANITARI - ENOGASTRONOMIA

SCHEDA DESCRITTIVA DEL PERCORSO
DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO “WORK IN PROGRESS”
A.S. 2016-2017

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI L' ENOGASTRONOMIA E L'O.A

TITOLO DEL PROGETTO

PRET A MANGER: CONCETTO INNOVATIVO DI RISTORAZIONE"

DATI DELL'ISTITUTO SCOLASTICO

Codice Istituto	NARHMO500C	Partita I	06322991214
Intitolazione	ISTITUTO PARITARIO “L.STEFANINI”		
Ordini di scuola a cui si riferisce il progetto	.P.S.E.O.A - ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA		
Via	Padre Carmine Fico 26/28		
Città	CASALNUOVO DI NAPOLI	CAP	80013
Telefono	0815523104	Fax	081.8176547
E-mail	Istituto.stefanini@alice		
Coordinatore Didattico	Prof. Giraldi Felice		

INDIRIZZO DI STUDIO A CUI SI RIFERISCE IL PROGETTO

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

STUDENTI

N. Studenti	CLASSE III	CLASSE IV	TOTALE
	16	13	29

IL PROGETTO SI EFFETTUA

Per classi intere	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per gruppi di studenti provenienti da classi diverse	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

TIPOLOGIA DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL PROGETTO

<input checked="" type="checkbox"/> Alternanza in Azienda
<input checked="" type="checkbox"/> Attività in aula
<input checked="" type="checkbox"/> Impresa formativa simulata sostenuta dall'Azienda partner
<input type="checkbox"/> Progetto di ricerca e sviluppo commissionato dall'Azienda partner
<input checked="" type="checkbox"/> Iniziative di orientamento propedeutico

IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIE, PARTENER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
PA.MI. SRL	Via Circumvallazione 397°- Nola
PRIME SRL	Via Circumvallazione 310°- Nola

ENTI ACCREDITATI CHE COLLABORA AL PROGETTO

Denominazione	Indirizzo
1) Sinet s.r.l.	Via Ferrante Imparato 190 - Napoli
2) Safety s.r.l.	Via Francesco Petrarca 10°- Afragola

SCHEDA PROGETTO

MOTIVAZIONE DELL'IDEA PROGETTUALE

Un elemento caratterizzante il presente progetto è la volontà dell'Istituto di dotarsi di un vero e proprio sistema per l'alternanza, passando dalla semplice organizzazione di stage aziendali, esperienza arricchente per gli allievi ma spesso non del tutto contestualizzata nel percorso scolastico, ad un modello che preveda fasi e strumenti specifici per la realizzazione di progetti personalizzati.

Per quanto riguarda il comparto ricettivo e ristorativi la sfida è anzitutto imprenditoriale. Ma diversi fattori critici e priorità emergono.

Esposta alla concorrenza del mercato globale la cucina italiana rischia di venire a configurarsi come un insieme di piatti ormai conosciuti al largo pubblico, quasi replicabili, a prescindere dagli approvvigionamenti, dalla storia degli chef e dai richiami alle regioni. La difesa della nostra cultura e delle nostre tradizioni culinarie si configura come importante obiettivo per le politiche nazionali, puntando a tutelare un settore economico che muove grandi fatturati in patria e all'estero. Tra consumatori che cambiano e diventano sempre più esigenti la sfida per le aziende è quella di riorientarsi sul mercato, di lavorare in quadro di accresciuta competitività, dando una direzione al futuro della gastronomia italiana e quindi della nostra ristorazione.

Tra le primarie esigenze espresse dagli imprenditori del settore ristorativo, infatti, come possiamo osservare negli ultimi dati riportati, si percepisce l'urgenza di riqualificare sia l'impresa sia il personale e si lamenta la mancanza di personale qualificato.

Per quanto riguarda gli addetti, va notata – come tipico del settore degli “alberghi e pubblici esercizi” - che la piccola dimensione è preponderante, ad eccezione del comparto mense e fornitura di pasti (6 addetti medi negli alberghi con ristorante, 3 nei ristoranti).

Per quanto riguarda poi le attività nell'azienda ristorativa che cambia, si va dall'approvvigionamento alla somministrazione di cibi e bevande che però oggi si accompagnano sempre più anche all'intrattenimento e ad attività che favoriscano la socializzazione, ed alla vendita di prodotti selezionati sia alimentari che non.

Ed ecco il pubblico esercizio che si apre alle nuove tecnologie per erogare ai clienti nuovi servizi (ricariche telefoniche, pagamenti di bollette, multe, bolli auto e altro ancora).

Parallelamente a tali osservazioni, si noti che il ciclo di vita della ristorazione dà immediatamente conto della inarrestabile evoluzione delle formule di servizio.

Mentre il ristorante d'eccellenza vive, sull'onda di una rinnovata attenzione al buon cibo, una nuova fase di sviluppo e la trattoria riscopre la tradizione come punto di forza dell'offerta, il ristorante senza aggettivi mostra la corda e si avvia lungo il crinale del lento quanto inesorabile declino.

Si affermano esercizi che fanno dell'intrattenimento un punto di forza dell'offerta, adatti ad occasioni di consumo serali nelle quali la socializzazione è il driver di scelta.

Le prospettive del mercato danno conto della contrazione della quota di mercato della ristorazione tradizionale, mentre risulta in crescita sia la ristorazione veloce che quella operativa sui vettori di trasporto.

Per le pizzerie persiste una fase di sviluppo. In ripresa la ristorazione alberghiera grazie ad una rinnovata attenzione degli alberghi verso il mondo della gastronomia, vissuto sempre più come punto di forza dell'offerta turistica.

Per concludere, in quest'ottica, è opportuno che il personale si tenga aggiornato per una sempre migliore qualità del servizio e quello potenziale si formi in percorsi specifici per inserirsi in un mondo della ristorazione che sta cambiando. Il settore infatti richiede figure sempre più flessibili e competenti nell'applicazione di norme igieniche e di sicurezza, nel rispetto delle diverse normative che regolano il comparto, ma anche nell'utilizzo di nuove tecnologie nella produzione dei pasti, nella gestione e amministrazione, nell'impiego e nel trattamento dei prodotti tipici, nella conoscenza dei valori nutrizionali o ancora negli abbinamenti tra cibo e vino, nella produzione di pasticceria di qualità, oltre che ai diversi tipi di servizio da adeguare allo stile commerciale e all'immagine della struttura.

OBIETTIVI FORMATIVI DA CONSEGUIRE ATTRAVERSO IL PERCORSO DI ALTERNANZA

Il progetto è legato particolarmente al tema della sicurezza e della qualità alimentare per lo sviluppo sostenibile del pianeta. Si affronteranno le tematiche della nutrizione da un punto di vista ambientale, storico, culturale, tecnico-scientifico ed economico e degli alimenti “a Km zero”, definiti anche con il termine più tecnico “a filiera corta”, prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. Infatti i prodotti “locali”, raccolti al momento giusto e subito messi in commercio, garantiscono una maggior freschezza e migliori caratteristiche organolettiche, grazie al breve tempo di trasporto. In questo modo inoltre viene valorizzato il consumo dei prodotti stagionali recuperando così il legame con il ciclo della natura e con la produzione agricola. Si punta, inoltre, ad un connubio tra innovazione e promozione che è proprio delle più importanti città europee.

Tale impostazione multidisciplinare crea numerosi collegamenti tale da affrontare il tema secondo diversi aspetti che coinvolga tutti i livelli della società.

Gli obiettivi da raggiungere con l'alternanza Scuola-lavoro devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un *professionista dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche, e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale e quindi deve essere in grado di:

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA' E COMPETENZE

Abilità:

- Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio;
- Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni, in un contesto di lavoro di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti;

Competenze:

- Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.
- Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative

FASI E ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Essendo tale progetto inserito nelle classi terza e quarta la distribuzione condivisa risulta essere la seguente:

CLASSE III	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> • 60 ore in azienda; • 100 ore frontali, di cui: di fase teorica per la preparazione della classe, le verifiche in itinere e ed il feed-back 	<ul style="list-style-type: none"> • 90 ore in azienda; • 150 ore frontali, di cui: di fase teorica per la preparazione classe, le verifiche in itinere e finale ed il feed-beack

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

A.S. 2016-17	Classe III	Classe IV
VISITE AZIENDALI	60	90
Sicurezza sui luoghi di lavoro – D.lgs. 81/2008	20	30
Primo soccorso (ASL, C.R.I., 118)	20	30
Gestione e organizzazione di impresa - Diritto del lavoro	20	30
Attività di laboratorio e lezioni multimediali di informatica	20	30
Perfezionamento Lingua Inglese	10	20
Riflessioni sull'esperienza e questionari	10	10
TOTALI	160	240

CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

ATTIVITA' IN AULA	ORE 14.00 - 19.00
-------------------	-------------------

2017	CLASSE TERZA																														
gennaio	Vacanze natalizie								9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
febbraio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
marzo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
aprile	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Vacanze pasquali						19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
maggio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

2017	CLASSE QUARTA																														
gennaio	Vacanze natalizie								9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
febbraio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
marzo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
aprile	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Vacanze pasquali						19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
maggio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

ATTIVITA' IN AZIENDA	ORE 14.00 - 19.00
----------------------	-------------------

2017	CLASSE TERZA																														
giugno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
luglio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

2017	CLASSE QUARTA																														
giugno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
luglio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

FASE PRIMA: FORMAZIONE TEORICA IN AULA

La *formazione teorica in aula* si terrà con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni. Avrà l'obiettivo di preparare i ragazzi sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica.

MODULI ATTIVITA' DI FORMAZIONE IN AULA	
Mod. 1 – Sicurezza sul lavoro - Fornire schemi di lettura dei contesti lavorativi per meglio individuare le competenze e le capacità necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro con ottica flessibile	
Mod. 2. Tutela sul lavoro - Sviluppare la capacità di individuare ed affrontare i problemi di adattamento che qualsiasi situazione lavorativa inevitabilmente pone.	
Mod. 3 – Modulo a carattere professionalizzante proposto dal docente di Inglese.	
Mod. 4 – Modulo a carattere professionalizzante proposto dal docente di informatica	

CLASSE III

PREPARAZIONE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO - ATTIVITA' DI FORMAZIONE SUI SEGUENTI MODULI			
GIORNO	ORE	ARGOMENTO	ESPERTO
16-19 gennaio	14.00-19.00	Sicurezza su lavoro - prevenzione infortuni	Resp. Sicurezza interna DOTT. DOMENICO PIRO Esperto esterno DEL GAUDIO ERNESTO
6-9 febbraio		Tutela alla salute- Primo soccorso	Docente di Sc., motorie NUNZIATA MICHELE
1-2 marzo 14-15 marzo		Diritto del lavoro	Docente di Diritto DONNARUMMA MARIANNINA
22 aprile 24 aprile		Laboratorio di informatica gestionale	Docente di Informatica

25-26 aprile		NADDEO SALVATORE
2-5 maggio	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi scritti, orali e multimediali, riguardanti argomenti inerenti il settore di indirizzo	Docente di Inglese CRISTIANO VALERIA

FASE SECONDA: INSERIMENTO LAVORATIVO

Prevede l'**inserimento lavorativo**, degli alunni presso aziende della ristorazione. Sarà cura dei tutor programmare l'attività di alternanza per totali di 60 (90) ore per ciascun studente in modo da fornire agli stessi un'esperienza di lavoro non ripetitiva ma creativa, con una visione completa della realtà aziendale, integrandola con opportuni interventi atti a valorizzare l'elevata efficacia formativa dell'esperienza stessa.

CRONOPROGRAMMA ATTIVITA' IN AMBIENTE DI LAVORO (presso le aziende convenzionate)

GIORNO	ORE	ARGOMENTO	ESPERTO
27 giugno	14.00-19.00	Inserimento/Accoglienza Gli studenti, guidati dal tutor sono messi a conoscenza dell'organizzazione dell'azienda ospitante, delle persone con cui dovranno relazionarsi, dei compiti da svolgere, dei metodi e strumenti di lavoro	Tutor esterno
29-30 giugno 3-8 luglio		Attività lavorativa Costruzione del percorso formativo	
11 luglio		Riflessioni sull'attività in azienda Questionario	

CLASSE QUARTA

CRONOPROGRAMMA ATTIVITA' IN AULA

PREPARAZIONE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO - ATTIVITA' DI FORMAZIONE SUI SEGUENTI MODULI			
GIORNO	ORE	ARGOMENTO	ESPERTO
16-21 gennaio	14.00-19.00	Sicurezza su lavoro - prevenzione infortuni	Resp. Sicurezza interna DOTT. DOMENICO PIRO Esperto esterno DEL GAUDIO ERNESTO
6-11 febbraio		Tutela alla salute- Primo soccorso	Docente di Sc.,motorie NUNZIATA MICHELE
1-2 marzo 14-17 marzo		Diritto del lavoro	Docente di Diritto DONNARUMMA MARIANNINA
22 aprile 24 aprile 25-28 aprile		Laboratorio di informatica gestionale	Docente di Informatica NADDEO SALVATORE
2-5 maggio		Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi scritti, orali e multimediali, riguardanti argomenti inerenti il settore di indirizzo	Docente di Inglese CRISTIANO VALERIA
6 maggio		Questionario	Team docenti

FASE SECONDA

CRONOPROGRAMMA ATTIVITA' IN AMBIENTE DI LAVORO (presso le aziende convenzionate)

GIORNO	ORE	ARGOMENTO	ESPERTO
27 giugno	14.00-19.00	Inserimento/Accoglienza Gli studenti, guidati dal tutor sono messi a conoscenza dell'organizzazione dell'azienda ospitante, delle persone con cui dovranno relazionarsi, dei compiti da svolgere, dei metodi e strumenti di lavoro	Tutor esterno
29-30 giugno 3-8 luglio 10-14 luglio		Attività lavorativa Costruzione del percorso formativo	
15 luglio		Riflessioni sull'attività in azienda Questionario	

Gli studenti dovranno tenere una cartella personale per annotare informazioni, raccogliere materiale di studio ed elaborare proprie ipotesi che saranno poi discusse al termine di questa e altre fasi. Questo permetterà ad ogni studente di conservare traccia del percorso svolto.

Figure professionali di riferimento

Restaurant manager	E' responsabile della gestione del ristorante sotto il profilo amministrativo e organizzativo. Analizza costi, ricavi, utili, cura la clientela con pubbliche relazioni e pubblicità; si occupa inoltre della selezione del personale e dei corsi di formazione interni.
Food & Beverage manager	E' il responsabile di tutte le attività inerenti cibi e bevande, bar inclusi.
Maitre	E' il personaggio sovrano nel lavoro del ristorante; imposta e dirige tutto il servizio, pre comande, mantiene i rapporti con i clienti, li riceve e li accompagna ai tavoli
Responsabile del servizio	Segue anche gli aspetti amministrativi, economici e finanziari del settore ristorazione
Banketing manager	Cura l'allestimento di ricevimenti, buffet e colazioni di lavoro, effettuando una serie di sopralluoghi dove è previsto che venga svolto l'evento, supervisionando i menù e l'allestimento dei piatti.
Sommelier	E' un professionista in grado di effettuare un'analisi organolettica delle bevande al fine valutarne la tipologia, la qualità, le caratteristiche, le potenzialità di conservazione, soprattutto in funzione del corretto abbinamento vino-cibo.

COMPETENZE, ABILITA' E CONOSCENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO DI A.S.L.

COMPETENZE

- Utilizzare le attrezzature dei laboratori di cucina e sala/bar e controllarne anche la pulizia;
- Gestire le dotazioni dei laboratori di cucina, sala/bar e della cantina;
- Partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, tenendo presente il giusto abbinamento delle bevande coi cibi anche in presenza di pietanze per clienti con fasce di età particolari (infanzia, anziani), clienti in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza) o clienti affetti da intolleranza alimentare o patologie legate alla alimentazione.
- Gestire l'allestimento e il servizio delle bevande in situazioni ordinarie e straordinarie di manifestazioni, banchetti, buffet, ecc;
- Utilizzare in maniera appropriata la terminologia di settore e applicare le nozioni di enogastronomia ed enologia, nonché la terminologia del sommelier delle acque.

ABILITA'

- Rilevare ed interpretare i bisogni, le aspettative e la soddisfazione del cliente;
- Stabilire e mantenere rapporti di collaborazione e di integrazione con i colleghi del reparto di appartenenza e dei reparti con i quali deve collaborare.
- Utilizzare attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia;

- Abbinare i vini e le acque ai cibi più semplici o destinati a clienti con particolari necessità fisiologiche.

CONOSCENZE

- Strutture ristorative, anche le più innovative;
- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
- Conosce i principi sui quali si basano le più comuni diete per intolleranti alimentari e le patologie legate all'alimentazione.
- Conosce la terminologia appropriata e le nozioni di base dell'enogastronomia e dell'enologia.
- Conosce la terminologia utilizzata dal sommelier delle acque

UTILIZZO DI TECNOLOGIE INFORMATICHE

LIM, programma per l'elaborazione di schede ricette con relativo costo pasto, audio-guide.

METODOLOGIE LABORATORIALI E NETWORKING

La rete di riferimento è costituita dai Consigli di classe, dai tutor interni, dai tutor aziendali, dagli insegnanti di lingua straniera, insegnanti di Scienze e cultura dell'alimentazione, esperti locali di geostoria, che cureranno la predisposizione del piano formativo iniziale, di accompagnamento e tutoraggio nonché delle certificazioni delle competenze di fine percorso.

Le metodologie:

- Role play per l'utilizzo della micro lingua di settore: Accoglienza, Enogastronomia, Sala e Vendita,
- Pasticceria;
- simulazione di casi tipici;
- lavoro di gruppo con la suddivisione dei compiti tra gli studenti al fine di migliorare l'azione didattica;
- percorso metacognitivo per l'acquisizione di atteggiamenti idonei al "cooperative learning".
- momento di *confronto* tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l'esperienza di Alternanza Scuola-lavoro;

ATTIVITA' PREVISTE PER IL PERCORSO IN AZIENDA

L'attività operativa prevede la progettazione di menù e la realizzazione in laboratorio di cucina di piatti in relazione alla tipologia dell'azienda di ristorazione, della clientela, dell'occasione, ecc.

L'attività operativa in azienda prevede l'allestimento della sala ristorante e del reparto bevande e caffetteria con servizio di distribuzione pasti, colazioni, ecc

MODALITA' DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE

Le attività svolte in azienda e quelle svolte in aula/ laboratorio prevedono forme di accompagnamento, il tutoring scolastico ed aziendale dello stage e l'accompagnamento educativo personalizzato nel caso di allievi in situazione di disagio.

Per ciò che concerne gli strumenti adottati, il periodo di alternanza nelle strutture ricettive e ristorative prevede l'utilizzo di nuovi strumenti rispetto agli stage aziendali tradizionali.

In particolare sono stati predisposte schede di supporto al progetto personalizzato di alternanza, al fine di descrivere:

il contesto aziendale, la/le mansione/i oggetto dell'esperienza e le principali competenze necessarie per presidiare il posto di lavoro;

il profilo di ogni studente, in termini di competenze possedute, di attitudini ed aspirazioni;

Ciò consentirà di effettuare un incrocio più efficace tra allievi ed aziende disponibili, e di identificare in modo preciso gli obiettivi ed i risultati attesi per ciascun allievo e le modalità di valutazione di tali obiettivi e risultati, al fine di definire un piano formativo personalizzato.

Fondamentale a livello metodologico è il coinvolgimento attivo degli allievi, per dare loro la consapevolezza degli obiettivi e delle finalità delle esperienze di alternanza, e della coerenza tra tali finalità e metodi di lavoro adottati, anche in termini di impegno reciproco tra allieva/o, istituto ed impresa.

Sul piano organizzativo, prima dello stage il Coordinatore di corso ed il Consiglio di classe individuano il periodo di effettuazione ed il tutor scolastico si attiva per la stipula della convenzione con le ditte ospitanti, per la predisposizione della documentazione da fornire per l'assicurazione e la tutela in caso di infortuni, per preparare i piani di studio personalizzati per gli allievi tirocinanti e per dar loro le tracce per le relazioni che dovranno scrivere.

Nel corso dello stage spetta al tutor scolastico seguire gli allievi e verificare l'adattamento nell'interno delle aziende e l'andamento complessivo dell'attività, relazionandosi con gli allievi, con i tutor aziendali e con altri educatori coinvolti e, ove fosse necessario, rivedendo gli obiettivi del piano personalizzato di alternanza. Successivamente agli stage, i *tutor scolastici e aziendali* analizzeranno e verificheranno i piani di studio, il raggiungimento degli obiettivi finali e le relazioni svolte dagli studenti stagisti, valutando anche il loro grado di impegno, interesse e partecipazione nel corso del tirocinio.

Tale valutazione sarà effettuata con altri specifici strumenti:

una scheda per il tutor aziendale al fine di valutare l'esito del periodo in azienda;
 una scheda per il tirocinante sull'autovalutazione dell'esperienza da allegare alla relazione individuale;
 una scheda di follow-up per il tirocinante e per l'impresa, che sarà compilata dal tutor scolastico previa breve intervista, per verificare la ripetibilità dell'esperienza ed eventuali opportunità occupazionali future.
 La valutazione del progetto di alternanza in accordo con il Consiglio di Classe avrà sul curriculum la seguente ricaduta:

- su tutte le discipline per un 10%,
- sulla condotta per un 5%.

MODALITA' DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

La valutazione dell'esperienza in azienda, consentirà il rilascio di una dichiarazione delle competenze maturate al termine del percorso scolastico quinquennale, il cui modello è stato adottato dal primo anno di svolgimento dei progetti di alternanza.

La dichiarazione delle competenze che si tradurrà in crediti specifici, riconosciuti internamente dal Consiglio di classe, ma anche esternamente. L'Ente di formazione professionale si impegna a riconoscere l'esperienza quale elemento preferenziale nella selezione dei candidati per percorsi di formazione nel settore ristorativo, e l'Associazione delle aziende turistico-ricettive e ristorative locale si impegna a tenere conto delle esperienze maturate in alternanza scuola-lavoro nelle selezioni per l'assunzione di personale

1. IL PROGETTO PREVEDE

<p><i>Tutor scolastico</i> Classe III A – prof. Ascolese Antonio Classe IV A prof. Romano Marianna Coadiutore prof. Sferragatti Vincenzo</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestisce e organizza il progetto insieme al gruppo di progetto coordinandone l'attività. ➤ Supporta il gruppo nell'attivazione di stage, mantenendo un rapporto continuo con i referenti delle imprese. ➤ Si occupa del monitoraggio e valutazione dell'attività e della motivazione degli allievi. ➤ E' la figura referente dell'organizzazione per il settore enogastronomico.
<p><i>Tutor aziendale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestisce e organizza i periodi in azienda insieme al gruppo di progetto. ➤ Collabora nell'identificare le imprese coinvolte. ➤ Collabora con il tutor scolastico nel favorire l'inserimento nell'azienda e l'apprendimento in azienda. ➤ Collabora nel monitoraggio e nella verifica dell'andamento dell'attività. ➤ E' la figura referente per la struttura ricettiva.
<p><i>Coordinamento</i> <i>Prof. Felice Giraldi – prof. Russo Carmela</i> Gestisce e organizza il progetto insieme al gruppo di progetto (Consiglio di classe) coordinandone l'attività.</p>

Monitoraggio

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio assistiti dagli uffici della scuola.

Gli **indicatori** per valutare l'**efficienza** delle procedure e degli strumenti:

- rispetto delle scadenze
- tempestività delle comunicazioni
- funzionalità ed equità dell'orario
- funzionalità delle attrezzature
- agibilità degli spazi

Gli **indicatori** per valutare l'**efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

- livello di dispersione
- risultati dell'apprendimento
- variazioni del clima all'interno dell'Istituto
- modifiche del rapporto con l'esterno

Gli **strumenti** della valutazione:

- _ test, questionari;
- _ reperimento dagli archivi esistenti.

RISULTATI ATTESI DAL PERCORSO

Le prospettive del mercato danno conto della contrazione della quota di mercato della ristorazione tradizionale, mentre risulta in crescita sia la ristorazione veloce che quella operativa sui vettori di trasporto. Per le pizzerie persiste una fase di sviluppo. In ripresa la ristorazione alberghiera grazie ad una rinnovata attenzione degli alberghi verso il mondo della gastronomia, vissuto sempre più come punto di forza dell'offerta turistica.

Per concludere, in quest'ottica, è opportuno che il personale si tenga aggiornato per una sempre migliore qualità del servizio e quello potenziale si formi in percorsi specifici per inserirsi in un mondo della ristorazione che sta cambiando. Il settore infatti richiede figure sempre più flessibili e competenti nell'applicazione di norme igieniche e di sicurezza, nel rispetto delle diverse normative che regolano il comparto, ma anche nell'utilizzo di nuove tecnologie nella produzione dei pasti, nella gestione e amministrazione, nell'impiego e nel trattamento dei prodotti tipici, nella conoscenza dei valori nutrizionali o ancora negli abbinamenti tra cibo e vino, nella produzione di pasticceria di qualità, oltre che ai diversi tipi di servizio da adeguare allo stile commerciale e all'immagine della struttura.

Per soddisfare le necessità di servizio, sopra indicate, è necessario che tra i reparti si sala e cucina si attivino le opportune sinergie. Inoltre mentre la professionalità dello chef è sempre stata tenuta in grande considerazione, si avverte l'esigenza di una maggiore attenzione alle competenze del personale di sala che deve essere in grado di comunicare con il cliente, consigliando e suggerendo gli abbinamenti più opportuni rispetto al menù del ristorante.

Polizza di assicurazione per gli studenti ed i tutors (Infortuni e R.C):

PROGRAMMA ASSICURATIVO

UNIPOLSAI

POLIZZA N° 150134379

DATA 14/11/2016 (ANNUALE)

Posizione INAIL: n 18507565/37

Data 15/12/2016

IL RESPONSABILE DI PROGETTO

ASCOLESE ANTONIO

ROMANO MARIANNA

IL COORDINATORE DELLE A.D.

PROF. FELICE GIRALDI