



I.P.S.E.O.A.
Karol Wojtyła Castrovillari



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195
Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004
www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec:
csr010004@pec.istruzione.it

ALLEGATO 10

1.TITOLO	Progetto di Alternanza Scuola-Lavoro 2017/18 (Delibera n. del Consiglio Istituto n. del)
PROGETTAZIONE	PROF.ssa Mariateresa Bruno
COORDINAMENTO	PROF. ssa Mirella Baratta

2. OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI ATTESI

Il progetto dell'Alternanza Scuola-lavoro dà la possibilità di introdurre una *metodologia didattica innovativa* che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Ampliarlo in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale, nonché le famiglie degli studenti stessi. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite.

Il progetto - sia all'interno dell'alternanza, i cui principali attori sono gli allievi, sia nella fase preparatoria ed esecutiva, dove coinvolti sono gli insegnanti, genitori, i tutor interni ed esterni - vede la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'Azienda. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum sperimentale e flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro

- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

OBIETTIVI: OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Tali obiettivi - didattici, orientativi e professionalizzanti - sono così stati individuati:

- favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- creare un proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro in coerenza con le linee generali della legge 107/2015, comma dal 33 al 43 dell'articolo 1, Alternanza scuola lavoro a.s.2015-2016
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
- orientare i giovani a scoprire le vocazioni personali, così da facilitare le successive scelte
- acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro
- migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando le capacità di ascolto e di relazione interpersonale
- acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI

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 alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, informatiche, economiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e sovranazionale:

- conoscere l'organizzazione ristorativa/alberghiera
- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale
- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge lo stage
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale d'albergo
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative (**enogastronomia, sala/bar, accoglienza turistica**)
- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nell'azienda ove si è svolta l'attività con quanto appreso in ambito scolastico e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto l'alternanza in altre aziende
- conoscere e saper applicare la legislazione vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, decreto legislativo 81/2008, articolo 2, comma 1, lettera a)
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP
- conoscere e saper mettere in atto le tecniche della comunicazione

RISULTATI ATTESI :

L'attività di alternanza viene programmata in una prospettiva pluriennale e prevede una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro (**incontro con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, project work in e con l'impresa, attività laboratoriali, servizi d'accoglienza interni ed esterni, eventi, banchetti**)

L'esperienza dell'alternanza scuola lavoro intende non solo superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione garantisce un vantaggio competitivo rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli

all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

3. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

La progettazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro, deve considerare sia la dimensione curriculare, sia la dimensione esperienziale, svolta in contesti lavorativi. Le due dimensioni vanno integrate in un percorso unitario che miri allo sviluppo di competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e spendibili nel mondo del lavoro.

La struttura organizzativa è così composta:

- a) Studenti
- b) Consiglio di classe
- c) Dipartimenti disciplinari
- d) Docenti referenti dell'Alternanza Scuola- lavoro
- e) Tutor interni/ Tutor esterni - Esperti esterni del settore
- f) Aziende

A) STUDENTI

n. 98 studenti - Classi IA – IB – IC- ID-IE

n. 82 studenti - Classi II A – IIB – II C - II D

Alunni delle classi terze, quarte e quinte degli indirizzi : **Enogastronomia, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica**

n. 101 studenti - Classi IIIA En. – IIIB En. – IIIC Sala/Acc.T. – IIID S/V.-III E-Enog.

n. 93 studenti - Classi IVA En. – IVB En. – IVC En./Acc.Tur.-IVD S/V

n. 62 studenti - Classi VA En. – VB En. – VC En./Sala

B) CONSIGLI DI CLASSE E DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

- **TUTTI i Consigli di classe**
- **TUTTI i Dipartimenti disciplinari**

C) RISORSE UMANE

	Soggetti coinvolti	Attività	Ore
COMMISSIONE Docenti interni	Mariateresa BRUNO	FS-Coordinamento	
	Mirella BARATTA	Progettazione e Coordinamento operativo	
	Maria LAURIA	Referente IeFP	
	Clorinda BRUNO	Coordinamento	
	Mariella ROSITO	Coordinamento	
	Carmine DE CRISTOFARO	Coordinamento	

	Lino BELLUSCI	Referente manifestazioni	
Esperti esterni di formazione sull'Igiene (HACCP)	Agenzia accreditata di formazione del territorio Studio SARUBBI Castrovillari	Formazione curricolare (9 ore x 6 ciascuna classe III)	54
Esperti esterni di formazione sulla sicurezza (Luoghi di Lavoro)	Agenzia accreditata di formazione del territorio	Formazione curricolare (12 ore x 12 classi III – IV e V)	144
Formazione nell'auto-imprenditorialità	Docenti della Scuola	Attività di laboratorio, Role playing, Simulazioni di impresa, Redazione di: -Business model -Business plan (30 ore x 7 classi IV e V)	210
		N. Studenti 256	Totale ore 318
Tutor scolastici di stage	Tutor individuati nelle classi 1 [^] - 2 [^] 3 [^] - 4 [^] - 5 [^] (Delibera CdC - Ottobre 2017) 1A - 1B- 1C- 1D – 1E 2A - 2B- 2C- 2D – IeFP Lauria Maria 3A Enog. Bellusci Lino 3B Enog. 3C S/V 3C Acc.Tur.- Pisano Franco 3D S/V - Bruno Clorinda 3E Enog. Viola Carluccio 4A Enog. Zicari Daniela –Caminiti Teresa 4B Enog. 4C Acc.Tur. Bruno Carlo 4C Enog. Lauria Maria 4D S/V Bruno Clorinda 5A Enog. Gireffo Silvana – Bellusci Lino 5B Enog. Greco Michele 5C Enog. Baratta Mirella 5C S/V Caponigro Michele	(Il numero delle ore è ottenuto da: n.4 ore x tutor x n. alunni assegnati)	3A Enog. 3B Enog. 3C S/V 3C Acc.Tur.- 3D S/V 3E Enog. 4A Enog. 4B Enog. 4C Acc.Tur. 4C Enog. 4D S/V 5A Enog. 5B Enog. 5C Enog. 5C S/V
	Formazione alunni D.A. Classe 3B-3Ds. – 4Ca. 4Cenog. – 4Ds.		
	Tutor interno - Greco Michele		
	Tutor Convitto -		
		Totale ore	

D) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Il CdC, avrà cura della progettazione di percorsi di apprendimento da concordare con aziende/enti e studenti, che prevedano una prima fase fondata sull'alternanza scuola-lavoro, con funzioni orientative, formative e anche propedeutiche all'inserimento professionale dei giovani, al fine di evidenziare motivazioni, attitudini, conoscenze, in ragione del ruolo da svolgere in azienda.

Il CdC, si occuperà inoltre, delle seguenti attività:

- svolgimento di attività in classe e laboratorio di approfondimento, ricerca, progettazione e realizzazione di materiale vario,
- organizzazione di visite guidate culturali/aziendali e accompagnare, secondo le discipline interessate, gli alunni coinvolti;
- incontri con esperti del settore ;
- valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, tenuto conto delle attività di valutazione in itinere svolte dal tutor esterno sulla base degli strumenti predisposti.

E) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI	TUTOR ESTERNI
<ul style="list-style-type: none"> - Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); - assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento; - gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno; - monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; - valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; - promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto; - aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe 	<ul style="list-style-type: none"> - collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza; - favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; - garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; - pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; - coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; - fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

F) RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI

REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

La struttura ospitante è un luogo di apprendimento in cui lo studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro attraverso l'esperienza. Ciò costituisce un valore aggiunto sia per la progettazione formativa, che diventa così integrata, sia per il patrimonio culturale sia per quello professionale del giovane.

La **Co-progettazione** tra i soggetti (scuola/impresa o altra struttura ospitante) assicurano il supporto formativo al giovane che apprende ma deve promuovere la collaborazione a livello organizzativo, progettuale, attuativo e puntare ad un controllo congiunto del percorso formativo e alla valutazione condivisa dei risultati di apprendimento.

4.AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

PROGETTAZIONE:

- stesura del progetto da parte dei Consigli delle classi terze ,quarte e quinte.
- stesura dei moduli specifici della fase in aula
- presentazione del progetto agli alunni e ai genitori
- pubblicità del progetto

ATTUAZIONE

Periodo: anno scolastico 2017/2018

PRIMA FASE : FORMAZIONE TEORICA IN AULA

La **formazione teorica in aula** si terrà tra ottobre / novembre 2017 con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni. Avrà l'obiettivo di preparare gli alunni 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.

Prevede la trattazione dei seguenti moduli:

Al termine di questa fase verranno svolte delle verifiche – con modalità che saranno definite dal Consiglio di classe – sull'assimilazione dei contenuti.

SECONDA FASE : INSERIMENTO LAVORATIVO

Prevede l'**inserimento lavorativo** di 3 settimane, per 40 ore settimanali (6/8 ore giornaliere) presso le aziende cui sono stati destinati.

Nelle tre settimane l'allievo viene seguito dal tutor esterno secondo il percorso formativo concordato con il tutor interno e con il CdC.

I tutor interni, durante lo stage, visiteranno gli alunni nel posto di lavoro per avere un riscontro diretto sull'inserimento e andamento dell'esperienza, per poter intervenire qualora si presentassero dei problemi.

Le attività di alternanza previste seguiranno il seguente schema

CLASSE	ATTIVITÀ	ORE DEDICATE	MODALITÀ
Prime	Gli studenti delle classi seconde, impegnati nel percorso di IeFP finalizzato al conseguimento della Qualifica professionale (Accordo Stato/Regione), svolgeranno un numero di ore (max 200) in Alt. S/L secondo i percorsi, coordinati dalla Prof.ssa Maria Lauria.	50 ore	Stage/Aula

Seconde	Gli studenti delle classi seconde, impegnati nel percorso di IeFP finalizzato al conseguimento della Qualifica professionale (Accordo Stato/Regione), svolgeranno un numero di ore (max 200) in Alt. S/L secondo i percorsi, coordinati dalla Prof.ssa Maria Lauria.	120 ore	Stage/Aula
	TOTALE BIENNIO	170	
Terze	<ul style="list-style-type: none"> • Fase di orientamento 	5 ore	Aula - Tutor interno
	<ul style="list-style-type: none"> • Norme di sicurezza alimentare 	10ore	Aula - Esperti esterni
	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP 	9 ore	Aula - Esperti esterni
	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione d'impresa 	14 ore	
	<ul style="list-style-type: none"> • Modulistica aziendale 	14 ore	
	<ul style="list-style-type: none"> • Intolleranze allergie alimentari /metodi conservazione cibi 	21 ore	Aula -Docenti interni
	<ul style="list-style-type: none"> • Norme di sicurezza sul lavoro 	12 ore	Aula- esterni/interni
	<ul style="list-style-type: none"> • Informatica di base 	10 ore	Aula- docenti interni
	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia/finale 	5 ore	Tutor interno
	<ul style="list-style-type: none"> • Lingua straniera 	10 ore	Aula docente
	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto Piazza Italia – (tedesco) 	10 ore	
	<ul style="list-style-type: none"> • Stage in azienda in un periodo compreso tra novembre e marzo. (Altri periodi potranno essere presi in considerazione.) 	120 ore	Stage tutor interno/esterno
	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne, visite aziendali mirate, concorsi, incontri con esperti del settore. 	20 ore	Aula/istituto/visita
TOTALE ORE TERZO ANNO DI ASL		200 +60 IeFP	
Quarte	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione allo stage 	4 ore	Aula
	<ul style="list-style-type: none"> • Stage in azienda in un periodo compreso tra novembre e marzo. (Altri periodi potranno essere presi in considerazione.) 	80 ore	Stage
	<ul style="list-style-type: none"> • Bilancio d'esercizio • Sicurezza sul lavoro 	6 ore	Aula docenti interni
	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne Visite aziendali mirate, incontri con esperti del settore. 	10 ore	Aula/istituto/territorio
TOTALE ORE QUARTO ANNO DI ASL		100	
Quinte	<ul style="list-style-type: none"> • Fase di orientamento 	3 ore	Aula docente
	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione delle imprese 	5 ore	Aula docente

	<ul style="list-style-type: none"> • Business plan 	5 ore	Aula docente
	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intermedia/finale 	2 ore	Aula docente
	<ul style="list-style-type: none"> • Stage in azienda in un periodo compreso tra novembre e marzo. (Altri periodi potranno essere presi in considerazione.) 	80 ore	Stage in azienda
	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne Visite aziendali mirate, incontri con esperti del settore. 	5 ore	Scuola/territorio
TOTALE ORE QUINTOANNO DI ASL		100	
TOTALE ORE		400	

Inserimento lavorativo per classi secondo il seguente schema

Classi/alunni		Azienda /Denominazione	Dati sulla disponibilità per l'inserimento	
3A Enog.	24	Ristorante	n. studenti	
3B Enog.	21	Ristorante	n. tutor	
3C S/V	13	Ristorante	Settore	
3C Ac.Tur.	10	Albergo	Sede	
3D S/V	12	Ristorante		
3E Enog.	21	Ristorante		
4A Enog.	21	Ristorante		
4B Enog.	20	Ristorante		
4C Acc.Tur.	Tot 24	Albergo		
4C Enog.	-----	Ristorante		
4D S/V	28	Ristorante		
5A Enog.	19	Ristorante		
5B Enog.	20	Ristorante		
5C Enog.	23	Ristorante		
5C S/V				
Totale	256			

5. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Periodo	Compito	Attore	Destinatari	
Ottobre	Stesura progetto e approvazione	Consiglio di classe		
Novembre	Individuazione e contatto con le aziende	Commissione ASL Tutor interno	Aziende	
Novembre	Preparazione documentazione allegata e predisposizione date per incontri (aziende-tutor, genitori)	Commissione ASL Tutor interno		
	Presentazione del progetto agli allievi e ai genitori	Tutor interno – Consiglio di Classe	Allievi Genitori	
	Formazione in aula	Docenti dell'Istituto o esperti esterni		
	Inserimento in azienda	Allievi, tutor interni e tutor esterni		
	Monitoraggio e visite aziendali	Tutor interno	Allievi e aziende	
	Valutazione degli studenti	Cons. di Classe, tutor interni, tutor esterni	Allievi	
	Certificazione delle competenze	Consiglio di Classe	Allievi	
	Valutazione del progetto	Collegio Docenti		

6. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

ATTIVITA' PREVISTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Formazione degli studenti su argomenti riguardanti sicurezza alimentare e sicurezza degli ambienti di lavoro	Incontri con Esperti esterni
Presentazione delle aziende partners	Incontri
Costruire l'attività	Brain storming, Problem solving, Team Building

8. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

I PEI degli alunni D.A. attraverso l'alternanza scuola lavoro mira ad accompagnare lo studente verso una dimensione della vita quotidiana, quella dell'inserimento lavorativo per consentire agli studenti la sperimentazione di sé e della propria autonomia in un contesto di adulti che garantisca un approccio al mondo del lavoro protetto e tutelato. È importante per gli alunni D.A. poter pensare a se stessi come adulti al loro futuro, alle loro potenzialità di autonomia oltre la scuola e la famiglia.

ATTIVITA' PREVISTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Didattica inclusiva • Individualizzazione di ambiti di abilità • Valutazione con obiettivi in progress 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di cooperative learning e problem solving • Attività svolte in contesti adeguati in itinere e interdisciplinare

7. ATTIVITA' LABORATORIALI

- studio, ricerca, approfondimento;
- visione di materiale audiovisivo;
- progettazione e realizzazione di materiale informativo;
- Sapere utilizzare le sequenze dei processi lavorativi;
- Conoscere le nostre tradizioni socio-culturali;
- Conoscere le nostre radici enogastronomiche;

8. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il progetto prevede l'uso di applicazioni quali Power point, collegamento ad internet, scambio di informazioni e risorse.

9. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Durante questa fase sarà cura del tutor interno, del tutor esterno e dello studente compilare dei prospetti di rilevazione che permetteranno nella fase finale di dare una valutazione sull'esperienza nel suo complesso e, nel dettaglio, sull'allievo.

Alla fine del periodo di inserimento aziendale seguirà una fase d'aula diore dove l'alunno sarà chiamato a confrontarsi con i compagni sui seguenti punti:

- descrizione dell'azienda
- descrizione dell'attività svolta
- descrizione dell'ambiente lavorativo e dei rapporti relazionali
- riflessione sui punti di forza dell'esperienza (abilità acquisite, capacità relazionali, verifica delle capacità personali)
- riflessione sui disagi affrontati (inesperienza, rapporti interpersonali, organizzazione dell'attività)

- valutazione complessiva delle settimane di stage aziendale
- Per rendere proficuo questo momento ogni alunno si aiuterà con la cartella personale e in particolare con il Diario di bordo compilato nei giorni dell'esperienza lavorativa.

10. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Questa valutazione ha l'obiettivo di certificare le competenze acquisite dai destinatari del progetto. Sono previste due fasi di valutazione:

1. Fase in itinere

Il Consiglio di classe valuta le conoscenze teoriche acquisite dagli studenti nei moduli di formazione d'aula.

Strumenti di valutazione:

- test semistrutturati
- compilazione di griglie
- esposizioni orali

2. Fase finale

Valutazione degli obiettivi trasversali e di quelli professionalizzanti acquisiti dagli studenti. Tale valutazione viene effettuata dai tutor interni in collaborazione con i tutor esterni e con i Consigli di Classe.

Strumenti di valutazione

- Scheda di valutazione dell'alunno da parte del tutor esterno
- Scheda di valutazione da parte del Consiglio di Classe (su proposta del tutor interno)
- Griglia per l'autovalutazione da parte dello studente

Le modalità d'acquisizione dei voti o crediti dell'alternanza verranno decise dai Consigli di Classe delle terze, quarte, quinte.

11. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (SCUOLA - STRUTTURA OSPITANTE) (TUTOR STRUTTURA OSPITANTE, TUTOR SCOLASTICO, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

Consiglio di classe – Docenti discipline coinvolte – Tutor scolastico

- Modalità di osservazione: griglie di osservazione costruite dai Consigli di classe.
- Valutazione delle competenze attraverso modalità/strumenti oggettivi di accertamento costruite dai Consigli di classe, dai docenti coinvolti, dai tutor interni ed esterni e dalle aziende coinvolte relative a :
 - la definizione dell'oggetto della valutazione: competenze, abilità e conoscenze da accertare
 - la definizione della tipologia di prova: coerenza con ciò che si deve accertare - casi, questionari, realizzazione del prodotto
 - la determinazione di un numero di item necessari a dare attendibilità alla prova
 - la predisposizione delle griglie di correzione per le prove
 - l'individuazione di indicatori e criteri di correzione
 - l'organizzazione dei dati di esito e l'individuazione dei livelli di padronanza delle competenze

Tutor aziendale

- Modalità di osservazione: griglie di osservazione costruite dai Consigli di classe con l'azienda.
- Valutazione colloqui di fine stage
- Somministrazione questionari/report dopo attività seminari e conferenze in aula e azienda
- Studenti
- Diario di bordo
- Questionario di auto-valutazione

12. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

OBIETTIVI /LIVELLI

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. Saperi e competenze coerenti con il quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

nell'EQF, il singolo risultato dell'apprendimento viene definito da ciò che un individuo conosce, comprende e sa fare al termine di un processo di apprendimento. L'EQF si concentra pertanto sui risultati dell'apprendimento che vengono delineati secondo conoscenze, abilità e competenze. Il presente progetto ha obiettivi, in termini di saperi e competenze, coerenti e previsti dal quadro europeo delle qualificazioni (EQF).

COMPETENZE

- Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività lavorative.

ABILITA'

- Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio;
- è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni, in un contesto di lavoro di solito prevedibile, ma soggetto a cambiamenti.

CONOSCENZE

- 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;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici;
- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali.

13. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

A conclusione verrà emessa una certificazione delle competenze trasversali e professionalizzanti che gli studenti avranno raggiunto. Tale certificazione sarà spendibile nel mondo del lavoro.

La certificazione verrà firmata dal tutor interno, dall'azienda e dal Dirigente Scolastico.

14. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

- Presentazione collegio docenti
- Pubblicazione Sito della scuola
- Informativa alle famiglie

1. COSTO DEL PROGETTO			
Spese	N. ore	Costo orario lordo	Totale
Progettazione e Coordinam. BRUNO M.Teresa			
Progettazione e Coordinam. operativo Mirella Baratta			
Attività			
Docenza /Assistenza Tecnica			
Tutor interno scolastico 3Aen - Bellusci Lino			
Tutor interno scolastico 3Ben -			
Tutor interno scolastico 3Ca. - Pisano Franco			
Tutor interno scolastico 3Cs. -			
Tutor interno scolastico 3Ds – Bruno Clorinda			
Tutor interno scolastico 3Een – Viola Carluccio			
Tutor interno scolastico 4Aen - Zicari Daniela-Caminiti Teresa			
Tutor interno scolastico 4Ben –			
Tutor interno scolastico 4Ca – Bruno Carlo			
Tutor interno scolastico 4Cen.- Lauria Maria			
Tutor interno scolastico 4Ds – Bruno Clorinda			
Tutor interno scolastico 5Aen- Gireffo Silvana – Bellusci Lino			
Tutor interno scolastico 5Ben – Greco Michele			
Tutor interno scolastico 5Cen – Baratta Mirella			
Tutor interno scolastico 5Cs – Caponigro Michele			
Formazione IeFP Classi 1A-1B-1C-1D-1E			
Formazione IeFP Classi 2A-2B-2C-2D			
Formazione IeFP Classi 3Aen-3Ben-3Cs 3Ca-3Ds- 3Een			
Tutor interno - LAURIA Maria			
Formazione alunni D.A. Classe 3B-3Ca-3Cs			
Tutor interno - Greco Michele			
Tutor Convitto -			
Esperti esterni			
Esperto esterno			
Formazione HACCP classi 3^ /4^			
Studio Sarubbi - Castrovillari			
Formazione SICUREZZA classi 3^ /4^			
Agenzia accreditata			
TOTALE			

MODULISTICA E ALLEGATI

- Allegato 1. **Convenzione di tirocini scuola azienda** (riservato alla commissione ASL)
- Allegato 2. **Patto formativo scuola famiglia** (riservato alla commissione ASL)
- Allegato 3. **Libretto identificativo personale dello studente** (riservato alla commissione ASL)
- Allegato 4. **Registro delle presenze asl in azienda**
- Allegato 5. **Diario di bordo triennale** (da compilare a cure dello studente, validità triennale)
- Allegato 6. **Registro delle attività di ASL del triennio** (nelle attività di aula/visite/eventi/manifestazioni extra stage)
- Allegato 7. **Questionario aspettative studente ex ante** (da somministrare da parte del tutor scolastico durante le ore previste per l'orientamento)
- Allegato 8. **Questionario attitudini ex ante sala bar**(da somministrare da parte del tutor scolastico durante le ore previste per l'orientamento)
- Allegato 8 bis. **Questionario attitudini ex ante cucina** (da somministrare da parte del tutor scolastico durante le ore previste per l'orientamento)
- Allegato 8 ter. **Questionario attitudini ex ante accoglienza turistica**(da somministrare da parte del tutor scolastico durante le ore previste per l'orientamento)
- Allegato 9. **Scheda valutazione competenze tutor scolastico/ c.d.c. /esperto** (documento da utilizzare a discrezione dei singoli CC.dd.CC se ritenuto opportuno ed utile per le classi terze e quarte. Consigliato per la valutazione del percorso al termine del 5 anno)
- Allegato 10. **Questionario di autovalutazione post stage studente** (da somministrare da parte del tutor scolastico durante le ore previste per l'orientamento)
- Allegato 11. **Scheda di valutazione dell'asl per il tutor aziendale** (da compilare a cura del tutor aziendale)
- Allegato 12. **Schema per la realizzazione della relazione finale** (linee guida per la stesura della relazione del periodo in azienda per il terzo e quarto anno a cura della studente, da consegnare al tutor interno o al docente di lettere)
- Allegato 13. **Il lavoro che vorrei questionario per le classi quinte** (da somministrare da parte del tutor scolastico durante le ore previste per l'orientamento)
- Allegato 14. **Certificato di alternanza scuola lavoro** (da compilare da parte dell'azienda)
- Allegato 15. **Guida per il tutor aziendale**
- Allegato 16. **Guida per il tutor scolastico**

