



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912

☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.gov.it



*PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO*

a.s. 2018/19 - 2019/2020 - 2020/21

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Titolo del progetto



**L' enogastronomia e la cucina professionale a scuola
e nel mondo del lavoro**

| | |
|---------------|------|
| Classe | 3° L |
| Numero alunni | 13 |

Sezione A

A.1-Aziende e/o amministrazioni coinvolte

| Tipologia | Dati sulla disponibilità per l'inserimento | |
|-----------|--|----------------|
| | Varie strutture ricettive e ristorative, uffici di promozione turistica, bar, pasticcerie compresi vari enti pubblici e privati che si occupano di promozione del territorio e valorizzazione di prodotti enogastronomici, partecipazione a manifestazioni, fiere e vari eventi inerenti il settore della ristorazione | n. studenti |
| n. tutor | | 2 |
| settore | | Enogastronomia |

SEZIONE B

B.1-Motivazione del Progetto

Caratteristiche del progetto

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo. L'alternanza scuola-lavoro per il terzo anno prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage della durata di due settimane in strutture ricettive, ristoranti, bar, pasticcerie, panifici ecc. Questa esperienza permetterà agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto. Il tutor scolastico, in particolare, si occupa dell'intera organizzazione degli stage e segue gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo i contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che dovessero insorgere. L'attività di stage sarà oggetto di specifica valutazione ai fini dell'esame di Qualifica Professionale.

B.2-Competenze che si prevede di sviluppare (in coerenza con gli obiettivi indicati nel PTOF)

a) competenze afferenti le aree disciplinari

- agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale , anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

b) competenze relazionali

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, lavorando in team fortemente motivati.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda della clientela, personalizzando le offerte e la comunicazione in base al target.

c) competenze tecnico-operative

1) Area delle competenze obiettivo : Enogastronomia-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

a) Competenze teorico-tecniche

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

b) Competenze Procedurali

- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

B.3-Risultati attesi (in termini concreti e misurabili)

Obiettivi formativi:

- Formazione professionale più aderente possibile alle richieste del mondo del lavoro;
- Valorizzare il contributo del mondo del lavoro nella formazione dei giovani;
- Migliorare lo spirito di collaborazione.

Obiettivi orientativi:

- Migliorare la collaborazione tra scuola ed aziende;
- Permettere allo studente di "farsi conoscere";
- Contribuire ad affinare il senso critico e la flessibilità di pensiero.

Obiettivi di professionalizzazione:

- Rendere più competitivo, a livello europeo, il profilo dello studente italiano;
- Conferire maggiore sicurezza;
- Permettere di conoscere sul campo l'organizzazione aziendale.

Sezione C

C.1- Indicare nella prima colonna le unità di apprendimento curricolari, nella seconda colonna le unità di apprendimento da realizzare in alternanza.

| Unità di apprendimento in aula, competenze disciplinari e trasversali, durata | Unità di apprendimento in alternanza sede, settore, competenze disciplinari e trasversali, durata |
|---|--|
| <p>Modulo: L'importanza della comunicazione visiva e multimediale.</p> <p>Disciplina: italiano</p> <p>Competenze in uscita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore:</p> <p>servizi: turismo e alberghi</p> <p>Competenze in uscita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici |
| | |
| <p>Modulo: Interazioni tra storia, turismo e enogastronomia</p> <p>Disciplina: Storia</p> <p>Competenze in uscita: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore:</p> <p>servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> |
| <p>Modulo: La tracciabilità dei prodotti</p> <p>Disciplina: Alimentazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore:</p> <p>servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Disciplina: lingua inglese</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore:</p> <p>servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Modulo: La micro lingua per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua francese</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua tedesca</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |
| <p>Modulo: Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza</p> <p>Disciplina: Diritto e tecniche amministrative</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e</p> |
| <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>tracciabilità dei prodotti.</p> |
| <p>Modulo: Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>Disciplina: Cucina</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> |
| <p>Modulo: lo stile di servizio nel contesto dell'enogastronomia</p> <p>Disciplina: Sala e Vendita</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> |

Le attività previste per l'alternanza:

- Attività laboratoriali
- Turni di servizio presso i reparti di accoglienza e ristorazione
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne
- Visite aziendali e a fiere di settore
- Partecipazione a concorsi e gare professionali • Incontri con esperti • Stage di due settimane (80 ore), nel periodo marzo/aprile 2019

Cultura del lavoro (organizzazione e sicurezza del lavoro)

La cultura del lavoro vuol dire passione e impegno per quello che si fa.

Significa aggiungere valore all'azienda attraverso un rapporto di stretta correlazione tra futuro aziendale e destino-ambizione personale, di scambio tra uomo e professionista, tra persona e lavoratore.

Si opererà su direzioni fondamentali:

- il lavoro viene percepito dalla stragrande maggioranza delle persone – in alcune società più che in altre – con un'accezione negativa, il che non fa altro che inibire lo sviluppo di una cultura del lavoro a livello personale e collettivo;
- la passione è la chiave di volta che alimenta il lavoro e probabilmente la prima, ma non l'unica, indispensabile caratteristica per raggiungere quella che Jim Collins chiama eccellenza.

La cultura del lavoro per entrare nel nostro bagaglio deve essere formata prima dalle persone giuste, dopo dai libri e dalle esperienze giuste. Mettere prima il "con chi" significa dare importanza ai compagni di viaggio con cui si affronta un'esperienza, lavorativa o meno.

Patto formativo

Viene elaborato per delineare le attività dei soggetti coinvolti e le responsabilità

Tutoraggio

a) compiti e funzioni del tutor formativo della scuola

- indirizzare gli studenti verso percorsi formativi
- guidare gli allievi nelle scelte e nelle iniziative
- tenere rapporti con le aziende e le famiglie
- monitorare, valutare e relazionare sugli aspetti totali dell'alternanza

b) compiti e funzioni del tutor aziendale

- rendere fruibili le attività operative agli studenti
- creare un clima formativo che evidenzi le potenzialità di ogni singolo
- rispettare i compiti e le responsabilità inserite nei patti formativi
- operare nel conseguimento delle competenze professionali e trasversali

C.3-Attività formative in azienda(sintetica descrizione del percorso)

- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche
- Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
- Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità

C.4- Articolazione temporale e organizzativa dell'intervento - Anni scolastico 2018/2019 Classe 3

| TIP | ATTIVITA' | ORE |
|-----|---|-----|
| A | Stage nel settore di riferimento presso strutture ubicate in Italia o nei luoghi di residenza degli studenti da svolgersi : <ul style="list-style-type: none">• 15 giorni nel periodo dal 16 aprile al 1 maggio▪ 30 giorni dal 1 giugno al 30/06 | 60 |
| B | Visite guidate presso strutture ricettive ubicate nella regione da svolgersi in 2 giorni per 8 ore | 10 |
| C | Visite guidate presso strutture ricettive ubicate in Italia o in un Paese europeo da svolgersi in max. 4 giorni per 8 ore | 10 |
| | TOTALE | 80 |

Schema temporale delle attività

Data di avvio: aprile 2019

Data di conclusione prevista: giugno 2019

.5- Monitoraggio e valutazione

Monitoraggio di processo (attori, tempi e strumenti)

Nei percorsi di alternanza risultano particolarmente funzionali tecniche di monitoraggio che permettono l'accertamento del processo e del risultato. L'attenzione al processo, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente; l'esperienza nei contesti operativi, indipendente, dai contenuti dell'apprendimento, sviluppa, infatti, competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali dello studente. Il monitoraggio rappresenta un elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (scuola, lavoro) e diversi soggetti (docenti/tutor/studenti), per cui è opportuno utilizzare strumenti di valutazione adattabili al percorso svolto (prove esperte, schede di osservazione, diario di bordo).

Modalità di verifica e valutazione degli apprendimenti (attori, tempi, criteri, indicatori, strumenti)

La valutazione delle competenze in asl (trasversali, di base e professionalizzanti) in uscita sarà prettamente congiunta scuola-azienda, attraverso l'utilizzo di:

- Verifiche tradizionali (iniziale, in itinere, finale)-
- Verifiche "in situazione"
- Dossier di valutazione del tutor aziendale

Verifica iniziale: si rileveranno attraverso la somministrazione di un questionario le aspettative degli studenti e dei tutor aziendali al fine di poter fare una verifica al termine delle attività. Si provvederà inoltre a valutare le competenze iniziali delle discipline professionalizzanti.

Verifica in itinere: verrà effettuata sia per rilevare il grado di soddisfazione degli studenti e delle aziende sia per valutare gli apprendimenti degli studenti.

Verifica finale :come la precedente, verrà effettuata attraverso somministrazione di questionari per rilevare il grado di soddisfazione, mentre per la valutazione delle competenze ci si baserà sulla apposita scheda compilata dai tutor aziendali e sui risultati di una prova strutturata sulle problematiche affrontate nel corso dello stage.

C.6- Modalità di dichiarazione delle competenze acquisite

Le fasi per l'accertamento delle competenze sono così declinate:

- Descrizione delle competenze attese al termine del percorso;
- Accertamento delle competenze in ingresso;
- Verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- Accertamento delle competenze in uscita
- -Compilazione degli attestati di partecipazione e alla certificazione delle competenze da parte di entrambi i tutor.
- - Comunicazione dei risultati al Consiglio di Classe ai fini della valutazione finale.

| | |
|--------|------|
| Classe | 4° L |
|--------|------|

Sezione A

A.1-Aziende e/o amministrazioni coinvolte

| Tipologia | Dati sulla disponibilità per l'inserimento | |
|--|--|--------|
| Varie strutture ricettive e ristorative, uffici di promozione turistica, bar, pasticcerie compresi vari enti pubblici e privati che si occupano di promozione del territorio e valorizzazione di | | |
| | n. tutor | 1 |
| | settore | Cucina |

prodotti enogastronomici, partecipazione a manifestazioni, fiere e vari eventi inerenti il settore.

SEZIONE B

B.1-Motivazione del Progetto

Caratteristiche dei destinatari (età, classe di appartenenza, competenze possedute e analisi dei loro bisogni formativi)

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo. L'alternanza scuola-lavoro per il terzo anno prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage della durata di due settimane in strutture ricettive, ristoranti, bar, pasticcerie, panifici ecc. Questa esperienza permetterà agli studenti di realizzare con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto. Il tutor scolastico, in particolare, si occupa dell'intera organizzazione degli stage e segue gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo i contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che dovessero insorgere.

B.2-Competenze che si prevede di sviluppare (in coerenza con gli obiettivi indicati nel PTOF)

a) competenze afferenti le aree disciplinari

- agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

b) competenze relazionali

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, lavorando in team fortemente motivati.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda della clientela, personalizzando le offerte e la comunicazione in base al target.

c) competenze tecnico-operative

.) Area delle competenze obiettivo : Enogastronomia-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

c) Competenze teorico-tecniche

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

d) Competenze Procedurali

- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
 - Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
 - Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
 - Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

B.3-Risultati attesi (in termini concreti e misurabili)

Obiettivi formativi:

- Formazione professionale più aderente possibile alle richieste del mondo del lavoro;
- Valorizzare il contributo del mondo del lavoro nella formazione dei giovani;
- Migliorare lo spirito di collaborazione.

Obiettivi orientativi:

- Migliorare la collaborazione tra scuola ed aziende;
- Permettere allo studente di "farsi conoscere";
- Contribuire ad affinare il senso critico e la flessibilità di pensiero.

Obiettivi di professionalizzazione:

- Rendere più competitivo, a livello europeo, il profilo dello studente italiano;
- Conferire maggiore sicurezza;
- Permettere di conoscere sul campo l'organizzazione aziendale.

Sezione C

C.1- Indicare nella prima colonna le unità di apprendimento curricolari, nella seconda colonna le unità di apprendimento da realizzare in alternanza.

| Unità di apprendimento in aula, competenze disciplinari e trasversali, durata | Unità di apprendimento in alternanza sede, settore, competenze disciplinari e trasversali, durata |
|---|---|
| <p>Modulo: L'importanza della comunicazione nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità</p> <p>Disciplina: italiano</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e alberghi</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Modulo: interazioni tra storia, turismo e enogastronomia</p> <p>Disciplina: Storia</p> <p>Competenze in uscita: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> |
| <p>Modulo: Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Disciplina: Alimentazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua inglese</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e alberghi</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua francese</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua tedesca</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Modulo: Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione</p> <p>Disciplina: Cucina</p> <p>Competenze in uscita: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |
|---|---|

C.2-Attività di supporto all'inserimento dei giovani in azienda (indicare modalità di realizzazione)

Moduli di orientamento (attività di sostegno alla motivazione, potenziamento dell'autonomia e della capacità di assumere responsabilità)

Durante una prima fase denominata "Orientamento" (n. 20 ore) ci si pone l'obiettivo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica del settore turistico - alberghiero.

| Fase | Obiettivi specifici | Metodologia | Contenuti/Attività |
|---------------------------------|--|--|--|
| Modulo n. 1 | <ol style="list-style-type: none"> Operare nel contesto della produzione, dell'organizzazione e della valorizzazione del territorio Individuare e operare nel contesto operativo delle moderne aziende ristorative e alberghiere Prepararsi all'inserimento in azienda. | Lezioni frontali, attività di laboratorio. | <ol style="list-style-type: none"> L'organizzazione aziendale La normativa di settore L'organizzazione del settore turistico e ristorativo La valorizzazione di prodotti e del territorio. |
| Fase | Obiettivi specifici | Metodologia | Contenuti/Attività |
| Modulo n. 2 Stage in azienda | <p>Saper comunicare con il gruppo di lavoro e con il cliente.</p> <p>Saper gestire nell'ottica della realizzazione e della promozione del territorio il prodotto enogastronomico</p> | Pianificazione ed allestimento di diversi eventi (cene di gala, pranzi di lavoro, coffee break, pranzo di matrimonio). | <p>Organizzazione del lavoro.</p> <p>Gestione alberghiera, creazione dell'impresa, gestione e promozione del territorio.</p> <p>Prodotti enogastronomici e diffusione degli stessi</p> |

Cultura del lavoro (organizzazione e sicurezza del lavoro)

La cultura del lavoro vuol dire passione e impegno per quello che si fa.

Significa aggiungere valore all'azienda attraverso un rapporto di stretta correlazione tra futuro aziendale e destino-ambizione personale, di scambio tra uomo e professionista, tra persona e lavoratore.

Si opererà su direzioni fondamentali:

- il lavoro viene percepito dalla stragrande maggioranza delle persone – in alcune società più che in altre – con un'accezione negativa, il che non fa altro che inibire lo sviluppo di una cultura del lavoro a livello personale e collettivo;
- la passione è la chiave di volta che alimenta il lavoro e probabilmente la prima, ma non l'unica, indispensabile caratteristica per raggiungere quella che Jim Collins chiama eccellenza.

La cultura del lavoro per entrare nel nostro bagaglio deve essere formata prima dalle persone giuste, dopo dai libri e dalle esperienze giuste. Mettere prima il "con chi" significa dare importanza ai compagni di viaggio con cui si affronta un'esperienza, lavorativa o meno.

Patto formativo

Viene elaborato per delineare le attività dei soggetti coinvolti e le responsabilità

Tutoraggio

a) compiti e funzioni del tutor formativo della scuola

- indirizzare gli studenti verso percorsi formativi
- guidare gli allievi nelle scelte e nelle iniziative
- tenere rapporti con le aziende e le famiglie
- monitorare, valutare e relazionare sugli aspetti totali dell'alternanza

b) compiti e funzioni del tutor aziendale

- rendere fruibili le attività operative agli studenti
- creare un clima formativo che evidenzii le potenzialità di ogni singolo
- rispettare i compiti e le responsabilità inserite nei patti formativi
- operare nel conseguimento delle competenze professionali e trasversali

C.3-Attività formative in azienda(sintetica descrizione del percorso)

- operare nel contesto professionale di riferimento
- Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio ed individuare prodotti tipici
- Curare la produzione di piatti tipici
- Consigliare agli ospiti gli eventi e i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni della zona in base ai diversi gusti e interessi
- Conoscere gli eventi legati alle tradizioni e folklore
- Identificare le caratteristiche dei prodotti tipici di una località

C.4- Articolazione organizzativa dell'intervento

| TIP | ATTIVITA' | ORE |
|-----|---|-----|
| A | Stage nel settore di riferimento presso strutture ubicate in Italia o nei luoghi di residenza degli studenti da svolgersi in 15 giorni così articolati: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5 giorni da svolgersi entro il 31/05/2018 possibilmente nei periodi di sospensione delle attività didattiche in strutture di livello tendenzialmente superiore. | 70 |
| B | Visite guidate presso strutture ricettive ubicate nella regione da svolgersi in 2 giorni | 10 |
| | TOTALE | 80 |

C.5- Monitoraggio e valutazione

Monitoraggio di processo (attori, tempi e strumenti)

Nei percorsi di alternanza risultano particolarmente funzionali tecniche di monitoraggio che permettono l'accertamento del processo e del risultato. L'attenzione al processo, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente; l'esperienza nei contesti operativi, indipendente, dai contenuti dell'apprendimento, sviluppa, infatti, competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali dello studente. Il monitoraggio rappresenta un elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti(scuola ,lavoro) e diversi soggetti(docenti/tutor/studenti), per cui è opportuno utilizzare strumenti di valutazione adattabili al percorso svolto(prove esperte, schede di osservazione, diario di bordo).

Modalità di verifica e valutazione degli apprendimenti (attori, tempi, criteri, indicatori, strumenti)

La valutazione delle competenze in asl (trasversali, di base e professionalizzanti) in uscita sarà prettamente congiunta scuola-azienda, attraverso l'utilizzo di:

-Verifiche tradizionali(iniziale, in itinere, finale)-

-Verifiche "in situazione"

-Dossier di valutazione del tutor aziendale

Verifica iniziale: si rileveranno attraverso la somministrazione di un questionario le aspettative degli studenti e dei tutor aziendali al fine di poter fare una verifica al termine delle attività. Si provvederà inoltre a valutare le competenze iniziali delle discipline professionalizzanti.

Verifica in itinere: verrà effettuata sia per rilevare il grado di soddisfazione degli studenti e delle aziende sia per valutare gli apprendimenti degli studenti.

Verifica finale :come la precedente, verrà effettuata attraverso somministrazione di questionari per rilevare il grado di soddisfazione, mentre per la valutazione delle competenze ci si baserà sulla apposita scheda compilata dai tutor aziendali e sui risultati di una prova strutturata sulle problematiche affrontate nel corso dello stage.

C.6- Modalità di dichiarazione delle competenze acquisite

Le fasi per l'accertamento delle competenze sono così declinate:

- Descrizione delle competenze attese al termine del percorso;
- Accertamento delle competenze in ingresso;
- Verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- Accertamento delle competenze in uscita
- **-Compilazione degli attestati** di partecipazione e alla certificazione delle competenze da parte di entrambi i tutor.
- **- Comunicazione dei risultati al Consiglio di Classe** ai fini della valutazione finale.

| | |
|--------|-----|
| Classe | 5 L |
|--------|-----|

Sezione A

A.1-Aziende e/o amministrazioni coinvolte

| Tipologia | Dati sulla disponibilità per l'inserimento | |
|--|--|--------|
| Varie strutture ricettive e ristorative, uffici di promozione turistica, bar, pasticcerie compresi vari enti pubblici e privati che si occupano di promozione del territorio e valorizzazione di | | |
| | n. tutor | 1 |
| | settore | Cucina |

prodotti enogastronomici, partecipazione a manifestazioni, fiere e vari eventi inerenti il settore.

SEZIONE B

B.1-Motivazione del Progetto

Caratteristiche dei destinatari (età, classe di appartenenza, competenze possedute e analisi dei loro bisogni formativi)

Il quinto anno è dedicato al completamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro iniziati nell'anno scolastico precedente. Sono previste unicamente le attività di restituzione delle esperienze svolte in alternanza e la valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti. Nel caso in cui gli studenti, per motivi diversi, si trovino a dover completare le ore di alternanza in azienda il tutor scolastico provvederà a seguire l'allievo durante tutto il percorso fino al completamento.

B.2-Competenze che si prevede di sviluppare (in coerenza con gli obiettivi indicati nel PTOF)

a) competenze afferenti le aree disciplinari

- agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà e operare in campi applicativi
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

b) competenze relazionali

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, lavorando in team fortemente motivati.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda della clientela, personalizzando le offerte e la comunicazione in base al target.

c) competenze tecnico-operative

.) Area delle competenze obiettivo : Enogastronomia-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

e) Competenze teorico-tecniche

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

f) Competenze Procedurali

- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

B.3-Risultati attesi (in termini concreti e misurabili)

Obiettivi formativi:

- Formazione professionale più aderente possibile alle richieste del mondo del lavoro;
- Valorizzare il contributo del mondo del lavoro nella formazione dei giovani;
- Migliorare lo spirito di collaborazione.

Obiettivi orientativi:

- Migliorare la collaborazione tra scuola ed aziende;
- Permettere allo studente di "farsi conoscere";
- Contribuire ad affinare il senso critico e la flessibilità di pensiero.

Obiettivi di professionalizzazione:

- Rendere più competitivo, a livello europeo, il profilo dello studente italiano;
- Conferire maggiore sicurezza;
- Permettere di conoscere sul campo l'organizzazione aziendale.

Sezione C

C.1- Indicare nella prima colonna le unità di apprendimento curricolari, nella seconda colonna le unità di apprendimento da realizzare in alternanza.

| Unità di apprendimento in aula, competenze disciplinari e trasversali, durata | Unità di apprendimento in alternanza sede, settore, competenze disciplinari e trasversali, durata |
|---|---|
| <p>Modulo: L'importanza della comunicazione nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità</p> <p>Disciplina: italiano</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e alberghi</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Modulo: interazioni tra storia, turismo e enogastronomia</p> <p>Disciplina: Storia</p> <p>Competenze in uscita: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> |
| <p>Modulo: Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Disciplina: Alimentazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua inglese</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e alberghi</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua francese</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |
| <p>Modulo: la micro lingua per la valorizzazione del territorio e dei prodotti enogastronomici</p> <p>Disciplina: lingua tedesca</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Modulo: Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione</p> <p>Disciplina: Cucina</p> <p>Competenze in uscita: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> | <p>Sede: imprese turistiche e ristorative nazionali</p> <p>Settore: servizi: turismo e ristorazione</p> <p>Competenze in uscita: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |
|---|---|

C.2-Attività di supporto all'inserimento dei giovani in azienda (indicare modalità di realizzazione)

| |
|---|
| <p>Moduli di orientamento (attività di sostegno alla motivazione, potenziamento dell'autonomia e della capacità di assumere responsabilità)</p> <p>Durante una prima fase denominata "Orientamento" (n. 20 ore) ci si pone l'obiettivo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica del settore turistico - alberghiero.</p> |
| <p>Cultura del lavoro (organizzazione e sicurezza del lavoro)</p> <p>La cultura del lavoro vuol dire passione e impegno per quello che si fa. Significa aggiungere valore all'azienda attraverso un rapporto di stretta correlazione tra futuro aziendale e destino-ambizione personale, di scambio tra uomo e professionista, tra persona e lavoratore. Si opererà su direzioni fondamentali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il lavoro viene percepito dalla stragrande maggioranza delle persone – in alcune società più che in altre – con un'accezione negativa, il che non fa altro che inibire lo sviluppo di una cultura del lavoro a livello personale e collettivo; • la passione è la chiave di volta che alimenta il lavoro e probabilmente la prima, ma non l'unica, indispensabile caratteristica per raggiungere quella che Jim Collins chiama eccellenza. <p>La cultura del lavoro per entrare nel nostro bagaglio deve essere formata prima dalle persone giuste, dopo dai libri e dalle esperienze giuste. Mettere prima il "con chi" significa dare importanza ai compagni di viaggio con cui si affronta un'esperienza, lavorativa o meno.</p> |
| <p>Patto formativo</p> |
| <p>Viene elaborato per delineare le attività dei soggetti coinvolti e le responsabilità</p> |
| <p>Tutoraggio</p> |
| <p>a) compiti e funzioni del tutor formativo della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • indirizzare gli studenti verso percorsi formativi • guidare gli allievi nelle scelte e nelle iniziative • tenere rapporti con le aziende e le famiglie • monitorare, valutare e relazionare sugli aspetti totali dell'alternanza |
| |

b) compiti e funzioni del tutor aziendale

- rendere fruibili le attività operative agli studenti
- creare un clima formativo che evidenzi le potenzialità di ogni singolo
- rispettare i compiti e le responsabilità inserite nei patti formativi
- operare nel conseguimento delle competenze professionali e trasversali

C.3-Attività formative in azienda(sintetica descrizione del percorso)

- operare nel contesto professionale di riferimento
- Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio ed individuare prodotti tipici
- Curare la produzione di piatti tipici
- Consigliare agli ospiti gli eventi e i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni della zona in base ai diversi gusti e interessi
- Conoscere gli eventi legati alle tradizioni e folklore
- Identificare le caratteristiche dei prodotti tipici di una località

C.4- Articolazione organizzativa dell'intervento

| TIP | ATTIVITA' | ORE |
|-----|---|-----|
| A | Stage nel settore di riferimento presso strutture ubicate in Italia o nei luoghi di residenza degli studenti da svolgersi in 15 giorni così articolati: <ul style="list-style-type: none">▪ 5 giorni da svolgersi possibilmente nei periodi di sospensione delle attività didattiche in strutture di livello tendenzialmente superiore. | 40 |
| | TOTALE | 40 |

Il Referente del progetto
Prof.ssa Giovanna Nieddu

Il Consiglio di classe