

**Progetto in attesa di conferma dall'UST****Format Progettazione  
Alternanza Scuola Lavoro**

<b>Denominazione Istituto</b>	<b>Codice Meccanografico</b>	<b>Indirizzo Scolastico</b>
DE FILIPPI (INDD:RISTOR. E TURIST.)	VARH01500A	Istituto Professionale

<b>Nome del Progetto</b>	
SI IMPARA FACENDO III	
<b>A.S. Attivazione</b>	<b>Indirizzo di Studio</b>
2015	IPSEOA ALBERGHIERO
<b>Nominativo Referente</b>	<b>Indirizzo E-Mail</b>
OSCAR BERNASCONI	segreteria@istitutodefilippi.it

**Attività previste per il percorso da realizzare nella fase di sensibilizzazione per le classi 2^**

Incontri con testimoni professionali del territorio; corso sull'igiene e la sicurezza sul mondo del lavoro con conseguente esame INAIL; learning professional week con gestione diretta di cucina e sala a piccoli gruppi con docenti istruttori presso Soggiorno Dolomiti - Campestrin (Tn) e Tenuta Roccadia - Carlentini (Sr); possibilità di tirocini osservativi e orientativi di quattro settimane presso aziende della provincia.

**1. Risultati Attesi dei Percorsi**

Scelta consapevole dell'articolazione; acquisizione competenze specifiche; crescita autonomia e responsabilità; consapevolezza ambiente di lavoro; trasferimento competenze in nuovo contesto; esercizio competenze delle norme sull'igiene e la sicurezza; esperienza di lavoro in equipe; rimotivazione dello studente e contrasto alla dispersione scolastica.

**2. Competenze - Abilità - Conoscenze da acquisire in classe 3^**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA
1 Lavorare in equipe in nuovi contesti. 2 Accrescere il grado di responsabilità 3 Eseguire correttamente i servizi	1.1 Si adatta e collabora 1.2 Mette in pratica direttive/consigli 2.1 Segue le procedure aziendali 2.2 E' puntuale e pulito 2.3 Rispetta le norme igieniche e di sicurezza 3.1 Riconosce le materie prime 3.2 Identifica e usa gli strumenti e le attrezzature 3.3 Esegue da comis preparazioni e pulizia	1.1 Tipologia e organigramma aziendale 1.2 Tecniche di comunicazione 2.1/2 Procedure e regolamenti aziendali 2.3 Norme di sicurezza e igiene (HACCP) 3.1/2 Attrezzature e materie prime 3.3 Principali tecniche di base, sequenze e tempi di lavorazione

**3. Attività previste per il percorso da realizzare a scuola e in azienda per le classi 3^**

Attività a scuola	Attività in azienda
Progettazione; validazione in Consiglio di Classe; condivisione obiettivi e relativa modulistica con studenti, famiglie, aziende; redazione patto formativo e convenzione; verifica post esperienza della compilazione del diario di bordo; prova semistrutturata sul tirocinio; questionario di autovalutazione.	Uso delle principali attrezzature di settore a norma di sicurezza; pulizia di ambienti e strumenti secondo le norme igienico-sanitarie; servizi di comis di sala (m.e.p., aiuto nel servizio) e cucina (preparazioni sulle linee).

**4. Durata del percorso nella classe 3^**

N. ore attività a scuola	N. ore attività in azienda
10	120

**5. Competenze - Abilità - Conoscenze da acquisire in classe 4^**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA

<p>1 Riconoscere e adeguarsi alla tipologia di ristorazione in cui si opera</p> <p>2 Riconoscere ed applicare le norme di sicurezza ed igiene</p> <p>3 Integrare le proprie competenze operando nell'equipe</p> <p>4 Esprimersi in lingua straniera utilizzando terminologia di settore</p>	<p>1.1 Individua caratteristiche dell'ambiente e clientela</p> <p>1.2 Comprende le caratteristiche del menu</p> <p>1.3 Adegua le tecniche di lavorazione</p> <p>2.1 Collabora al target di servizio nell'intero ciclo produttivo</p> <p>3.1 Esprime i propri punti di forza</p> <p>3.2 Fa tesoro della nuova esperienza</p> <p>4.1 Utilizza il lessico di settore con clienti e colleghi</p> <p>4.2 Interagisce in modo professionale.</p>	<p>1.1 Criteri di elaborazione del menu</p> <p>1.2 Tecniche di lavorazione della cucina moderna e tradizionale</p> <p>1.3 Tecniche di accoglienza e gestione</p> <p>2.1 HACCP, legge 81</p> <p>2.2 Enti di riferimento INAIL, Ispettorato, ASL</p> <p>2.3 Tecniche essenziali di pronto soccorso</p> <p>3.1 Organigramma aziendale</p> <p>3.2 Tecniche di comunicazione verbale e non verbale</p> <p>3.3 Contratto di lavoro</p> <p>4.1 Microlingua del settore</p> <p>4.2 Spazi e limiti di interazione del proprio ruolo</p>
---	--	--

#### 6. Attività previste per il percorso da realizzare a scuola e in azienda per le classi 4^

Attività a scuola	Attività in azienda
<p>Progettazione; validazione in Consiglio di Classe; condivisione obiettivi e relativa modulistica con studenti, famiglie, aziende; redazione patto formativo e convenzione; verifica post esperienza della compilazione del diario di bordo; verifica del progetto con socializzazione delle esperienze; prova strutturata, semistrutturata o relazione sul tirocinio; questionario di autovalutazione.</p>	<p>Ciclo completo delle lavorazioni e dei servizi nel rispetto delle normative di settore; Servizi di sala bar: m.e.p. , servizio di sala con presa della comanda; servizio del vino; Servizio di cucina: preparazione delle linee, impiattamento; basi di pasticceria.</p>

#### 7. Durata del percorso nella classe 4^

N. ore attività a scuola	N. ore attività in azienda
15	320

#### 8. Competenze - Abilità - Conoscenze da acquisire in classe 5^

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA
<p>1 Applicare tecniche di servizio nel contesto catering</p> <p>2. Affrontare in modo consapevole la fase di ricerca e inserimento nel mondo del lavoro o della formazione post diploma</p>	<p>1.1. Costruisce in modo autonomo un menu</p> <p>1.2 Individua tutte le attrezzature necessarie al servizio</p> <p>1.3 Organizza le preparazioni remote e prossime</p> <p>1.4 Gestisce l'evento</p> <p>2.1. Affronta in modo consapevole un colloquio di lavoro</p> <p>2.2. Stende in modo adeguato il proprio c.v.</p> <p>2.3. Effettua il proprio bilancio di competenze</p>	<p>1.1 Gli elementi portanti del catering</p> <p>1.2 Le attrezzature finalizzate</p> <p>1.3 Tecniche di preparazione, conservazione e trasporto secondo le normative</p> <p>1.4 Tecniche di servizio</p> <p>2.1. Linguaggio verbale e non verbale di un colloquio di lavoro;</p> <p>2.2. Tecniche di stesura di un c.v.</p> <p>2.3. Sbocchi professionali e di formazione post diploma</p>

#### 9. Attività previste per il percorso da realizzare a scuola e in azienda per le classi 5^

Attività a scuola	Attività in azienda
<p>famiglie, aziende; redazione patto formativo e convenzione; verifica post esperienza della compilazione del diario di bordo; verifica del progetto con socializzazione delle esperienze; prova strutturata, semistrutturata o relazione sul tirocinio; questionario di autovalutazione. Simulazione di colloqui di lavoro; stesura guidata del c.v.; analisi delle offerte di lavoro e delle proposte di formazione post-diploma; bilancio di competenze.</p> <p>prova strutturata o semistrutturata; questionario di autovalutazione</p>	<p>Ciclo completo delle lavorazioni e dei servizi nel rispetto delle normative di settore;</p>

**10. Durata del percorso nella classe 5^**

<b>N. ore attività a scuola</b>	<b>N. ore attività in azienda</b>
10	20

**Dati Statistici: Classi coinvolte**

<b>Anno</b>	<b>Sezione</b>	<b>Studenti</b>
3	A	32
<b>Totale Studenti:</b>		<b>32</b>