



1° Istituto Superiore "Archimede"
Via Sipione, 147 – 96019 Rosolini (SR)
email: sris017003@istruzione.it
C.F. 83001030895 tel. 0931-502286



Prot.0002119 del 15/03/2018

**SCHEDA DI PROGETTO
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

ESPERTO DELLA RISTORAZIONE

Classe III A

AS 2017/2018

1.TITOLO DEL PROGETTO

ESPERTO DELLA RISTORAZIONE

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	I° Istituto Superiore Archimede
Codice Meccanografico:	SRPS01701D
Indirizzo: _	via Sipione 147 96019 Rosolini (SR)
Tel./ Fax	0931-502286 Fax 0931-850007
e- mail _	sris017003@istruzione.it
Dirigente Scolastico	Prof. Giuseppe Martino

3. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

AZIENDE
PANIFICO SCHEMBRI
PASS PIZZA
PASTICCERIA DELIZIA
PANIFICO SACRO CUORE "POZZALLO"
RIST.SEASAUND
LA BONTA' DEL FORNAIO
IL SENTIERO CASA RIPOSO
PIZZERIA NI' VITALIANU
ANTICA MACINA RIST. PIZZERIA
PANIFICO MONCADA
PANIFICO IL PANE QUOTIDIANO

4. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula ed esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica, in particolare studenti e docenti, consolida conoscenze, abilità e competenze acquisendone di nuove.

Questa interazione permette soprattutto agli studenti del terzo anno del corso di studi indirizzo alberghiero di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Attraverso lo strumento dell'Alternanza Scuola Lavoro si promuovono processi intenzionali di cambiamento implementando le competenze di base, tecnico-professionali e trasversali. Questo progetto nasce dall'esigenza di formare nuove figure professionali richieste dal mondo del lavoro e la progettualità dell'Alternanza Scuola Lavoro permette alle realtà scolastiche di potersi cimentare nel trovare il modo di colmare queste nuove aspettative.

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

a) STUDENTI

12 STUDENTI SETTORE ENOGASTRONOMIA, CLASSE III^A

B) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERA' IL CONSIGLIO DI CLASSE INTERESSATO

- Collaborare nella verifica degli equilibri tra impegni curriculari e progettuali
- Attenzione sugli aspetti formativi dell'esperienza e valorizzazione dei nuovi apprendimenti

Gli obiettivi che il Consiglio intende raggiungere sono i seguenti:

- far acquisire agli allievi competenze comunicative e professionali che favoriscano l'ingresso nel mondo del lavoro del territorio;
- accrescere la motivazione allo studio e all'attività professionale;
- utilizzare un approccio metodologico che sviluppi capacità di problem solving attraverso l'osservazione, l'analisi, la valutazione dei problemi;
- personalizzare i percorsi di apprendimento e valorizzare le attitudini e le capacità individuali.

C) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE IL TUTOR INTERNO E ESTERNO SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

I compiti che il **TUTOR INTERNO** svolge sono i seguenti

- a) elabora, insieme al tutor esterno il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- b) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- e) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;

- g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti,) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- h) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Il tutor interno e il tutor aziendale condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- m) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- c) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- d) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

TUTOR ESTERNO

Il tutor formativo esterno svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.
- g) Condivide con il tutor interno i compiti esplicitati nei punti precedenti

6. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

La struttura ospitante partecipa alla progettazione nella fase iniziale; vigila il percorso in itinere e finale

7. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Periodo Febbraio - Marzo:

Stage di in ambiente lavorativo di 150 ore, distribuite: 138 ore presso attività ristorative locali e per tutti i frequentanti della classe il restante di ore svolte nel corso di sicurezza sul lavoro nel mese di Novembre.

8. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

I tempi per la realizzazione del progetto avranno inizio a Novembre 2017 e si concluderanno all'incirca a Marzo 2018. Per quanto riguarda i luoghi si fa riferimento alle seguenti aziende:

PANIFICO SCHEMBRI
PASS PIZZA
PASTICCERIA DELIZIA
PANIFICIO SACRO CUORE "POZZALLO"
PIETRE NERE / RIST.SEASAUND
LA BONTA' DEL FORNAIO
IL SENTIERO CASA RIPOSO
PIZZERIA NI' VITALIANU
ANTICA MACINA RIST. PIZZERIA
PANIFICIO MONCADA
PANIFICIO IL PANE QUOTIDIANO

9. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Incontri con gli studenti per saggiare le motivazioni che hanno portato lo studente ad effettuare tale scelta.	Colloqui motivazionali con gli alunni

10. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Il percorso di alternanza prevede attività pratiche che si svolgeranno presso le aziende ospitanti.

11. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio di tutte le attività previste sarà assicurato dai tutors esterni /interni e dalla funzione strumentale, il Docente tutor interno assegnato alla classe vigilerà quotidianamente durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa e relazionerà al consiglio di classe. Qualora emergessero anomalie rispetto a quanto programmato verranno introdotti tutti i correttivi necessari per ottenere il massimo risultato possibile.

12. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Attori della valutazione saranno i docenti, il tutor interno ed esterno .

Le modalità saranno l'osservazione e registrazione di comportamenti e apprendimenti rilevati

13. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

- L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente, i docenti coinvolti.
- Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi.
- A tale scopo saranno definiti strumenti per la valutazione delle competenze quali: questionari a risposta multipla e/o a risposta aperta.
- Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro.
- Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti;
- I docenti delle materie coinvolte: valutano le competenze durante ed al termine dell'esperienza tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.
- Tutor aziendale: valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area dei linguaggi, in quella di indirizzo.
- Tutor scolastico: esprime una valutazione complessiva dell'esperienza al termine del percorso tenendo conto delle valutazioni espresse dai soggetti coinvolti nell'esperienza.
- Lo studente: esprime alla fine del percorso un giudizio sullo stage (coerenza rispetto alle aspettative, accoglienza, rapporti con i colleghi, preparazione scolastica, competenze, ecc).
- Consiglio di classe: certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.

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

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 livello quarto e quinto degli otto previsti dal quadro europeo delle qualificazioni (EQF).

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi. • Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività lavorative. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; • Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni, in un contesto di lavoro di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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

Per la certificazione delle competenze come per l'attività formativa e la sua valutazione si lavorerà in sinergia con il mondo produttivo (come previsto dalla L. 107/2015) in quanto ciò permette di superare la separazione tra il momento della formazione e quello dell'applicazione. Inoltre si favorirà l'integrazione dei saperi permettendo, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Il consiglio di classe, sulla base della valutazione del tutor aziendale e di quanto comunicato dal tutor interno certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa, tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente. L'attestato, strutturato dal Consiglio di classe in base a quello prodotto dal MIUR, viene redatto dai tutor interni e dovrà contenere, oltre ai dati dell'alunno, la tipologia di attività, la durata dell'esperienza, l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in conformità con il EQF .

In questa ottica i Consigli di classe saranno chiamati ad esprimere una valutazione che tenga conto dei reali processi di maturazione degli alunni. Una valutazione delle competenze, delle capacità logiche di risoluzione di problemi, della capacità di lavorare in equipe, della capacità di portare a termine un compito assegnato con senso di responsabilità, della capacità di sapersi organizzare, il saper trovare soluzioni creative e innovative, l'imparare ad imparare.

Il consiglio di classe: certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.

L'attestato, strutturato dal Consiglio di classe, viene redatto dal docente tutor interno e dovrà contenere, oltre ai dati dell'alunno, la tipologia di attività, la durata dell'esperienza, l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in conformità con il E.Q.F.

In questa ottica i Consigli di classe saranno chiamati ad esprimere una valutazione che tenga conto dei reali processi di maturazione degli alunni. Una valutazione delle competenze, delle capacità logiche di risoluzione di problemi, della capacità di lavorare in equipe, della capacità di portare a termine un compito assegnato con senso di responsabilità, della capacità di sapersi organizzare, il saper trovare soluzioni creative e innovative, l'imparare ad imparare.

Nello stesso tempo la valutazione terrà conto della maturazione della cittadinanza, della capacità di capire gli altri e il diverso da sé, l'apertura verso forme di pensiero e culture differenti dalla propria.

Il progetto di alternanza, permette in questa ottica di valorizzare negli alunni quanto appreso nei contesti lavorativi esterni all'istituzione scolastica.

17. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione avverrà attraverso mezzo stampa, sito web della scuola e delle istituzioni coinvolte nel progetto.

II TUTOR
Prof. Marcello Petrolo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giuseppe Martino