



***Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
"Archimede"***

*Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)*

*Tel. 0931/502286 – Fax: 0931/850007*

*e-mail : [sris017003@istruzione.it](mailto:sris017003@istruzione.it) - [sris017003@pec.istruzione.it](mailto:sris017003@pec.istruzione.it)*

*C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003*

*Codice Univoco Ufficio: UF5C1Y*

*[www.primoistitutoarchimede.it](http://www.primoistitutoarchimede.it)*

**SCHEDA DI PROGETTO  
ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Classe IV A  
ENOGASTRONOMIA**

**A.S. 2018/2019**

**TITOLO DEL PROGETTO**

**“DALLA TERRA AL PIATTO”**

**Tutor:** Prof. Marcello Petrolo

**TITOLO DEL PROGETTO:****“APPRENDERE LAVORANDO”****1. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO**

Istituto:	I°Istituto Superiore Archimede
Codice Meccanografico:	SRIS017003
Indirizzo:	via Sipione 147 96019 Rosolini (SR)
Tel./ Fax	0931-502286 Fax 0931-850007
e-mail	<a href="mailto:sris017003@istruzione.it">sris017003@istruzione.it</a>
Dirigente Scolastico	Dott.ssa Maria Teresa Cirmena

**2. IMPRESE/ ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNERS PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE**

<b>AZIENDA</b>	<b>ALUNNO omissis</b>
<b>LE BONTA' DEL FORNAIO</b>	
<b>LE PICCOLE VOGLIE “TRATTORIA”</b>	
<b>MACELLERIA DA ZOCCO</b>	
<b>MACELLERIA “SAN ANTONIO”</b>	
<b>ANTICA MACINA “RIST. PIZZERIA”</b>	
<b>AL TERMINAL “RIST. PIZZERIA”</b>	
<b>IL PANE QUOTIDIANO</b>	
<b>A CAVA “RIST. PIZZERIA”</b>	
<b>AL FARETTO “RIST. PIZZERIA”</b>	
<b>HOTEL BENGASI RIMINI</b>	
<b>HOTEL KURSAAL RIMINI</b>	

**3. ALTRI PARTNER ESTERNI**

No

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

Lo scopo del progetto è quello di attuare il nuovo modello didattico dell'Alternanza Scuola Lavoro, previsto dalla legge 107/2015, basato sulla concezione dell'impresa come luogo di apprendimento e ambiente educativo complementare a quello dell'aula.

Attraverso l'Alternanza Scuola Lavoro la scuola si apre al territorio chiedendo alla società di rendere tutti gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro.

Con gli stages in azienda si realizza, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che alterna la scuola e il lavoro e gli studenti possono così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove.

Attraverso l'interazione tra scuola e impresa agli studenti viene offerta la possibilità di prendere coscienza delle proprie attitudini, capacità, risorse, dei propri limiti e delle scelte formative operate. La presenza in azienda dello studente diventa, infatti, un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria dell'indirizzo di studi prescelto ed esercitare nel concreto le conoscenze tecniche e operative, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Inoltre sono previste ore di formazione a scuola relativamente ad argomenti pertinenti l'indirizzo di studi.

Il percorso durerà per tutto il triennio 2018/2021 e sarà incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità.

Le finalità sono, dunque, le seguenti:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

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

##### **A) STUDENTI**

16 STUDENTI SETTORE "ENOGASTRONOMIA" IV^A

##### **B) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERÀ IL CONSIGLIO DI CLASSE INTERESSATO**

Collabora nella verifica degli equilibri tra impegni curriculari e progettuali.

Gli obiettivi che il Consiglio intende raggiungere sono i seguenti:

- far acquisire agli allievi le competenze comunicative e professionali che favoriscono l'ingresso nel mondo del lavoro;
- accrescere la motivazione allo studio e all'attività professionale;
- utilizzare un approccio metodologico che sviluppi le capacità di problem solving attraverso l'osservazione, l'analisi e 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 ED ESTERNO SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

I due tutor condividono i seguenti compiti:

- 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;
- controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- 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;
- verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza. 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 INTERNO**

Il tutor interno svolge le seguenti funzioni:

- Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato 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;
- 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;
- 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.

### **TUTOR ESTERNO**

- Coordina, assieme al tutor scolastico, l'intero piano formativo e didattico in alternanza
- Cura la compilazione del registro dell'alternanza
- Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa.
- 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.

## **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 sul percorso in itinere e provvede alla valutazione finale

## **7. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

**Periodo Ottobre – Novembre:** frequenza on line del corso di formazione in materia di sicurezza in ambito lavorativo “D. Lgs. 81/2008”

**Periodo Novembre – Dicembre:** progettazione e contatti con le istituzioni per l'organizzazione dello Stage di Alternanza. Preparazione del progetto di Alternanza Scuola Lavoro previo accertamento delle conoscenze, abilità, competenze in ingresso degli alunni.

**Periodo Gennaio – Giugno:** fase lavorativa, stage in aziende del settore.

Le fasi del progetto prevedono:

- un orientamento interno in orario curriculare ad opera del tutor interno sulle norme di legge che disciplinano l'ASL e sulle sue modalità organizzative e di svolgimento;
- Uno stage in ambiente lavorativo per la durata di 70 - 80 ore

### **Prima fase**

**Periodo Ottobre – Novembre:** frequenza on line del corso di formazione in materia di sicurezza in ambito lavorativo “D. Lgs. 81/2008”

attività di orientamento interno sui seguenti moduli: RIFERIMENTI NORMATIVI E MODALITA' ORGANIZZATIVE DELL'ASL

### **Seconda fase**

**Periodo Dicembre -Giugno** organizzazione stage in ambiente lavorativo per la durata di 70 - 80 ore

## **8. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI**

I tempi per realizzare del progetto nell'anno scolastico in corso andranno orientativamente da Ottobre2018 a Giugno 2019

Il progetto si svolgerà in buona parte presso aziende ristorative del posto.

Si prevedono per alcuni alunni delle ore da svolgere presso strutture alberghiere in province limitrofe o in altra Regione.

## **9. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO**

Riferimenti normativi e modalità organizzative dell'ASL

### **Modalità di svolgimento**

Riferimenti normativi e modalità organizzative dell'ASL

Il tutor interno, in orario scolastico, nelle ore afferenti alla propria disciplina ricorderà agli alunni le norme legislative, regolamentari e organizzative che disciplinano le attività di ASL, nonché le modalità di svolgimento delle stesse e la loro articolazione.

## **10. STAGE**

### Stage in azienda.

Il progetto si svolgerà presso aziende ristorative del posto.

Si prevedono per alcuni alunni delle ore da svolgere presso strutture alberghiere in province limitrofe o in altra Regione.

Per gli alunni diversamente abili, qualora, non riescano a superare il corso di formazione sulla sicurezza è stata proposta l'attività pratica presso il bar didattico della scuola.

## **11. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING**

Uso della LIM per attività didattica

Utilizzo dell'aula multimediale per ricerche sul web

Utilizzo di strumenti elettronici in uso presso le aziende ospitanti

## **12. 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 monitorerà in itinere le attività durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa e relazionerà al consiglio di classe.

Qualora emergessero anomalie rispetto a quanto programmato verranno introdotte tutte le misure correttive ritenute necessarie.

## **VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO**

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

Le modalità saranno l'osservazione, la registrazione dei comportamenti e degli 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 (autovalutazione), i docenti coinvolti.

Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. A tal fine saranno definiti strumenti per la valutazione delle competenze quali: questionari a risposta multipla 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 terrà conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati, affidandone la valutazione ai vari soggetti.

I docenti delle materie coinvolte valutano le competenze durante l'esperienza e al termine della stessa tenendo conto sia dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali.

Il Tutor aziendale valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area di indirizzo attraverso le schede di valutazione dello studente, fornite dal tutor scolastico.

Il Tutor scolastico esprime una valutazione complessiva al termine del percorso tenendo conto delle valutazioni espresse dal tutor esterno nei confronti dei soggetti coinvolti nell'esperienza.

Lo studente (AUTOVALUTAZIONE) esprime alla fine del percorso un giudizio sullo stage (coerenza rispetto alle aspettative, accoglienza, rapporti con i colleghi, preparazione scolastica, competenze, ecc.).

Il 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**

L'alternanza Scuola Lavoro deve consentire di formare un professionista dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con conoscenze e competenze professionali, tecnologiche, pratiche, e linguistiche spendibili in 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 declinati in conoscenze, abilità e competenze.

Il presente progetto ha obiettivi, in termini di saperi e competenze, coerenti con il quadro europeo delle qualificazioni (EQF).

#### **Competenze**

- Nel contesto lavorativo saper predisporre gli spazi di lavoro e approntare gli strumenti e le attrezzature necessari alle diverse fasi del servizio in relazione agli standard aziendali e alle esigenze della clientela

- Nel contesto lavorativo saper curare adeguatamente il servizio di distribuzione dei pasti e delle bevande, individuando di volta in volta le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Nel contesto lavorativo saper instaurare adeguate relazioni con i clienti e con le figure professionali coinvolte.

### **Abilità**

- Saper organizzare il proprio lavoro, rispettando i tempi di esecuzione dei compiti assegnati.
- Assistere il cliente in tutti gli aspetti che riguardano l'erogazione e la fruizione del servizio all'interno della struttura ristorativa.
- Saper utilizzare adeguatamente le attrezzature necessarie per la realizzazione del servizio
- Riconoscere il proprio ruolo all'interno del sistema di relazioni gerarchiche e interagire con il team di lavoro.
- Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro, sia singolarmente sia in gruppo, per ottimizzare la qualità del servizio
- Avvalersi delle tecniche di comunicazione e relazione, in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

### **Conoscenze**

- Conoscere le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Conoscere le norme attinenti l'attuazione del servizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Conoscere l'organizzazione delle strutture ristorative, delle figure professionali in esse presenti e dei rapporti gerarchici.
- Conoscere le tecniche di comunicazione e relazione, in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Conoscere le norme d'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro.

## **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 ritiene necessario lavorare in sinergia con il mondo produttivo in quanto ciò permette di superare la separazione tra il momento della formazione e quello dell'applicazione.

Inoltre viene favorita l'integrazione dei saperi permettendo l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro. A tale scopo, per favorire una reale ricaduta del percorso formativo sull'attività didattica, il consiglio di classe ritiene imprescindibile la condivisione con il tutor aziendale delle finalità e del sistema di valutazione dell'esperienza.

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 EQF .

In questa ottica il Consiglio di classe sarà portato ad esprimere una valutazione ad ampio raggio che esca fuori dai semplici contenuti disciplinari e che tenga conto dei reali processi di maturazione degli alunni.

Una valutazione che miri a obiettivi alti e che valuti nell'alunno le competenze, le capacità logiche di risoluzione di problemi, la capacità di lavorare in equìpe, la capacità di portare a termine un compito assegnato con senso di responsabilità, la capacità di sapersi organizzare, il saper trovare soluzioni creative e innovative, l'imparare ad imparare.



Nello stesso tempo la valutazione terrà conto della maturazione delle competenze di cittadinanza, della capacità di capire gli altri e il diverso da sé, dell'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. In ciò risiede la forte valenza innovativa legata al progetto.

#### **17. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI**

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

**IL TUTOR INTERNO**

**Marcello Petrolo**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Dott.ssa Maria Teresa Cirmena**