



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"AMERIGO VESPUCCI"



Via C. Facchinetti, 42 – 00159 Roma – Tel. 06/43599154 Fax 06/43535097
 Succ.le Via Tiburtina, 691 – 00159 Roma – Tel./Fax 06/4382441
 E-MAIL: rmrh04000n@istruzione.it - PEC: rmrh04000n@pec.istruzione.it
 Distretto XIII – Cod. Fisc. 97197720580 – Cod. Mec. RMRH04000N
 COD. UNIVOCO UFL4D3



Allegato a)

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO
CLASSI TERZE
ANNO SCOLASTICO 2015/2016

1. TITOLO DEL PROGETTO

LA SCUOLA INCONTRA IL MONDO DEL LAVORO

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	IPSSEOA AMERIGO VESPUCCI
Codice Meccanografico:	RMRH04000N
Indirizzo:	via Cipriano Facchinetti 42 00159 Roma
Tel./ Fax	Tel.: 0643599154 fax.: 0643535097
e- mail	Rmrh04000n@istruzione.it
Dirigente Scolastico	Dott.ssa Maria Teresa Corea

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

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

Denominazione	Indirizzo
A.M.I.R.A. (Associazione maitre italiani ristorazione alberghiera)	Via dei Vitelleschi n. 34 - Roma Presso l'Hotel Atlante Star
F.I.C. (Federazione italiana cuochi) – Chef futuro	Piazza delle Crociate n. 15 - Roma
Forte village resort	Ss 195, km 39,600 Santa Margherita di Pula (CA)
F.I.B. (Federazione italiana barman) - Academy Lazio	Via Angelo Brelich n. 19 - Roma

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
Strutture alberghiere, ristorative, agenzie di viaggi	Roma e provincia, territorio nazionale
N.B.: l'elenco delle aziende e tutta la documentazione inerente è agli atti della scuola	

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

L'IPSSEOA “Amerigo Vespucci” sorge all'ingresso della periferia romana , in una zona carente di strutture di aggregazione socio-culturale (centri giovanili e/o sportivi), in un bacino di utenza che raccoglie realtà socioculturali ed economiche spesso difficili, con una presenza elevata di situazioni di disagio, svantaggio e problematicità. La quasi totalità degli studenti sceglie questo tipo di istituto con la prospettiva di un rapido inserimento nel mondo del lavoro una volta conseguito il diploma in una città come Roma, in cui il turismo e il settore dell'enogastronomia costituiscono un importante segmento dell'economia.

L'ASLè un'importante occasione per potenziare il ruolo sociale della scuola sul territorio e per avviare un'interazione tra attività didattica in aula e contesto lavorativo.

Essa ha la valenza di

motivare o rimotivare (diversi sono gli abbandoni) lo studente
 orientarlo a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza
 coniugare il sapere acquisito in aula con l'ambiente esterno/lavorativo
 creare un'interazione con il territorio

OBIETTIVI EDUCATIVI:

Sviluppare autonomia, senso di responsabilità, rispetto delle cose e degli altri, capacità di relazionarsi, educare alla cittadinanza

OBIETTIVI FORMATIVI:

motivazione allo studio, consapevolezza delle proprie potenzialità, consolidamento delle competenze acquisite in aula, rispetto dei ruoli in un contesto aziendale, lavoro di gruppo

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI:

acquisizione di competenze teoriche e tecniche (linguistiche, normative), in merito a sicurezza e igiene del lavoro, informatiche;

conoscenza del territorio,

acquisizione di competenze operative (agire autonomamente nel proprio settore lavorativo, saper usare le terminologie specifiche, saper usare e mantenere le attrezzature)

ATTIVITA'

Attività laboratoriali (interne ed esterne), visite aziendali, banchetti, eventi e incontri con gli esperti, tirocini in azienda di 160 ore, corso di inglese (20 ore)

DESTINATARI

Sono coinvolti in misura e con modalità differenti tutti gli alunni

I RISULTATI saranno oggetto di valutazione e riflessione (acquisizione di esperienze reali che consolidano la formazione in aula), acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro

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

a) STUDENTI

	OPERATORE:			TOTALE
	1) ACCOGLIENZA TURISTICA	2) SERVIZI DI SALA E BAR	3) PREPARAZIONE PASTI	
Numero alunni	54	40	149	243
N. alunni diversamente abili	-	2	5	7

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

<p>DIRIGENTE SCOLASTICO : dott.ssa Maria Teresa COREA DSGA: Giuseppina TOMARO Funzione strumentale Alternanza scuola lavoro: prof.ssa Eliana BANDINELLI DOCENTE : ins. Michele GRIMOLIZZI ALUNNO: Matteo BASSO cl. IV E A.M.I.R.A. Chef futuro –FIC IV Municipio di Roma Genitore: Stefano SAVI DIPARTIMENTI: Sala-cucina-ricevimento; lingue straniere; scienza degli alimenti; area giuridico economica; materie umanistiche.</p>
--

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

<p>I consigli di classe</p> <ul style="list-style-type: none"> definiscono il percorso e l'articolazione del progetto (tempi, sequenze) approfondiscono il profilo degli allievi evidenziandone bisogni specifici e competenze da acquisire in relazione agli obiettivi formativi del progetto individuano all'interno della programmazione di classe competenze da sviluppare in modalità di alternanza elaborando apposite unità di apprendimento con le metodologie ritenute opportune organizzano la programmazione in modo da favorire il raccordo fra attività in aula e attività in contesto lavorativo <p>I consigli di classe, attraverso gli elementi valutativi a disposizione, orientano e mettono in evidenza attitudini, competenze e punti di forza che possano contribuire ad ottimizzare l'esperienza di ASL (scelta di coinvolgimento in eventi di un tipo piuttosto che di un altro).</p> <p>Nei diversi momenti dell'ASL (visite, partecipazione ad eventi, tirocini) i docenti delle diverse discipline opereranno al fine di accompagnare il primo concreto approccio con la realtà lavorativa, favorendo lo sviluppo dell'autonomia operativa, il consolidamento delle competenze professionali e relazionali nonché linguistico espressive richieste dalle concrete situazioni lavorative. Il docente tutor, che sarà della materia d'indirizzo, visiterà le strutture ospitanti per seguire il percorso dell'alunno e si terrà in contatto con il tutor esterno.</p>

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

<p>TUTOR INTERNI</p> <p>Il tutor interno:</p> <ul style="list-style-type: none"> assiste lo studente nella scelta e nell'approccio con la struttura aziendale monitora il percorso di alternanza e ne trae elementi di valutazione da fornire all'intero consiglio di classe è in contatto con il tutor esterno e con le famiglie

- controlla la frequenza degli studenti.
- individua iniziative che concorrono all'integrazione e per gli alunni in difficoltà e/o alla valorizzazione delle eccellenze.

TUTOR ESTERNI

Il tutor esterno, contattato dal referente ASL,

- collabora con il tutor interno
- accoglie lo studente e lo avvia all'operatività in azienda
- programma le attività
- registra le presenze (o chi per lui)
- rileva e comunica problematiche sorte durante il percorso
- valuta i risultati del percorso rispetto ai livelli di partenza
- fornisce elementi di valutazione al consiglio di classe

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

Le strutture ospitanti (ag. di viaggi, strutture alberghiere e ristorative) si impegnano formalmente ad inserire lo studente nel percorso ASL attraverso il tutor esterno che di concerto con il tutor interno, lo accoglie nel primo contatto con il mondo del lavoro reale e lo mette in condizione di operare gradualmente in autonomia. Esse vengono divise per caratteristiche, tipologia di servizio, categoria.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

- Consapevolezza del livello delle proprie abilità, dei punti deboli e dei punti di forza
- Consapevolezza dei ruoli e del rispetto delle regole all'interno della realtà lavorativa
- Capacità di relazionarsi e lavorare in gruppo
- Consolidamento dei saperi professionali acquisiti in aula e/o in laboratorio

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Oltre alle attività laboratoriali interne si prevede di far svolgere:

- corso di inglese professionale
- Corso di base sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro da svolgere online previo intervento e assistenza da parte di un docente referente
- visite aziendali (osservazione attiva) entro gennaio /febbraio 2016 secondo disponibilità delle aziende
- partecipazione ad eventi esterni (banchetti, concorsi)
- attività di scuola impresa (limitatamente ad alcuni eventi e periodi in occasione del ricevimento genitori, accoglienza e manifestazioni del quartiere: produzione di dolci e bevande da vendere coinvolgendo tutti e tre i settori di preparazione pasti, sala e vendita, accoglienza turistica)
- attività di alternanza scuola lavoro per 160 ore in periodo extrascolastico da svolgere in strutture in genere all'interno del comune di Roma o di residenza.

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Periodo (orientativo)	Ore curriculari	Ore alternanza scuola/lavoro	Totale ore
Marzo/aprile	Inglese 20 ore		20
Eventi scuola impresa nel corso del 2016 (a turno partecipano le diverse sezioni e tutti e tre gli indirizzi)	6+ 8 ore di laboratorio	6	20
Corso di base sulla sicurezza (gennaio/febbraio)	4	12	16

Stage in azienda giugno 2016		160	160
---------------------------------	--	-----	-----

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Propedeutica: visite aziendali	Visite di una giornata con il tutor (2)

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Studenti in difficoltà: esercitazioni aggiuntive	Coinvolgimento in attività per classi parallele al fine di incentivare lo studio e favorire l'autostima
Diversamente abili: inserimento graduale in ASL (1/2 volte la settimana) in strutture sensibili e disponibili a lavorare sull'integrazione	Presenza periodica e poi ASL nel periodo della classe in strutture non lontane dall'istituto per permettere l'azione di tutoraggio del docente di sostegno
Eccellenze: inserimento in contesti aziendali adeguati (strutture di accoglienza turistica di standard elevato, enti di prestigio) come momento di perfezionamento e promozione della propria immagine professionale	Tirocini selezionati, anche in aggiunta all'ASL, possibilità di TFO

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Previste dall'ordinamento, vengono potenziate in conseguenza della flessibilità oraria adottata già da alcuni anni nell'Istituto.

Si svilupperanno nel seguente modo:

- risoluzione di problemi e valutazione delle esperienze maturate
- brain storming e problem solving
- apprendimento in gruppo e cooperazione
- apprendimento organizzativo che valorizzi capacità di auto sviluppo
- capacità di comprendere e analizzare situazioni complesse
- capacità di scegliere in base a situazioni alternative

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Corso online del MIUR "programma il futuro"
 Laboratorio multimediale
 Software gestionale di magazzino
 Rete con aziende del territorio, stipula e rinnovo delle convenzioni

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Intervengono nel monitoraggio del percorso formativo:

Tutor esterno :

durante l'ASL osserva e verifica in itinere il cambiamento/miglioramento rispetto ai livelli di partenza

Tutor interno:

durante il percorso verifica in itinere il miglioramento delle conoscenze e competenze rispetto ai livelli di partenza

Il CDC:

durante il percorso verifica in itinere il miglioramento delle conoscenze e competenze nelle diverse discipline

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Intervengono nella valutazione del percorso formativo e del progetto:

Tutor esterno:

fornisce una scheda di valutazione al termine del percorso

Tutor interno:

valuta il miglioramento delle competenze attraverso verifica finale.

Il CDC:

valuta il miglioramento delle competenze trasversali attraverso verifica finale.

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

Il CDC

- rileva il livello delle competenze in entrata
- concorda con le strutture le competenze attese al termine del percorso, modalità e strumenti di osservazione e verifica
- organizza i dati rilevati
- individua i livelli di padronanza delle competenze.

Il tutor esterno

- compila le griglie di osservazione fornite dal consiglio di classe
- formula un giudizio sintetico scritto in merito al periodo di ASL e al colloquio di fine stage

Gli studenti

- “Diario di bordo”
- compileranno un questionario di autovalutazione

19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL’EQF

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
Area dei linguaggi	<p>Sapere ascoltare e comprendere gli elementi essenziali di un testo orale</p> <p>Saper produrre correttamente testi orali adeguati alla situazione comunicativa tenendo conto dei destinatari e della situazione comunicativa</p>	<p>Mantenere un comportamento corretto</p> <p>Rispondere garbatamente se sollecitato</p> <p>Riconoscere il fine di un testo</p> <p>Ascoltare in modo funzionale allo scopo</p> <p>Chiarezza nell’eloquio</p> <p>Partecipare a un dibattito rispettando le regole della conversazione pianificando un ordine espositivo, usando un lessico ma adeguato all’argomento</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche delle principali tipologie</p>	<p>Conoscere il lessico fondamentale della lingua italiana</p> <p>Conoscere il lessico di base delle due lingue straniere studiate</p>

<p>Area scientifica</p>	<p>Saper leggere e comprendere gli elementi essenziali di un testo scritto</p> <p>Osservare, descrivere e analizzare vi fenomeni appartenenti alla realtà socio economica del proprio territorio e non</p> <p>Analizzare quantitativamente e qualitativamente il fenomeno turistico ed enogastronomico utilizzando diversi elementi di indagine</p> <p>–</p>	<p>testuali</p> <p>Saper rilevare i nessi tra gli eventi</p> <p>Saper individuare le informazioni essenziali</p> <p>Saper rilevare dati dai testi letti</p> <p>Raccogliere dati attraverso l’osservazione diretta o la consultazione di testi</p> <p>Organizzare e rappresentare i dati raccolti</p> <p>Presentare i risultati conseguenti l’analisi</p> <p>Utilizzare classificazioni, schemi logici e/o generalizzazioni per riconoscere i modelli di riferimento</p> <p>Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema</p> <p>Essere consapevoli del ruolo che le tecnologie svolgono nella modifica di un sistema</p> <p>Acquisire consapevolezza dell’impatto sull’ambiente del fenomeno turistico</p> <p>Riconoscere il ruolo della tecnologia nella quotidianità</p>	<p>Conoscere i dati economici e geografici delle maggiori aree turistiche o di produzione enogastronomica</p> <p>Conoscere le principali risorse turistiche ed enogastronomiche mondiali e relativa localizzazione</p> <p>Conoscere le nuove tendenze del turismo e dell’eno gastronomia</p> <p>Individuare nuove mete e metodologie di produzione</p>
<p>Area di indirizzo (tecnico-professionalizzante)</p>	<p>Utilizzare le attrezzature e curarne la manutenzione</p> <p>Gestire le dotazioni dei laboratori(sala-cucina-ricevimento)</p> <p>Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando le fasi a seconda dei settori coinvolti (accoglienza, servizio in sala, preparazione del banchetto) applicando tecniche di cucina innovative e/o alternative</p> <p>Saper abbinare cibi-bevande</p> <p>Utilizzare in modo</p>	<p>Rilevare e interpretare bisogni, aspettative</p> <p>soddisfazione del cliente</p> <p>Saper stabilire collaborazione con i colleghi del proprio settore e con i settori collegati</p>	<p>Conoscere gli impianti delle strutture ristorative</p> <p>Conoscere mi principi nutritivi e di conservazione degli alimenti</p> <p>Conoscere le trasformazioni chimiche</p>

Area di cittadinanza	adeguato la terminologia specifica dei diversi settori		degli alimenti in cottura Conoscere i principi su cui si basano le diete per le intolleranze e le patologie legate all'alimentazione
	Competenze di relazione in azienda	Sapersi inserire in un contesto aziendale reale Saper riportare l'esperienza acquisita in azienda nell'aula	Conoscere le qualità organolettiche delle bevande Conoscere i diversi tipi di cottura in sala Conoscere i diversi tipi di servizio
	Competenze motivazionali	Saper individuare le esigenze della clientela	Conoscere il lavoro e le modalità operative dell'azienda ospitante
	Imparare a imparare Progettare Collaborare e partecipare Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile		Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti e/o eventi

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

- Individuazione di sistemi di accertamento tra azienda e scuola da verificare attraverso report
- Modelli di certificazione dei saperi delle competenze tecnico professionali
- Questionario di valutazione delle aziende
- Certificazione informale: LIBRETTO DELLO STUDENTE contenente le attività svolte in ASL, il periodo, la realtà lavorativa, la valutazione finale interna e/o esterna
- Certificazione : SCHEDA DI VALUTAZIONE FINALE del consiglio di classe che tenga conto di tutti i tipi di verifica

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Pubblcazione report dei risultati sul sito della scuola, comunicazione alle associazioni di categoria