



***Istituto di Istruzione Superiore “don Peppino Diana”
Morcone***

Piazza Manente – 82026 Morcone (BN) - Tel. 0824-956423 - Fax 0824-995999
C.F. 92029100622 - Codice Meccanografico bnis01200c
e-mail: bnis01200c@istruzione.it - bnis01200c@pec.istruzione.it Url : www.istitutosuperiorediana.gov.it

**SCHEDA PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
A.S.2015-16/2016-17/2017-18**

1. TITOLO DEL PROGETTO

“Sapere e saper fare”

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: **Istituto d'Istruzione Superiore “Don Peppino Diana” di Morcone**

Codice Mecc.: bnis01200c

Indirizzo: Piazza Manente – 82026 Morcone (BN)

Tel.: 0824956423 fax 0824955688

e- mail bnis01200c@istruzione.it

Dirigente Scolastico: Dott.ssa **Marina Mupo**

Indirizzo di studi: Istituto Professionale per i servizi enogastronomici e l'ospitalità alberghiera indirizzo cucina di Colle Sannita (BNRH01201L)

3. PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, AZIONI, FASI, ARTICOLAZIONI, OBIETTIVI E FINALITÀ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITÀ, RISULTATI E IMPATTO)

“Sapere e saper fare” (Progetto Triennale) 400 ore

Figura professionale di riferimento: “Operatore ai servizi della ristorazione settore sala-bar”

Il presente progetto, in linea con gli aggiornamenti legislativi, intende contribuire ad integrare competenze, conoscenze e abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale ed informale e a sviluppare abilità personali e relazionali all'interno di un contesto laboratoriale. L'andamento della domanda turistica in Italia, evidenza, come del resto in tutto il mondo, il mutamento delle esigenze del turista, consumatore esigente e consapevole alla ricerca di vacanze alternative di qualità. E' pertanto fondamentale, dotare il settore turistico-ricettivo di risorse qualificate e professionali con particolare riguardo verso quelle figure-chiave che possono determinare il successo o il fallimento di un'attività aziendale. Le aziende, soprattutto quelle di servizi devono, pertanto, fare molta attenzione alla tipologia di personale di cui si avvalgono. Questa necessità impone alle istituzioni scolastiche di formare profili professionali sempre più adeguati alle esigenze del mercato del lavoro e soprattutto in possesso di plurime conoscenze e competenze, con particolare riguardo alle soft skills, fondamentali per l'incarico e

le mansioni ricoperte.

Il presente progetto segue le indicazioni fornite dalla D.U. Campania ed individua la seguente figura professionale di riferimento: **Operatore ai servizi della ristorazione settore Cucina (EQF4)**. L'Operatore ai servizi della ristorazione nell'indirizzo cucina è una figura di grande livello professionale. Sa intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; sa individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Svolge la propria attività in sinergia con altre figure professionali attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. È in grado di utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Obiettivi formativi:

1. Offrire la possibilità agli studenti di accedere a luoghi di educazione e formazione diversi da quelli istituzionali, e nello specifico di conoscere i contesti lavorativi individuati;
2. Valorizzare e stimolare apprendimenti informali e non formali;
3. Migliorare le capacità gestionali e organizzative degli studenti;
4. Far acquisire agli studenti la conoscenza dei modelli di analisi dei processi e del prodotto,
5. Arricchire il curriculum scolastico con contenuti operativi, stimolanti e incisivi;
6. Calare in situazione reale le conoscenze e competenze apprese in aula;
7. Comprendere quali sono le competenze trasversali e disciplinari necessarie in contesti lavorativi votati all'innovazione, alla ricerca, all'alta specializzazione, all'eccellenza;
8. Orientare in modo corretto rispetto agli studi universitari e favorire la transizione al mondo del lavoro, anticipando l'esperienza formativa nei luoghi di lavoro.

Risultati attesi

1. Conoscere meglio sé stessi ed avere un'idea reale delle professioni, osservando da vicino come funziona il mondo del lavoro;
2. Agire autonomamente e puntualmente, assumendosi responsabilità
3. Sviluppare competenze trasversali
4. Sviluppare competenze organizzative e di lavoro di gruppo
5. Abituarsi ad analizzare i problemi e a risolverli
6. Migliorare gli esiti scolastici
7. Migliorare la conoscenza di sé ai fini dell'orientamento post diploma

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

a) STUDENTI (ELENCARE NOMI, COGNOMI, CLASSI DEI PARTECIPANTI, DURATA PREVISTA DELL'ATTIVITÀ)

Classe terza:

III Cucina (18 alunni) Istituto Professionale per i servizi enogastronomici e l'ospitalità alberghiera di Colle Sannita

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

Il C.T.S. dell'IIS "Don Peppino Diana" risulta costituito dai seguenti componenti:

- Dirigente Scolastico: Dott.ssa M. Mupo
Docenti Referenti di Indirizzo: proff. E. Costantini, A. Filippelli, O. Del Grosso, G. Pastore
- Docente Referente dell'Alternanza scuola-lavoro: Prof.ssa C. Cavoto
- Rappresentante D.U. Campania: Dott.ssa A. Orabona
 - Dott. A. Bacharach
 - Prof.ssa S. Spedaliere
 - Dott. R. Dentale
- Rappresentante Associazioni del territorio: Dott. T. Paolucci

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

I Consigli di Classe cureranno la validazione del presente progetto, acquisiranno, con l'ausilio del peer tutor, le documentazioni previste ed inseriranno le attività nel fascicolo dello studente. Al termine dell'anno scolastico, i consigli medesimi valuteranno le esperienze e le competenze acquisite registrandone gli esiti nei documenti previsti.

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

Tutor interno (referente della scuola): promuove la realizzazione del progetto e fornisce elementi di valutazione.

Tutor esterno: promuove la realizzazione del progetto e fornisce all'istituzione ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente, compilando la specifica scheda.

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

Collaborano alla stesura del progetto, compilano il modulo per la convenzione e la scheda della sicurezza collaborano con la scuola, nei tempi e nei modi previsti e forniscono strumenti idonei allo svolgimento della attività, ne curano inoltre il monitoraggio in corso d'opera, si relazionano, tramite il Tutor esterno, con il Tutor interno in caso di necessità, valutano gli studenti con l'apposita scheda.

In caso di omessa documentazione l'attività non è valida.

6. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Piano formativo triennale 400 ore

L'articolazione delle attività seguirà una logica graduale cumulativa allo scopo di consolidare costantemente le conoscenze e competenze di base e, contestualmente, arricchirle.

La programmazione indicata sarà sviluppata, in modo specifico dai Consigli di Classe deputati ad individuare conoscenze e competenze nel dettaglio.

Primo Anno :

PROFILO PROFESSIONALE	ATTIVITÀ	STRUMENTI/METODOLOGIA	ORE	LUOGO	PERIODO
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento o Coordinatori di Classe	Attività di Orientamento	In base agli indirizzi previsti nel triennio dall'Istituto Scolastico	10	in aula e/o in laboratorio e/o presso aziende	
Formatore Esperto Inail, Consulente abilitato per la sicurezza sul lavoro, Resp. le Sicurezza dell'istituto	Sicurezza nei luoghi e negli ambienti di lavoro Normativa di riferimento Nozioni di sicurezza sul lavoro (4) Azioni da porre in atto in caso di ustioni, allergie, ostruzione delle vie aeree, etc (8)	video e lezione dialogata studi di caso dinamiche di gruppo	12	In aula	
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento o Coordinatori di Classe	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva <u>Contenuti</u> L'azienda turistica campana tra minacce ed opportunità Le tipologie di aziende turistiche	Lezione dialogata	10	In aula	

<p>Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento o Coordinatori di Classe</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici <u>Contenuti</u> Lavorazione preliminare delle materie prime, cottura, conservazione e metodi di impiego. Gli standard di qualità dei prodotti alimentari.</p>	<p>Lezione dialogata Lavori di gruppo ed individuali</p>	<p>18</p>	<p>In laboratorio</p>	
<p>Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento o Coordinatori di Classe</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione <u>Contenuti</u> La piramide alimentare Classificazione e degli alimenti Aspetti nutrizionali e calorici</p>	<p>Lezione dialogata Lavori di gruppo ed individuali Ricerche on line</p>	<p>10</p>	<p>In aula</p>	
<p>Esperto di settore</p>	<p>Laboratorio di cucina <u>Contenuti</u> Il menu del giorno e l'organizzazione del magazzino Gli antipasti - terra - mare Presentazione dei piatti nel rispetto delle regole tecniche Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.</p>	<p>Lavori di gruppo ed individuali dinamiche di gruppo</p>	<p>30</p>	<p>In laboratorio</p>	

Tutor Aziendale	Tirocinio in azienda	On the Job con ruoli e compiti aziendali	40	In azienda	
Totale ore			130		

Secondo Anno

PROFILO PROFESSIONALE	ATTIVITÀ	STRUMENTI/METODOLOGIA	ORE	LUOGO	PERIODO
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva <u>Contenuti</u> Gestione contabile degli acquisti e loro pagamenti Le convenzioni e le promozioni da un punto di vista contabile - amministrativo	Lezione dialogata Lavori di gruppo Analisi di casi	15	In aula	
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Laboratorio di servizi enogastronomici <u>Contenuti</u> Le tendenze alimentari Vegetariano Vegano Le patologie e i cibi Diabete Celiachia I contorni	Lavori di gruppo Visione tutorial	25	In laboratorio	

Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Scienza e cultura dell'alimentazione <u>Contenuti</u> L'alimentazione equilibrata; criteri per strutturare una dieta equilibrata Tecniche di conservazione e dei cibi per preservarne la bontà e freschezza	Lezione dialogata Lavori di gruppo Visione tutorial	20	In aula/laboratorio	
Esperto di settore	Laboratorio di cucina <u>Contenuti</u> Le salse: caratteristiche, preparazione, tempi di cottura. I primi piatti Preparazione di un piatto locale e di un piatto alternativo che tenga conto delle tendenze e/o della patologie alimentari	Dinamiche di gruppo	30	In laboratorio	Marzo/Aprile
Tutor Aziendale	Tirocinio in azienda	On the Job con ruoli e compiti aziendali	40	In azienda	Aprile/Maggio
Totale ore			130		

Terzo anno

PROFILO PROFESSIONALE	ATTIVITÀ	STRUMENTI/METODOLOGIA	ORE	LUOGO	PERIODO
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva <u>Contenuti</u> Autoimprenditorialità Soluzioni ed agevolazioni statali per avviare un'attività commerciali in modo autonomo o in gruppo	Lezione dialogata Lavori di gruppo Analisi di casi	15	In aula	
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Laboratorio di servizi enogastronomici <u>Contenuti</u> I secondi - di carne - di pesce Il dessert	Lavori di gruppo Visione tutorial	35	In laboratorio	
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Scienza e cultura dell'alimentazione <u>Contenuti</u> Strutturare ed organizzare il menu di stagione per le diverse esigenze: il turista il locale il minore celiachia/diabete	Lezione dialogata Lavori di gruppo Visione tutorial	20	In aula/laboratorio	

Esperto di settore	Laboratorio di cucina Contenuti Il secondo di carne alla brace al forno in padella fantasie di carne il dessert	dinamiche di gruppo	30	In laboratorio	Marzo/Aprile
Tutor Aziendale	Tirocinio in azienda	On the Job con ruoli e compiti aziendali	40	In azienda	Aprile/Maggio
Totale ore			140		

Lo stage e la concertazione con la formazione didattica

Lo stage rappresenta, in questa ottica metodologica, non un appendice o una “parte” del percorso formativo ma un elemento interconnesso ed interdipendente con l’intera programmazione didattica.

L’entrata dello studente in azienda non può, infatti, prescindere dalla conoscenza, teorico-pratica, di nozioni basilari legate al profilo professionale.

Lo stage, in quest’ottica, assolverà, oltre alle funzioni formative strettamente connesse all’attività, anche ad altre funzioni fondamentali per facilitare l’allineamento tra le due filiere:

- favorirà il dialogo tra filiera formativa e filiera produttiva attivando una messa in discussione operativo-metodologica del sistema scolastico, spesso carente e/o inadeguato sia rispetto alle tecniche operative (macchinari e tecniche obsolete) che al processo produttivo;
- la concertazione ed “allineamento” reale e concreto tra la filiera formativa e la filiera produttiva che diverranno l’uno “laboratorio” per l’altro, seguendo una linea operativa e metodologica congiunta;
- sollecitare lo sviluppo di plurime abilità che fanno capo allo studente;
- favorirà l’attivazione del “naturale” processo di valutazione ed autovalutazione, da parte delle diverse figure impegnate in tale attività con particolare riguardo allo studente chiamato a confrontarsi con un realtà sistemica più ampia (scuola/lavoro);

7. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Formazione in aula con docenti interni e/o esperti “Orientamento Formativo” con il contributo di esperti esterni nelle materie: <ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza in Azienda (corso base) • Promozione imprenditorialità 	

<ul style="list-style-type: none"> • Diritto del lavoro / Formazione curriculum vitae <p>Conoscere le Istituzioni: Centro per L'Impiego, Camera di commercio Strumenti per accedere al Mercato del Lavoro: Curriculum, lettera di presentazione, colloquio di lavoro, inserzioni I cambiamenti nelle caratteristiche del lavoro</p>	
--	--

8. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Per gli alunni in situazioni di handicap o BES si farà riferimento al progetto "Una scuola per tutti"	

9. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Lezioni con docenti interni nei laboratori di sala e cucina.
--

10. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

PC, stampante a colori, videoproiettore, lavagna interattiva, software: excel, power point, collegamento internet

11. MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

<p>Il sistema di monitoraggio e valutazione tende a rilevare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la conformità: quale misura della corrispondenza tra quanto era stato previsto, e cosa realmente è stato realizzato delle indicazioni progettuali; -l'efficacia: quale misura degli obiettivi raggiunti, tra quelli attesi, una volta realizzate le attività progettate; -la coerenza dei meccanismi operativi di funzionamento: intesa come risposta degli strumenti impiegati, dei metodi di comunicazione, di scambio, di coordinamento a far fronte alle necessità; -l'efficienza: quale misura del livello di congruità nella scelta ed utilizzo delle risorse impiegate <p>Rispetto al percorso formativo ed al progetto saranno effettuate tre distinte valutazioni: da parte del tutor, dello studente (con lo specifico questionario) e del consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Le valutazioni così ottenute saranno utilizzate per la riprogrammazione dell'esperienza nei prossimi anni.</p>
--

12. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (SCUOLA-STRUTTURA OSPITANTE) (TUTOR STRUTTURA OSPITANTE, TUTOR

SCOLASTICO, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

La sintesi della valutazione sarà compiuta dal consiglio di classe mettendo a confronto i documenti di valutazione dello studente e dei Tutor interni ed esterni ed ogni altra informazione che sarà ritenuta utile.

I risultati della valutazione delle attività di alternanza scuola lavoro con l'accertamento dei livelli di competenze raggiunti saranno acquisiti negli scrutini intermedi e finali degli anni scolastici compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi e influiranno sul voto delle discipline e sul voto di condotta.

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

Competenze di base:

Comunicare in lingua italiana

Comunicare in lingua straniera, in contesti personali, professionali e di vita

Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto

lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

Competenze trasversali:

Capacità di lavorare in gruppo.

Flessibilità e capacità di adattamento.

Capacità di lavorare in autonomia.

Capacità di risolvere i problemi.

Capacità di analisi e sintesi delle informazioni.

Capacità di pianificare e coordinare le attività.

Capacità comunicativa

Competenze tecnico-professionali:

Le competenze tecnico-professionali comuni vengono sviluppate nell'ambito della formazione formale esterna all'impresa. Competenze in materia di qualità, sicurezza:

1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa
2. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Le competenze tecnico-professionali specifiche vengono acquisite durante tutto il percorso:

1. Riconoscere e scegliere gli ingredienti per preparare una pietanza sia esso un primo che un secondo
2. Preparare un piatto tenendo conto del piano di lavoro e della tempistica giusta
3. Valutare la freschezza e la bontà di un alimento
4. Saper conservare i cibi
5. Eseguire le varie tecniche di cottura dei cibi nel rispetto delle caratteristiche degli stessi
6. Saper applicare procedure di approvvigionamento dei materiali (ristorazione)
7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

8. Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico
9. Saper utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
10. Redigere menu di vario genere
11. Saper cucinare piatti di tendenza (vegana/vegetariana)
12. Saper cucinare piatti che tengano conto della patologie ed intolleranza alimentari dei possibili avventori
13. Rispettare le norme igienico sanitarie
14. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Curvatura del curriculum

Alla luce della legge 107/2015 il percorso necessario per procedere alla curvatura del curriculum vede i Consigli di Classe, a seguito della proposta di indirizzo del CTS dell'Istituto, impegnati a svolgere la funzione di individuare le competenze e gli obiettivi da raggiungere nel percorso di alternanza scuola-lavoro (ASL) nell'ottica di una programmazione didattica integrata con il territorio che vada a definire un profilo professionale in uscita dal ciclo di studi.

Pertanto, i C.d.C. provvedono a curvare la loro programmazione in base al percorso di ASL proposto così come indicato **nell'esempio** sotto riportato:

Lingua Italiana: approfondimenti sulla conoscenza delle tradizioni locali

Lingua Inglese: Approfondimenti sulla lingua e la conversation

Matematica: approfondimenti ad hoc

Scienze degli alimenti: Approfondimenti sulle caratteristiche dei cibi e sulle loro combinazioni allo scopo di arricchire e variare un "menu tipo"

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina: approfondimenti sulle tecniche di preparazione e presentazione di pietanze base

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: approfondimenti

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

Prove di realtà

Nel percorso di Alternanza Scuola Lavoro un aspetto fondamentale è l'individuazione dei compiti di prestazione che gli studenti devono effettuare per calarsi realmente nelle situazioni "reali" del settore di riferimento.

Rubriche di Valutazione

Le rubriche di valutazione sono lo strumento di verifica del grado di acquisizione delle competenze legate alla figura professionale secondo l'attività dei compiti di prestazione sopra enunciati.

15. DIFFUSIONE/COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Tutte le attività di alternanza saranno oggetto di monitoraggio e valutazione del collegio dei docenti. Al termine di ogni anno scolastico sarà compilato un rapporto da parte del consiglio di istituto e sarà inserito nel sito.

16. DOCENTE REFERENTE

Cavoto Carla