



***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 sala e vendita di Colle Sannita (BNRH01201L)

3. PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, AZIONI, FASI, ARTICOLAZIONI, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', 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 sala-bar(EQF4).**

Profilo professionale in uscita

L'operatore dei Servizi di Ristorazione settore Sala-Bar svolge un'importante funzione per l'azienda di servizi in quanto rappresenta il primo vero "contatto" con il cliente, pertanto è fondamentale che sia una persona curata nell'aspetto e nei modi dai quali deve trasparire, forte ed immediata, la professionalità unita all'accoglienza intesa.

Varie le mansioni che è chiamato ad espletare rispetto

a) ai clienti:

- accoglie i clienti e li assiste durante il consumo dei pasti
- esegue con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio ristorativo, nonché le principali attività inerenti il servizio bar
- partecipa alle operazioni relative al conto
- congeda i clienti
- sa relazionarsi in modo adeguato con il cliente
- sa comunicare in modo adeguato e rispettoso stabilendo rapporti comunicativi adeguati con l'interlocutore
- ha una valida preparazione linguistica in tedesco e in inglese con conoscenza della microlingua di settore

b) al servizio

- cura ed effettua il servizio di colazione al buffet ed ai tavoli
- cura ed effettua il servizio ristorazione a pranzo e a cena di colazione al buffet ed ai tavoli
- cura ed effettua servizio di bar e caffetteria
- effettua il servizio di vini e spumanti ai tavoli ed al bar

c) alla gestione della sala:

- cura e pulizia della sala
- cura delle dotazioni di sala
- conoscenza ed utilizzo delle attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia nel rispetto delle principali norme HACCP e della sicurezza (L. 626)
- conoscenza dei principi nutritivi e di conservazione degli alimenti
- conoscenza gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione.
- preparazione e coordinamento circa lo svolgimento di eventi, feste, banchetti, buffet...

d) alla preparazione e alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar

- conosce le dotazioni ed attrezzature conoscenza ed utilizzo delle attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia nel rispetto delle principali norme HACCP e della sicurezza (L. 626)
- conosce i principali alimenti e loro caratteristiche
- Conosce le tecniche di preparazione e somministrazione di cibi e bevande ed opera secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria, con competenze nella realizzazione del servizio di sala-bar

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 B (11 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	15	in aula e/o in laboratorio e/o presso aziende	Febbraio

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	Marzo
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento o Coordinatori di Classe	Tecniche di gestione operativa della sala La brigata di sala: ruoli e funzioni La mise en place della sala Cura e disposizione di tavoli, del mobilio e dell'oggettistica funzionale alla sala ed utile per creare un ambiente accogliente	Lezione dialogata studi di caso dinamiche di gruppo	23	In laboratorio	Marzo/Aprile
Esperto di settore	Stili di servizio Conoscenza ed analisi delle Tecniche di servizio e loro varianti	Lezione dialogata simulate	25	In laboratorio	Marzo/Aprile

Esperto di comunicazione	Comunicazione Analisi delle tecniche di comunicazione La comunicazione efficace L'accoglienza del cliente	Dinamiche di gruppo	15	In aula	Marzo/Aprile
Tutor Aziendale	Tirocinio in azienda	On the Job con ruoli e compiti aziendali	30	In azienda	Aprile/Maggio

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	Tecniche di servizio ristorativo Operatività al tavolo dei clienti La comanda La pulizia del tavolo La caduta del cibo Lo sbarazzo Aggiunta e rimozione di coperti La disposizione dei cibi nel piatto	Lezione dialogata studi di caso dinamiche di gruppo	15	In aula In laboratorio	Novembre
Esperto di comunicazione	Comunicazione La presentazione del menù Abbinamento vini e	Dinamiche di gruppo	15	In aula In laboratorio	Novembre/dicembre

	cibi				
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Tecniche di servizio del vino Regole di servizio Operazioni preliminari Stappatura Servizio Decantazione	Lezione dialogata simulate	15	In aula In laboratorio	Gennaio/Febrero
Esperto di settore	Tecniche di servizio: buffet Tipologie di buffet e disposizioni e dei cibi Preparazione e servizio	Lezione dialogata simulate	15	In aula In laboratorio	Gennaio/Febrero
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Tecniche di trancio degli alimenti Tecniche di taglio della frutta Tecniche di taglio del pesce Tecniche di taglio della carne	Lezione dialogata simulate	20	In aula In laboratorio	Marzo/Aprile
Tutor Aziendale	Tirocinio in azienda	On the Job con ruoli e compiti aziendali	50	In azienda	Aprile/Maggio

Terzo anno

PROFILO PROFESSIONALE	ATTIVITÀ	STRUMENTI/METODOLOGIA	ORE	LUOGO	PERIODO
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola	Tecniche di servizio al bar Tipologie di bar Zone di lavoro del bar Le attrezzature	Lezione dialogata simulate	15	In aula In laboratorio	Novembre

preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe					
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Le bevande e la loro classificazione analcoliche alcoliche superanalcoliche	Lezione dialogata simulate	15	In aula In laboratorio	Novembre/dicembre
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Preparazione delle principali bevande di consumo al bar Caffè Infusi Cioccolata calda Frullati/Frappè	Lezione dialogata simulate	15	In aula In laboratorio	Gennaio/Febbraio
Esperto di settore	I cocktail Preparazione e dosaggio cocktail nazionali e internazionali Tecniche di versaggio e servizio	Lezione dialogata simulate	20	In aula In laboratorio	Gennaio/Febbraio
Docenti della Scuola in Organico Potenziato, Docenti della scuola preposti all'Orientamento Coordinatori di Classe	Autoimprenditorialità Presentazione delle opportunità offerte allo studente di avviare un'attività imprenditoriale autonoma Simulazione creazione azienda	Lezione guidata Analisi di casi	25	In aula In laboratorio	Marzo/Aprile

Tutor Aziendale	Tirocinio in azienda	On the Job con ruoli e compiti aziendali	60	In azienda	Aprile/Maggio
------------------------	-----------------------------	--	----	------------	---------------

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
<p>Formazione in aula con docenti interni e/o esperti</p> <p>"Orientamento Formativo" con il contributo di esperti esterni nelle materie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza in Azienda (corso base) • Promozione imprenditorialità • Diritto del lavoro / Formazione curriculum vitae <p>Conoscere le Istituzioni: Centro per L'Impiego, Camera di commercio</p> <p>Strumenti per accedere al Mercato del Lavoro: Curriculum, lettera di presentazione, colloquio di lavoro, inserzioni</p> <p>I cambiamenti nelle caratteristiche del lavoro</p>	

8. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Per gli alunni diversamente abili 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

Il sistema di monitoraggio e valutazione tende a rilevare:

- 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

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.

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. Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
7. Collaborare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi, partecipando al calcolo dei costi
8. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
9. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
10. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
11. Preparare e somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche
12. Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento

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

Storia, Cittadinanza e Costituzione: approfondimenti sulla storia delle principali filiere produttive locali e la loro evoluzione nel corso del tempo

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

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita: approfondimenti sulle tecniche di somministrazione di pietanze; tecniche di preparazione di una sala; tecniche di comunicazione e vendita;

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