



ISTITUTI SCOLASTICI IERVOLINO
"I CARISSIMI"

Iervolino I Carissimi s.r.l. a Socio Unico
15/10/2016
Prot. N° 210

L'Istituto Paritario IERVOLINO "I CARISSIMI"
via TARI N°49
SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE),
Tel. + 39 328 3434 920
e-mail info@iervolinoicarissimi.com p.e.c iervolino.icarissimi@pec.it

ISTITUTO PROFESSIONALE
- Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazioni: Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita

PROGETTO di

"ALTERNANZA SCUOLA /LAVORO"

a.a. 2016/2017

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Motivazione dell'intervento: Gli Stati dell'Unione Europea e quindi anche il nostro Paese, hanno concordato nel ritenere Obiettivo prioritario la realizzazione di azioni finalizzate al raggiungimento di un significativo aumento dei livelli occupazionali.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

- 1) Migliorare l'occupabilità
- 2) Sviluppare lo spirito imprenditoriale
- 3) Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori
- 4) Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità

Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando, il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, in particolare l'Istituto Paritario di Santa Maria Capua Vetere "I Carissimi" tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che nell'ultimo ventennio l'attività preminente in alcune zone del territorio sviluppatasi particolarmente risulta quella del terziario, in modo tale, da mostrare evidenti e profondi mutamenti strutturali, che hanno determinato un mutamento della qualità della vita e del benessere socio-economico.

Nell'ambito del terziario particolare sviluppo ha avuto il settore del turismo e della ristorazione, e della viticoltura, e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni del catering e banqueting, ed eventi di degustazione, con cantine, tali da richiedere specifiche competenze, in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro.

Pertanto proprio da tali esigenze, nasce la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione.

Finalità :

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda.

Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento.

Obiettivi educativi- formativi specifici e trasversali:

L'intervento formativo si pone l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato, attraverso un modello formativo che tenga conto di nuovi processi formativi indicati dalla norma, e che vede l'alternanza scuola –azienda come modello di scambio, di finalità, di obiettivi, e di condivisione dei risultati formativi, finalizzando anche l'inserimento nel contesto produttivo dell'alunno.

In particolare il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- Aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinare quindi la scuola e l'impresa (arricchimento delle metodologie didattiche scolastiche; sensibilizzazione dei settori produttivi)
- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- Realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione ed inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;
- Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi, attraverso la risoluzione di problematiche concrete a favore del problem-solving;
- Acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro
- Stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno per la piena realizzazione professionale e umana.

- Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda
- Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa.

Metodologia:

- Lezione frontale
- Attività di ricerca
- Lavori di gruppo
- Visite guidate e compilazione schede propedeutiche per inserimento in azienda
- Attività formativa in azienda (alternanza scuola-lavoro)

Destinatari:

Tutti gli alunni che nella scelta del settore qualificante hanno optato per il settore “operatore dei servizi ristorativi – settore sala- bar” “ settore enogastronomia” e settore viticoltura ed enologia” facenti parte della stessa classe. Il progetto è rivolto agli stessi alunni nelle classi III° e IV. Dell' IPSEOA ed ITA

Modalità di valutazione dell'apprendimento:

Per la valutazione delle varie fasi dell'attività formativa in ambito di alternanza scuola-lavoro si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante il percorso di alternanza.

Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

- a) Area della conoscenza (relativa al profilo professionale, tecnologia, organizzazione, processi di lavoro);
- b) Area della capacità (specifiche del profilo professionale, tecnico-professionale, lavori di gruppo)
- c) Area degli atteggiamenti (rapporti con il responsabile aziendale, operatori tecnici e tutors; rispetto della normativa e comportamenti attivi e rispetto delle finalità aziendali.

Gli strumenti utilizzati per la verifica del percorso in azienda scelti dall'equipe di docenti e tutors aziendali saranno.

- Test iniziali di verifica tecnico professionale e di inserimento in azienda,
- Test di apprendimento;
- Schede di valutazione del percorso aziendale

Monitoraggio e valutazione del processo.

Per monitoraggio e la valutazione delle varie fasi del processo formativo si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare, durante il percorso formativo, la “qualità” della formazione erogata e i risultati raggiunti.

Gli strumenti- prodotti didattici da impiegare saranno:

- QUESTIONARI
- GRIGLIE
- SCHEDE
- RELAZIONI

AREA DELLE COMPETENZE: SETTORE SALA-BAR

OBIETTIVI GENERALI:

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si dovrà raggiungere quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di sala-bar riassumibili nelle seguenti linee:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- Illustrare in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia;
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party, con gusto e creatività;
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar, saper servire le bevande e preparare i vari cocktails;
- Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI da acquisire:

A conclusione del percorso l'alunno deve:

- Saper realizzare graficamente un menù;
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti,
- Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di sala;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni con gusto e creatività per la predisposizioni di servizi particolari (Banchetto, buffet, cocktail-party ecc.);
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- Conoscere e rispettare le regole aziendali;
- Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari;
- Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting;
- Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane;
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari;

Capacità ed abilità comportamentali e attitudinali:

L'alunno durante il percorso dell'alternanza deve riuscire a:

- Concretizzare un modello attivo e propositivo;
- Realizzare processi di problem solving,
- Assumere atteggiamenti relazionali e di comunicazione efficace;
- Capacità di lavorare in maniera autonoma e in gruppo;
- Capacità di automotivazione;
- Capacità di utilizzo e di risoluzione anche complessa di modelli e percorsi aziendali;

Linee metodologiche – Utilizzazione di materiali didattici e risorse tecnologiche:

- Macchinari ed attrezzatura specifica per il servizio di ristorante e il servizio di front-office;
- Schede organizzative e modulistica preliminare per l'impostazione del servizio
- Fax, computer, lavagna luminosa e video proiettore,

- Schede antinfortunistica ed igiene personale
- Modulistica personalizzata e dispense aziendali,
- Modulistica di valutazione e verifica del percorso formativo (materiale di gruppo, verbali delle riunioni, autorizzazioni, convenzioni assicurazioni, ecc.)

Modalità di informazione pubblicizzazione:

Per quanto attiene la pubblicizzazione, diffusione ed informazione, sono previste le seguenti azioni:

- ✓ Veicolare le informazioni attraverso momenti assembleari
- ✓ Informazione diretta alle classi tramite i docenti coordinatori
- ✓ Sessione seminariale con i genitori
- ✓ Presentazione attività agli organi collegiali (collegio docenti, consigli di classe, consigli d'istituto)
- ✓ Visite guidate in azienda mirate alla prospettiva dell'alternanza (schede propedeutiche)
- ✓ Consegna materiale informativo, schede, report, ecc.

AREA DELLE COMPETENZE: SETTORE ENOGASTRONOMIA

OBIETTIVI GENERALI:

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si dovrà raggiungere quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di cucina riassumibili nelle seguenti linee:

- ✓ Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- ✓ Conoscere, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;
- ✓ Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di cucina e i vari tipi di servizio;
- ✓ Predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività;
- ✓ Saper operare con tecnica nella realizzazione dei piatti;
- ✓ Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI da acquisire:

A conclusione del percorso l'alunno deve:

- ✓ Saper realizzare graficamente un menù;
- ✓ Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti,
- ✓ Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di cucina;
- ✓ Predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività);
- ✓ Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- ✓ Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- ✓ Conoscere e rispettare le regole aziendali;
- ✓ Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari;
- ✓ Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento;
- ✓ Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane;
- ✓ Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari;

Capacità ed abilità comportamentali e attitudinali:

L'alunno durante il percorso dell'alternanza deve riuscire a:

1. Concretizzare un modello attivo e propositivo;
2. Realizzare processi di problem solving,
3. Assumere atteggiamenti relazionali e di comunicazione efficace;
4. Capacità di lavorare in maniera autonoma e in gruppo;
5. Capacità di automotivazione;
6. Capacità di utilizzo e di risoluzione anche complessa di modelli e percorsi aziendali;

Articolazione e contenuti del progetto:

1. La tecnologia e il marketing del settore di cucina (menu e ambienti, servizio, immagine aziendale, comunicazione, creatività del piatto,

- 1) Le varie fasi dell'attività ed organizzazione del servizio,
- 2) Norme amministrative, igienico-sanitarie, antinfortunistica,
2. Esperienze nel settore della ristorazione (le tecniche di servizio e vendita, l'organizzazione del lavoro, le derrate alimentari);
- 3) Utilizzo di attrezzatura e modulistica di settore,
- 4) Le risorse umane (Studio di vari modelli di servizio e compilazione schede organizzative)

Linee metodologiche – Utilizzazione di materiali didattici e risorse tecnologiche:

- Macchinari ed attrezzatura specifica per il servizio di cucina;
- Schede organizzative e modulistica preliminare per l'impostazione del servizio
- Fax, computer, lavagna luminosa e video proiettore,
- Schede antinfortunistica ed igiene personale
- Modulistica personalizzata e dispense aziendali,
- Modulistica di valutazione e verifica del percorso formativo (materiale di gruppo, verbali delle riunioni, autorizzazioni, convenzioni assicurazioni, ecc.)

Modalità di informazione pubblicizzazione:

Per quanto attiene la pubblicizzazione, diffusione ed informazione, sono previste le seguenti azioni:

- ✓ Veicolare le informazioni attraverso momenti assembleari
- ✓ Informazione diretta alle classi tramite i docenti coordinatori
- ✓ Sessione seminariale con i genitori
- ✓ Presentazione attività agli organi collegiali (collegio docenti, consigli di classe, consigli d'istituto)
- ✓ Visite guidate in azienda mirate alla prospettiva dell'alternanza (schede propedeutiche)
- ✓ Consegna materiale informativo, schede, report, ecc.

AREA DELLE COMPETENZE: SETTORE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

OBIETTIVI GENERALI:

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si dovrà raggiungere quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di cucina riassumibili nelle seguenti linee:

- ✓ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- ✓ controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- ✓ individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- ✓ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- ✓ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- ✓ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- ✓ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione, interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- ✓ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- ✓ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- ✓ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI da acquisire:

A conclusione del percorso l'alunno deve:

- ✓ identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- ✓ organizzare attività produttive ecocompatibili;
- ✓ gestire attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- ✓ rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi, riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- ✓ elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- ✓ interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;
- ✓ intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- ✓ realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
- ✓ intervenire in aspetti che riguardano la gestione del territorio ponendo particolare attenzione agli equilibri ambientali, idrogeologici (che riguardano la relazione tra le acque e il terreno) e paesaggistici;
- ✓ essere in grado di controllare la qualità delle produzioni su tutta la filiera produttiva;

- ✓ valutare l'impatto ambientale dell'attività agricola e delle attività ad essa interconnesse, valutare lo stato di salute dei tre comparti ambientali: aria, acqua e suolo;
- ✓ riconoscere quali sono le esigenze del territorio per migliorare l'ambiente attraverso controlli, intervenire nella protezione dell'ambiente e delle strutture del paesaggio, nel sostegno agli insediamenti e alla vita rurale;
- ✓ gestire il corretto smaltimento e riciclaggio dei rifiuti e degli effluenti dell'attività agricola e agroindustriale.

Nell'articolazione "**VITICOLTURA ED ENOLOGIA**" il Diplomato avrà maggiori competenze rispetto a:

- organizzazione delle produzioni vitivinicole;
- trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore;
- utilizzo integrato delle biotecnologie nelle trasformazioni enologiche.

Capacità ed abilità comportamentali e attitudinali:

L'alunno durante il percorso dell'alternanza deve riuscire a:

3. Concretizzare un modello attivo e propositivo;
4. Realizzare processi di problem solving,
5. Assumere atteggiamenti relazionali e di comunicazione efficace;
6. Capacità di lavorare in maniera autonoma e in gruppo;
7. Capacità di automotivazione;

Capacità di utilizzo e di risoluzione anche complessa di modelli e percorsi aziendali

Articolazione e contenuti del progetto:

Linee metodologiche – Utilizzazione di materiali didattici e risorse tecnologiche:

- Macchinari ed attrezzatura specifica per il servizio di viticoltura;
- Schede organizzative e modulistica preliminare per l'impostazione del servizio
- Fax, computer, lavagna luminosa e video proiettore,
- Schede antinfortunistica ed igiene personale
- Modulistica personalizzata e dispense,
- Modulistica di valutazione e verifica del percorso formativo (materiale di gruppo, verbali delle riunioni, autorizzazioni, convenzioni assicurazioni, ecc.)

Modalità di informazione pubblicizzazione:

Per quanto attiene la pubblicizzazione, diffusione ed informazione, sono previste le seguenti azioni:

- ✓ Veicolare le informazioni attraverso momenti assembleari
- ✓ Informazione diretta alle classi tramite i docenti coordinatori
- ✓ Sessione seminariale con i genitori
- ✓ Presentazione attività agli organi collegiali (collegio docenti, consigli di classe, consigli d'istituto)
- ✓ Visite guidate in azienda mirate alla prospettiva dell'alternanza (schede propedeutiche)
- ✓ Consegna materiale informativo, schede, report, ecc.

RUOLI E COMPITI

Coordinatore delle attività Didattiche

Prof. Raffaele Mannarelli

Ha il compito di consolidare i processi di innovazione, di collaborazione e condivisione tra gli insegnanti dei Consigli di Classe e tra docenti e aziende.

Gruppo Dedicato All'alternanza

Ha il compito della stesura, gestione, monitoraggio e valutazione del progetto.

Il Comitato, formatosi nel Collegio Docenti del __/__/____,

Docenti referenti del progetto

- *Responsabile della progettazione*

- Prof. Di Cesare Irene

Assicura a tutti i docenti una continua ed aggiornata informazione sull'andamento e lo sviluppo delle fasi progettuali.

- *Responsabile del contatto con le aziende*

Alberghiero

Sala e Vendita

- Prof. D'Annolfo Antonio
- Prof Cuccaro Michele Matteo

Enogastronomia

- Prof. Di sorbo Giovanni

Agrario Enologia

- Prof. Fasulo Giuseppe
- Grauso Saverio

Individua sul territorio, in collaborazione con i tutor interni e la Camera di Commercio, le aziende con le quali collaborare per la realizzazione del progetto.

Consigli di classe nell'anno scolastico 2016-2017

Ad essi spetta il compito di presentare il progetto agli studenti e ai genitori, di valutarlo sia in itinere sia a conclusione.

Ad essi spetta inoltre la valutazione degli studenti e la certificazione dei crediti e delle competenze per il curriculum scolastico.

Tutor interni

I tutor interni vengono individuati tra i docenti di materie tecnico-pratiche e devono assicurare i contatti con i tutor esterni e seguire tutte le modalità di inserimento degli alunni nella realtà lavorativa. Mantengono i rapporti con le famiglie e con gli studenti.

Modalità operative:

- scelgono i percorsi di alternanza in base alle disposizioni psico-attitudinali degli studenti
- progettano in collaborazione con gli insegnanti di sostegno percorsi specifici per gli allievi diversamente abili allo scopo di favorire competenze: cognitive, socio-relazionali (autonomie, consapevolezza, trasferibilità) e tecnico-professionali.

Tutor esterni

Tutor Aziendali

Definiscono in collaborazione con i tutor interni gli obiettivi da perseguire e le attività che dovranno svolgere gli alunni. Seguono l'allievo in azienda. Partecipano all'osservazione e alla valutazione dell'esperienza lavorativa degli studenti. Contribuiscono alla valutazione delle competenze attraverso la compilazione di griglie d'osservazione.

Gruppo Dedicato All'alternanza

Ha la funzione di controllo, regia, monitoraggio e valutazione di tutta la sperimentazione.

Enti Coinvolti:

Aziende del settore ed associazioni, di settore

Beni E Servizi Richiesti

Laboratori didattici– Aula Magna per conferenze

AREE di intervento

- Progettazione e co-progettazione delle attività nell'area Coordinamento di tutte le attività di alternanza
- Organizzazione, gestione e realizzazione delle attività di formazione e orientamento per tutti gli indirizzi
- Organizzazione, gestione e realizzazione di stage formativi
- Compresenza in conferenze Monitoraggio
- Valutazione e rendicontazione

DESTINATARI DEL PROGETTO

Alunni di tutte le classi del Secondo biennio e Quinto anno sia dell'IPSEOA ed ITA

Anno scolastico: **2016/2017**.

Gli alunni saranno, oltre che destinatari, anche protagonisti, con i genitori, del progetto. Entrambi saranno coinvolti in un primo incontro informativo a scuola e in una visita famiglia-allievo all'azienda ospitante prima dell'inizio della seconda fase del progetto. La data di questa visita viene concordata dal tutor interno con il tutor dell'azienda.

E' prevista la sottoscrizione di uno specifico **Patto Formativo**, quale **contratto pedagogico tra Consiglio di classe e alunno**, dove vengono riportati gli impegni che gli studenti dovranno rispettare, quali:

- seguire le indicazioni dei tutor interni ed esterni e fare riferimento a loro per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o per altre evenienze
- rispettare gli obblighi di riservatezza circa i processi produttivi, i prodotti o altre notizie riguardanti l'azienda
- rispettare gli orari e i regolamenti aziendali
- rispettare le norme in materia di igiene e sicurezza

Destinatari: alunni diversamente abili

Il progetto è rivolto alle classi nella loro completezza inclusi gli alunni diversamente abili, integrati in ogni attività educativa e didattica pur riconoscendo loro bisogni educativi speciali.

L'alternanza fra l'ambiente scolastico e l'ambiente lavorativo è una modalità che favorisce importanti ricadute sulla persona svantaggiata:

- consente di prendere coscienza di sé

- mobilita nuove risorse personali
- contribuisce alla costruzione di un proprio stile di apprendimento
- favorisce l'emancipazione della persona accompagnandola nella transizione verso l'età adulta.

MONTE ORE PREVISTO

Per quanto riguarda la frequenza dello studente alle attività di alternanza, nelle more dell'emanazione della "Carta dei diritti e dei doveri degli studenti in alternanza scuola-lavoro, concernente i diritti e i doveri degli studenti della scuola secondaria di secondo grado impegnati nei percorsi di formazione di cui all'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n.53, come definiti al decreto legislativo 15 aprile 2005, n.77"¹, ai fini della validità del percorso di alternanza è necessaria la frequenza di almeno tre quarti del monte ore previsto dal progetto.

¹ Legge 107/2015, art.1, comma 37 .

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

PROGETTAZIONE:

- Stesura del progetto da parte del **Gruppo Dedicato All'alternanza**
- Condivisione del progetto da parte dei Consigli di classe dell'anno scolastico 2016/17
- Presentazione del progetto agli alunni e ai genitori
- Stesura, da parte del Consiglio di classe e dei docenti esperti, dei moduli specifici della fase in aula
- Pubblicità del progetto attraverso i mass media e nel sito web della scuola

Il progetto prevede tre fasi.

Fase 1 – preparazione allo stage e approfondimenti tematici. La prima fase avrà una durata di **20** ore e avrà lo scopo di preparare i ragazzi allo stage con particolare riferimento agli aspetti normativi, didattici, comportamentali, assicurativi e logistici che il tirocinio comporta.

Fase 2 – incontri con aziende mediante testimonianze e visite aziendali (partecipazioni a fiere, manifestazioni di settore, attività laboratoriali e stage in azienda, . Ogni ragazzo verrà assegnato ad una azienda del settore, in cui avrà la possibilità e l'opportunità di misurare e verificare le proprie conoscenze e capacità in un contesto lavorativo. La durata della fase 2 sarà di 80 ore in istituto e di altre 50 in azienda

Fase 3 – verifica. Al rientro dallo stage, i ragazzi avranno l'opportunità di condividere con i propri compagni ed insegnanti l'esperienza vissuta, di conoscere le valutazioni effettuate dai tutor aziendali e scolastici e di redigere una dispensa/tesina sul tirocinio realizzato.

La durata della fase 3 sarà di 10 ore circa.

Le modalità d'acquisizione dei voti o crediti dell'alternanza verranno decise dal **Gruppo Dedicato All'alternanza** e dai **Consigli di Classe**

CERTIFICAZIONE

A conclusione verrà emessa una certificazione delle competenze trasversali e professionalizzanti che gli studenti avranno raggiunto. Tale certificazione verrà allegata al Diploma di qualifica e sarà spendibile nel mondo del lavoro.

La certificazione verrà firmata dal tutor interno e dal Dirigente Scolastico.

**PROGRAMMAZIONE E ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA-
LAVORO**

Triennio 2016-2019

Come da delibera del Collegio dei Docenti dell'Istituto, a partire dall'a.s. 2016-2017 nelle classi terze (ed estendendo il modello a tutte le classi del II biennio e V anno nell'arco del triennio di riferimento),ogni singola disciplina utilizzerà una quota parte del monte ore a disposizione dell'attuazione dell'autonomia didattica per curvare la programmazione di classe su contenuti e abilità specifiche al fine di sviluppare quelle competenze legate al mondo del lavoro che i singoli Consigli di Classe avranno individuato nel percorso di ASL deliberato ad inizio a.s.:

INDIRIZZI: - IPSEOA – Articolazione sala e vendita - IPSEOA– articolazione enogastronomia - AGRARIO- Articolazione viticoltura ed enologia								
PROGRAMMAZIONE TRIENNALE	CORSO IPSEOA- SALA E VENDITA				CORSO IPSEOA - ENOGASTRONOMIA			
	CLASSE III A.S. 16-17 ORE	CLASSE IV A.S. 17/18 ORE	CLASSE V A.S.18/19 ORE	TOTALE ORE	CLASSE III A.S.16-17 ORE	CLASSE IV A.S.17-18 ORE	CLASSE V A.S.18/19 ORE	TOTALE ORE
Suddivisione ore								
ORE IN AULA	110	100	40	250	100	100	40	250
MATERIE DI INDIRIZZO 70%	80	65	60		80	65	60	
MATERIE NON DI INDIRIZZO 30%	30	35			30	35		
ORE IN AZIENDA	50	40	60	150	50	40	40	150
TOTALI	160	140	100	400	160	160	100	400

PROGRAMMAZIONE TRIENNALE	CORSO ITA VINICOLTURA ED ENOLOGIA			
	CLASSE III A.S. 16-17 ORE	CLASSE IV A.S. 16-17 ORE	CLASSE V A.S.17-18 ORE	TOTALE ORE
Suddivisione ore				
ORE IN AULA	110	100	40	250
MATERIE DI INDIRIZZO 70%	70	55	60	
MATERIE NON DI INDIRIZZO 30%	40	45	40	
ORE IN AZIENDA	50	40	60	150
TOTALE	160	140	100	400