



PCTO

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

1. TITOLO DEL PROGETTO DE ANDRÉ “ORIENTIAMOCI” IPSE INDIRIZZO SALA E VENDITA

Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento : Istituto d'Istruzione Superiore
“Fabrizio de André”

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Istituto Istruzione Superiore “F. de André”

Codice Mecc.: ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA Cod. Mecca. SARHV4500U

Indirizzo: via Stazione di Albanella 12 _____

Tel.: 08281992376 Fax 08281992377 _____

e- mail igea.capaccio@gmail.com

Coordinatore Didattico Prof. RENATO PAGLIARA _____

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

Il progetto propone percorsi per lo sviluppo delle competenze, strumenti per la formazione, approfondimenti sul mondo del lavoro e sui temi dell'orientamento in uscita dalle Scuole Secondarie di II Grado conformi agli obiettivi FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15) da inserire nel PTOF.

Ogni percorso permette di sviluppare competenze indicate nella Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente approvata dal Parlamento Europeo il 22 maggio del 2018. In particolare i PCTO si focalizzano su: competenze trasversali e tecnico-professionali, competenze personali, sociali e capacità di imparare e competenze di cittadinanza.

Attraverso questi percorsi didattici on line gli/le studenti potranno essere protagonisti di un percorso formativo completo e certificato, esplorare le carriere aziendali, immergersi nel mondo del lavoro e acquisire le competenze necessarie ad entrarvi.

Le/Gli aziende /enti pubblici e privati aderenti all'iniziativa sono i seguenti:

Categoria	Enti / Aziende
Aziende private	IUL FORM SRL

4. ALTRI PARTNER ESTERNI

Non sono previsti altri partner esterni

5. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO,

Via Stazione di Albanella, 12 – 84047 **Capaccio (SA)** – Tel. **0828/1992376** – Fax **0828/1992377**
Web: **www.istitutiparitarideandre.com** – Email: **igea.capaccio@gmail.com** – Pec: **itedeandre@pec.it**



DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO

Con la legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio 2019), a partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) e la durata minima complessiva passa da 400 a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. Inoltre, con il D. Lgs 62/2017 che modifica l'Esame di Stato e la successiva OM 205/2019 i Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro entrano a far parte dell'esame orale in quanto il candidato deve esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di Alternanza svolta nel percorso di studi.

L'Istituto De Andrè sviluppa i suoi percorsi in una zona che naturalmente si presta a queste esperienze visto le innumerevoli aziende presenti nella Piana del Sele, affidandosi ad un'azienda che sviluppa percorsi di formazione on line.

La Piana del Sele per le potenzialità che possiede, sia sul piano agricolo che turistico e della stessa industria potrebbe essere il "volano motore" della crescita economica della provincia.

Il territorio, infatti, ha potenzialità enormi, ancora non sfruttate, che si presta a varie coltivazioni.

E' la terra del carciofo IGP; in tutta la piana del Sele non c'è ristorante che non proponga una specialità con questo delizioso ortaggio.

In questa zona si può mangiare una mozzarella di bufala eccezionale, insignita del marchio DOP.

L'area in questione rappresenta, inoltre, un sito archeologico storico e culturale di fama nazionale ed internazionale.

Le acque cristalline del suo mare, che lambiscono le sue coste e che ogni anno attirano sempre più turisti sono rinomate ovunque e riconosciute ed apprezzate anche con riconoscimenti internazionali.

In questo ambito a forte vocazione turistica, si inserisce il nostro Istituto che fornisce un ottimo connubio tra preparazione scolastica ed esperienza lavorativa, in modo da preparare gli alunni al mondo del lavoro.

Proprio grazie al partenariato che si è riusciti a determinare, i nostri alunni riescono a trasferire l'ottima preparazione scolastica, comprensiva di esperienza assistita, al mondo del lavoro.

Molti di loro, infatti, sono poi assorbiti dalle aziende della zona, rappresentando un volano per l'intero territorio provinciale.

Finalità

1. fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).

In quest'ottica, l'Alternanza scuola-lavoro si configurava come una metodologia didattica innovativa del sistema dell'istruzione, basata sull'equivalenza culturale ed educativa tra le forme di apprendimento "in aula" e quelle acquisibili in contesti lavorativi o esterni alla scuola. Riguardo alle finalità dei PCTO, rispetto ai percorsi di Asl, si ritiene che quelle più aderenti ai



percorsi, sono:

- fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).
- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Obiettivi

Percorso formativo on-line presso Aziende Turistiche, Ristorative, Strutture Alberghiere, e Aziende private scelte tra quelle che abbiano attinenza con l'indirizzo di studio;

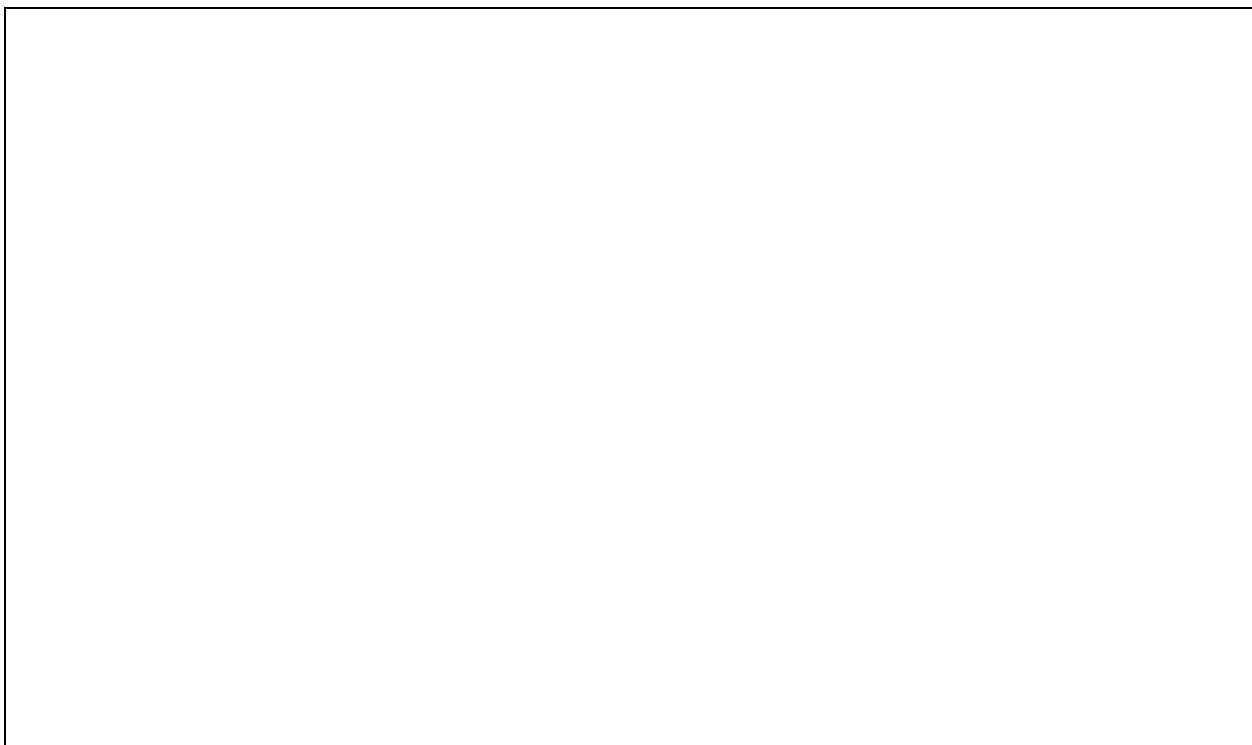
Moduli on-line per la preparazione all'attività del percorso formativo on-line, dedicati ai seguenti argomenti da svolgere in piattaforma in maniera asincrona;

Affiancamento e assistenza di esperti, docenti e tutor nell'analisi delle attitudini, degli interessi, delle competenze e delle aspettative personali con finalità orientativa e per l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale, nella rielaborazione delle esperienze maturate nei PCTO e nella stesura della relazione per l'Esame di Stato;

Le figure professionali che intervengono nel percorso formativo di alternanza scuola lavoro, si identificano nel docente tutor interno e nel tutor formativo esterno, affiancati dalla figura di un docente funzione strumentale per i PCTO e/o da un referente di progetto, come punto di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

La descrizione degli esiti di apprendimento, è condivisa sin dalla fase di progettazione, accogliendo gli elementi forniti dall'intero Consiglio di Classe e dalle Imprese che si rendono disponibili alla co-progettazione, alla gestione dei processi formativi ed alla loro valutazione congiunta.

Le esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento sono svolte **anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica, considerando che si svolgono on-line.**



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

a) STUDENTI

Gli alunni delle classi 3[^] effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento di almeno 80 ore complessive attraverso:

- **un'attività di preparazione al percorso, orientamento e verifica** sul funzionamento dell'impresa e del mercato del lavoro, svolto dal docente di Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive, in collaborazione con i docenti di area professionale; una ricognizione sui dubbi e le aspettative dello studente a cura del docente tutor interno,
- **Svolgeranno il corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di 12 ore.**
- **Gli alunni del settore enogastronomia e settore sala e vendita svolgeranno inoltre il corso di formazione HACCP per la sicurezza alimentare di 14 ore, tenuto da docenti esperti interni o esterni.**

stage in azienda on line e/o Moduli di teoria da realizzare prima dell'Esame di Qualifica.



Gli alunni delle classi 4[^] effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 80 ore attraverso:

- attività di rielaborazione e riflessione sull'esperienza in azienda con il docente tutor interno
- incontri con esperti e attività laboratoriali
- **stage in azienda on line e/o moduli di teoria**

Gli alunni delle classi 5[^] effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 50 ore attraverso

- **stage in azienda e/o moduli di teoria**
- valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti
- eventuale stage o percorso formativo virtuale a completamento del percorso



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

INDICARE I DOCENTI DEL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO Tutor interni: prof.ssa MARIA SOFIA LETIZIA
Docente BATTIROLO ANTONIO Sicurezza nei luoghi di lavoro
Docente Prof. GERARDO GIANNELLA Promozione all'imprenditorialità
Docente prof.ssa MARIA MICHELA LETIZIA Diritto del lavoro e formazione del CV
Docente prof.ssa ANNAMARIA RUGGIERO Cittadinanza Attiva
Docente Prof.ssa MONTUORI MARIA Inglese

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

I Consigli di classe nella fattispecie operano per:

- La definizione del percorso e della sua articolazione nel triennio (sviluppo temporale, durata, sequenze, etc...)
- L'approfondimento del profilo degli allievi, anche in rapporto ai bisogni specifici;
- La definizione delle competenze da acquisire tramite l'alternanza, riferite agli obiettivi formativi del curriculum;
- L'elaborazione delle unità di apprendimento comuni all'interno del gruppo di classe e realizzabili come metodologie diverse

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

IL TUTOR SCOLASTICO

È il docente interno designato ad elaborare, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato. Egli svolge le seguenti funzioni:

- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;



- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi;
- assiste il CDC nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate.

IL TUTOR AZIENDALE

Il tutor esterno, selezionato dall'azienda virtuale, assicura il percorso tra l'azienda on line e l'istituzione scolastica in linea con l'indirizzo specifico. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa (sia reale che virtuale) o ente e svolge le seguenti funzioni:

- Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- Garantisce l'informazione/formazione dello studente sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure;
- Pianifica e organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

7. RUOLO DELLE STRUTTURE PARTNER NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

. La struttura ospitante partecipa alla progettazione nella fase iniziale, vigila sul percorso in itinere e provvede alla valutazione finale



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

L'istituto di Istruzione Superiore "Fabrizio de André", settore dei servizi per l'enogastronomia, si prefigge di attuare un percorso di PCTO per la definizione dei fabbisogni formativi sulla base della conoscenza del territorio e dell'evoluzione del mondo del lavoro. Successivamente a questa fase di studio e ricerca, la scuola individua le realtà sia reali che virtuali con le quali avviare collaborazioni che assumono sia la forma di accordi ad ampio raggio, sia di convenzioni operative e specifiche.

9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

FASE PREPARATORIA

Iniziative da implementare in ambito scolastico e in ambito aziendale:

- Comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola;
- Individuazione delle classi dove attuare il percorso;
- Formazione dei docenti coinvolti con l'individuazione del tutor scolastico;
- Presentazione del progetto agli alunni;
- Definizione del consiglio di classe degli obiettivi e delle attività da inserire nel piano personalizzato del percorso;
- Fare conoscere alle famiglie le rilevazioni del consiglio di classe relative ai percorsi individualizzati del percorso;
- Definizione di obiettivi formativi comuni e individuazione delle aree aziendali più consone ai percorsi previsti;
- Costruzione di un percorso stabile di comunicazione tra la scuola e il mondo del lavoro con la definizione dei tutor aziendali e la relativa modulistica;
- Individuazione dei docenti esperti che potrebbero supportare la formazione in aula.

FASE DI ORIENTAMENTO

Iniziative del progetto implementate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Formazione di studenti e docenti in orario curriculare grazie alla collaborazione di docenti dal mondo delle imprese su argomenti riguardanti l'organizzazione aziendale, le modalità di comunicazione in azienda, i diversi ruoli;
- Eventuale visita aziendale

FASE OPERATIVA

Iniziative del progetto implementate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Il consiglio di classe predisponde la scheda di accertamento delle abilità di ogni studente;



- Il consiglio di classe assegna gli studenti all'azienda virtuale, che terrà in considerazione degli esiti della verifica delle competenze da sviluppare nel percorso scuola lavoro;
- Il consiglio di classe decide le modifiche nelle programmazioni di alcune materie per consentire coerenza fra attività didattica ed esperienza nell'azienda virtuale;
- Il consiglio di classe predisporre momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico;
- Lo studente si inserisce in un processo di sviluppo delle competenze reale all'interno di un sistema di relazioni formali e informali;
- Il tutor aziendale, sulla base della scheda di accertamento delle abilità dello studente redatta dal consiglio di classe, individua le tematiche aziendali da affrontare con il tirocinante;
- Il tutor scolastico, in questa fase del progetto, effettua un monitoraggio assieme al tutor aziendale mediante contatti telefonici e collaborazioni on line.

FASE DELLA VALUTAZIONE

La valutazione del tirocinio avverrà con le seguenti modalità:

- Lo studente tirocinante compilerà il diario di bordo;
- I docenti tutor e i tutor aziendali utilizzeranno le griglie di valutazione;
- La relazione finale del tutor scolastico e l'attestato di alternanza scuola lavoro costituiranno un portfolio dello studente e rappresenteranno la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite, che vanno consegnati a ciascun studente tirocinante in modo che possa presentarli e utilizzarli all'interno del proprio curriculum vitae

10. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Azioni del progetto attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Orientamento di studenti e docenti in orario curricolare grazie alla collaborazione di docenti che provengono dalle imprese su temi riguardanti l'organizzazione aziendale, le modalità di comunicazione in azienda, i diversi ruoli;
- Organizzare giornate di formazione interna di orientamento al lavoro, attraverso la compilazione guidata di un curriculum vitae. Evidenziando le capacità di selezionare le informazioni e le competenze da inserire in un cv, anche in relazione al destinatario della candidatura. Eventuale visita aziendale;
- Relazionarsi allo scopo formativo con docenti esperti della sicurezza sui luoghi di lavoro. Attraverso la rappresentazione di situazioni di rischio delle singole attività e attività di prevenzione. Riuscire a comprendere le situazioni di rischio sul luogo di lavoro. Prevenire gli incidenti seguendo la prevenzione e le norme di sicurezza.

11. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

ATTIVITA' PREVISTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Orientamento	Incontri di motivazione e rafforzamento
Empowerment	Strategie didattiche affettivo – relazionali
Didattica inclusiva	Laboratorio

12. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Le attività di laboratorio si svilupperanno nel seguente modo:

- Risoluzione di problemi e valutazioni di esperienze di processo superando la tradizionale logica dell'attività legata alla semplice applicazione dei principi;
- Brain Storming e Problem solving;
- Nuova cultura dell'apprendimento in forma laboratoriale, che privilegia l'apprendimento in gruppo ed agevola la cooperazione negli apprendimenti individuali;
- Apprendimento organizzativo orientato alla valorizzazione delle capacità di autodiagnosi e di autosviluppo dei giovani;
- Capacità di comprendere ed analizzare situazioni complesse;
- Capacità di effettuare scelte valutando situazioni alternative;
- Attitudini alla cooperazione e all'acquisizione della cultura d'impresa

13. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il PCTO si svolgerà in modalità blended: percorsi in e-learning .

Ogni percorso si sviluppa su una piattaforma digitale che rende i contenuti disponibili in ogni momento, in modalità asincrona, stimolando la partecipazione attiva degli studenti e dando la possibilità al docente di monitorare il loro stato di avanzamento. Tutte le attività proposte avvicinano le classi alle competenze chiave per l'apprendimento riconosciute dal MIUR, fornendo esperienze conformi agli Obiettivi Formativi Prioritari (Art. 1, Comma 7 L. 107/15) da inserire nel PTOF.

Internet, lim, tablets, software applicativi utilizzati dall'azienda on line.

14. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO



Il monitoraggio di tutte le attività previste sarà assicurato dai tutors esterni /interni e dalla funzione strumentale; il Docente tutor interno assegnato alla classe monitorerà in itinere le attività durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa e relazionerà al consiglio di classe.

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

15. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

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

Le modalità saranno l'osservazione, la registrazione dei comportamenti e degli apprendimenti rilevati

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

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con tutti i soggetti coinvolti: il tutor aziendale, il tutor scolastico, lo studente (autovalutazione), i docenti coinvolti.

Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi. A tal fine saranno definiti strumenti per la valutazione delle competenze quali: questionari a risposta multipla o a risposta aperta.

Le attività di laboratorio saranno anche utili per l'accertamento delle competenze maturate in ambiente di lavoro.

Il consiglio di classe terrà conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati, affidandone la valutazione ai vari soggetti.

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

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

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

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

Il Consiglio di classe certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.



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

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

L'EQF si concentra sui risultati dell'apprendimento che vengono declinati in conoscenze, abilità e competenze. Il presente progetto ha obiettivi, in termini di saperi e competenze, coerenti con il quadro europeo delle qualificazioni (EQF).

competenze: • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Conoscenze: Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande, Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale, Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu Caratteristiche dell' enografia estera. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia . Organizzazione e programmazione della produzione ,Software di settore.

Abilità: Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute, Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

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

Per la certificazione delle competenze, come per l'attività formativa e la sua valutazione, si ritiene necessario lavorare in sinergia con il mondo produttivo in quanto ciò permette di superare la separazione tra il momento della formazione e quello dell'applicazione.

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

Il consiglio di classe certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.

L'attestato, strutturato dal Consiglio di classe, viene redatto dal docente tutor interno e dovrà contenere, oltre ai dati dell'alunno, la tipologia di attività, la durata dell'esperienza, l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in conformità con il EQF .

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

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

Nello stesso tempo la valutazione terrà conto della maturazione delle competenze di cittadinanza, della capacità di capire gli altri e il diverso da sé, dell'apertura verso forme di pensiero e culture differenti dalla propria.

Il progetto di alternanza, permette in questa ottica di valorizzare negli alunni quanto appreso nei contesti lavorativi esterni all'istituzione scolastica. In ciò risiede la forte valenza innovativa legata al progetto

19. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Sul sito web, comunicazione alle famiglie, incontro finale sulle attività svolte.



**ISTITUTI FABRIZIO
SCOLASTICI DE ANDRE'
PARITARI**

Istituto Tecnico Economico: **AFM – SIA** Cod. Mecc. SATD30500E

Istituto Tecnico Tecnologico: **COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO** Cod. Mecc. SATLO6500Z

Istituto Tecnico Tecnologico: **MECCANICA E MECCATRONICA** Cod. Mecca. SATF5C5002

Istituto Tecnico Tecnologico: **ELETTRONICA – ELETTRONICA** Cod. Mecca. SATFUB5003

Istituto Professionale: **ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA** Cod. Mecca. SARHV4500U

(DDG: 9991 del 29/06/2009 | 4957 01/07/2013 | 15896 del 30/06/2020 | 24446 DEL 30/06/2021)