



**I.I.S.**  
**"E. Ferrari"**

**PROGETTO FORMATIVO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**  
**SETTORE SALA BAR E RICEVIMENTO**

**- A.S. 2016/2019-**

<b>Titolo del percorso</b>	<b>LA BUONA SCUOLA AL.... BAR</b>
Scheda del percorso di <b>ALTERNANZA</b> <b>IPSEOA - SETTORE SALA BAR E RICEVIMENTO</b>	

Indirizzo di studi e classe/i degli alunni destinatari del percorso
Indirizzo di studi: 3-4-5 ARTICOLAZIONE SALA BAR E ACCOGLIENZA TURISTICA

Descrizione del percorso
<b>CONTESTO DI PARTENZA, (OBIETTIVI E FINALITÀ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITÀ, RISULTATI)</b> L'Istituto per fornire a tutti gli alunni la preparazione adeguata al corso di studi frequentato garantendo il raggiungimento delle competenze trasversali e professionali in uscita con le modalità di alternanza scuola lavoro, con l'apprendistato o con l'impresa formativa simulata ha implementato le attività laboratoriali di sala, cucina e ricevimento con la modalità di impresa formativa simulata. Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi. Gli studenti assumono il ruolo di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare.. sviluppando da un lato le competenze imprenditoriali e dall'altro, l'acquisizione delle competenze professionali di indirizzo

<b>MODALITÀ</b>
Personalizzazione e finalizzazione dell'apprendimento basate sulla progettazione didattica per competenze in una dimensione laboratoriale attraverso la metodologia del learning by doing (apprendimento attraverso il fare) basata essenzialmente su didattica di laboratorio, analisi e soluzione di problemi relativi al settore di riferimento, lavoro cooperativo

**Percorso: "la buona scuola- percorso bar didattico"**

## Definizione dei tempi e dei luoghi

<b>Periodo</b>
Ottobre- maggio

### 3.3 Iniziative di orientamento propedeutico

Attività previste	Modalità di svolgimento
Conoscere l'alternanza Scuola-lavoro	Lezioni in aula

#### **Obiettivi e modalità del tirocinio** -Progetto formativo

##### OBIETTIVI DEL TIROCINIO

Acquisire competenze di base, tecnico professionali e trasversali come addetto :

**sala bar –servizio reception**

<b>MANSIONI OGGETTO DELLE ATTIVITA'</b>
<b>PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Osservare e comprendere l'organizzazione dell'attività</li><li>- Osservare le differenti figure professionali che operano nella realtà lavorativa comprendendone ruoli , attività e responsabilità</li><li>- Osservare semplici fasi di lavorazione</li><li>- Eseguire semplici operazioni</li><li>- Servizio di bar</li><li>- Servizio di vendita buoni con relativa registrazione manuale</li><li>- Servizio di cassa con registratore</li></ul>

<b>Area di cittadinanza</b>	Imparare ad imparare Progettare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Comunicare Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni
-----------------------------	--

#### **RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

Bisogno/motivo dell'utenza destinatari del Progetto che induce a proporre il Progetto.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Offrire agli studenti l'opportunità di acquisire competenze trasversali con la metodologia "learning by doing" indispensabili per l'inserimento lavorativo.</li><li>• Consentire agli studenti di orientarsi nella complessità del mondo del lavoro e, se interessati, realizzare una start-up di un'impresa reale.</li><li>• Valorizzare modelli di apprendimento esperienziali in contesti laboratoriali e sostenere gli studenti verso scelte autonome e responsabili, attente all'etica ed alla legalità.</li><li>• Potenziare la creatività e l'innovazione</li><li>• promuovere una metodologia centrata sull'esperienza di laboratorio e in contesti reali;</li><li>♣ favorire la conoscenza del contesto lavorativo, delle sue dinamiche, dei ruoli;</li><li>♣ ricercare l'integrazione dei saperi e l'acquisizione metodi attivi.</li></ul>
COINVOLGIMENTO DI ALTRI ENTI O ASSOCIAZIONI Tutto il personale docente e non docente dell'istituto

#### **ORIENTAMENTO Scheda progetto Motivazione dell'idea progettuale, attività previste e modalità di svolgimento**

In risposta alle esigenze del contesto e a quanto previsto dalla recente riforma scolastica l'istituto intende offrire periodi di apprendimento in situazione lavorativa per maturare competenze richieste dal mondo del lavoro anche in modalità di ALTERNANZA SCUOLA LAVORO per attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.

Migliorare il raccordo scuola-territorio, con riferimento al mondo del lavoro, facendo sperimentare agli allievi un periodo di apprendimento mediante un'esperienza lavorativa come parte integrante del percorso formativo personalizzato.

Arricchire la formazione scolastica di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Favorire l'orientamento per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuale. Organizzare l'apprendimento attraverso diverse formule di realizzazione dell'alternanza, assicurando una coerenza tra processi formativi e processi operativi, aiutando i giovani ad acquisire spirito di iniziativa e favorendo lo sviluppo della cultura dell'imprenditorialità con gli strumenti cognitivi di base in campo economico e finanziario, arricchendo la formazione acquisita dagli studenti con competenze spendibili nel mercato del lavoro e con un potenziamento delle competenze tecnologiche. In particolare, la modalità di apprendimento in alternanza permette allo studente l'acquisizione di tutte le competenze chiave europee, che possono essere classificate in tre categorie: - Competenze tecnico-professionali: che trovano il coinvolgimento degli insegnamenti delle aree di indirizzo. - Competenze trasversali, o comuni: molto richieste dalle imprese, che afferiscono l'area socioculturale, l'area organizzativa, l'area operativa, facendo acquisire allo studente le capacità di lavorare in gruppo, di leadership, di assumere responsabilità

#### **Fasi e articolazione del progetto**

##### **AZIONI DEL PROGETTO ATTIVATE IN AMBITO SCOLASTICO**

Progettare gli interventi didattici

Coordinare le attività

Concordare e stilare ordinativi di derrate ed attrezzature

Presentare relazione finale

Verifica dei risultati didattici e delle competenze, (in itinere e alla fine dell'anno scolastico), attraverso verifiche disciplinari oggettive stabilite dai Consigli di classe, coerenti con gli obiettivi del profilo educativo, formativo e professionale dell'indirizzo di studi. Verifica del raggiungimento degli obiettivi misurabili.

##### **MODALITA'**

Servizio di bar

Servizio di vendita buoni con relativa registrazione manuale

Servizio di cassa con registratore

##### **Risorse coinvolte e tempi :**

Consiglio di Classe: almeno 2 incontri, uno in fase di preparazione e uno in fase di valutazione

Tutor scolastico/docente di indirizzo

##### **TEMPI**

Tutto l'anno scolastico compatibilmente con l'orario curricolare per circa 20 ore a settimana per 32 settimane per circa 640 ore. Dal lunedì al venerdì

Giorno	Orario	Docente	Orario	Docente
Lunedì	8,15-11,15	Russomando	11,15-13,15	Sangiovanni
Martedì	11,15-13,15	Russomando	8,15-11,15	Sangiovanni
Mercoledì	8,15-11,15	Russomando	11,15-13,15	Sangiovanni
Giovedì	12,15-13,15	Russomando	8,15-11,15	Sangiovanni
Venerdì	12,15-13,15	Russomando		

- **Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso di alternanza in coerenza con quelle indicate dalle linee guida e dalle indicazioni del riordino** Essere in grado di inserirsi in un contesto organizzato e di relazionarsi positivamente con superiori e colleghi.
- Essere in grado di collaborare alla stesura di piani di lavoro e di distribuzione dei compiti del personale e dei mezzi assegnati, tenendo conto degli aspetti legati alla sicurezza.

Obiettivi formativi:

- a) Conoscere i macchinari, il loro utilizzo e le componenti
- b) Saper operare sui macchinari
- c) Saper operare il controllo della qualità
- d) Conoscere le norme di sicurezza e igiene del settore
- e) Conoscere i processi di lavoro

Competenze di base:

- o **Competenze linguistiche** – Riconoscere e concettualizzare la diversità di prestazioni dei linguaggi e la varietà di funzioni della stessa lingua verbale; Regolare l’uso della lingua fondamentalmente secondo le proprietà del “mezzo”; Affinare l’analisi dell’uso linguistico vivo, anche personale; Comprendere in modo globale messaggi orali di varia tipologia e genere in lingua straniera, in presenza e attraverso i media, su argomenti noti concreti e astratti; Interagire in situazioni che si possono presentare sul luogo di lavoro in lingua straniera;
- o **Competenze matematiche** – Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri; utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; Utilizzare strumenti informatici per la rappresentazione di relazioni e funzioni; Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui;
- o **Competenze storico-sociali ed economiche** – Analizzare momenti e ambiti della vita sociale e lavorativa, a partire dall’esperienza quotidiana, per riconoscere in essi la funzione del diritto e dell’etica.
- o **Competenze trasversali** - Integrare il sapere con il saper fare e il saper essere al fine di orientare la scelta professionale e formativa futura in una ottica internazionale; abituare i giovani alla soluzione di problemi ed all’analisi di processi; favorire la socializzazione, attraverso lavori di gruppo e comportamenti collaborativi; orientare al lavoro inteso come occasione di approfondimento culturale (education e-training); stimolare all’autovalutazione per l’acquisizione della consapevolezza delle proprie risorse e limiti

**Competenze di indirizzo :**

- o **Definire e pianificare:** le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;**Approntare:** strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
- o **Monitorare:** il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria; **COMPETENZE SPECIFICHE COME DA PROGETTO FORMATIVO**

**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

**Interdisciplinarietà** Discipline coinvolte:tutte

- a) Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva;

Descrizione sintetica delle caratteristiche di interdisciplinarietà

Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture LAVORATIVE, provvedendo alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature, nel rispetto delle regole di sicurezza, degli ambienti di lavoro e nell’uso delle attrezzature e degli utensili. Acquisizione di termini e i concetti relativi all’igiene degli ambiente di lavoro e del personale. Utilizzo dei sistemi di misura e notazioni esponenziali nel settore DI RIFERIMENTO (**matematica**; conoscenza della storia del TERRITORIO e capacità di relazionarsi nella lingua L1 ed L2 (**italiano, storia, lingua inglese, lingua francese**)).

**ABILITA’**

- Saper tradurre in termini operativi informazioni ed istruzioni ricevute in modo verbale e non verbale.
- Saper identificare il proprio ruolo nel contesto organizzativo.
- Saper eseguire/collaborare in operazioni di rilievo.
- Saper rilevare i costi delle singole lavorazioni correlandole al budget.
- Saper utilizzare software specifici

**CONOSCENZE**

- Conoscere/riconoscere le caratteristiche e la struttura gerarchica e organizzativa dell’ambiente in cui si opera.
- Conoscere gli aspetti fondamentali della normativa sulla sicurezza.
- Conoscere i principali aspetti applicativi della normativa tecnica, della legislazione in relazione al contesto lavorativo di inserimento.

**Attività previste**

**Personalizzazione dei percorsi formativi**

**Gli studenti, partecipano ai percorsi formativi simulati diversificati per l’acquisizione dei risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze, abilità e competenze, in base alle loro attitudini, ai loro stili cognitivi e organizzati in gruppi di lavoro secondo un calendario predefinito. A turno si succederanno nel laboratorio didattico e nel bar didattico guidati dal docente di riferimento (di sala o di ricevimento) e dall’assistente tecnico.**

<b>Scheda percorso</b>
CERTIFICAZIONI/ATTESTAZIONI DELLE COMPETENZE: a .Certificazione delle competenze formali : test strutturati, elaborazione del project work b. Certificazione delle competenze non formali : osservazione strutturata durante le attività in alternanza c. Certificazione delle competenze informali : colloqui motivazionali durante la fase di orientamento d. Elaborazione del portfolio delle competenze ai sensi del D. Lgs. 13/13 che registri, tra l'altro, le competenze acquisite in riferimento all'ordinamento e all'indirizzo di studio (DPR 87, 88, 89 / 2010).

<b>Il progetto prevede l'impiego delle seguenti risorse umane e professionali</b>
<b><i>Tutor scolastico (funzione e compiti) 3 tre (docenti della disciplina professionalizzante)assistenti tecnici di laboratorio</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire in collaborazione con il Consiglio di classe i contenuti di massima del percorso formativo</li> <li>- Organizzare il percorso formativo</li> </ul>
<b><i>Monitoraggio (soggetti, modalità e indicatori di efficacia)</i></b>
Strumenti ed indicatori di efficacia: Verrà utilizzato un questionario di valutazione finale dell'attività di alternanza che sarà compilato dai partecipanti al termine del percorso e che esprimerà il grado di soddisfazione rispetto all'esperienza sia in termini di acquisizione di competenze che in termini professionali

<b>Risultati attesi del percorso</b>
<b>COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF</b>
Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio. Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studi.
<b>Livello Competenze Abilità Conoscenze</b> Livello IV EQF Per l'accertamento e la valutazione del grado di acquisizione delle competenze durante il percorso di alternanza si utilizzeranno Prove strutturate o semi strutturate, momenti di condivisione delle esperienze in aula nel post stage.
<b>Modalità di accertamento /certificazione delle competenze (formali, informali e non formali)</b> Il percorso di alternanza sarà valutato all'interno del curriculum di ciascun alunno con una ricaduta sulla valutazione finale delle materie professionalizzanti che sono state in qualche modo alla base delle differenti attività che ciascun ragazzo ha affrontato durante il suo personale percorso in azienda . <b>Modalità di certificazione/attestazione delle competenze (formali, informali e non formali)</b>

**Le responsabili del progetto**  
**Prof. Russomando - Saviello**

**il Dirigente Scolastico**  
**Prof.ssa Daniela Palma**

<b>Soggetto Attuatore - I.I.S ENZO FERRARI VIA ROSA IEMMA ,301 BATTIPAGLIA</b>	
<b>SCHEDA RIASSUNTIVA DELL'INTERVENTO</b> ANNO SCOLASTICO 2017/2018  – “Operatore ai servizi di promozione e accoglienza-Strutture ricettive”  _”Operatore dei servizi di sala e bar”	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni interni che frequentano regolarmente le lezioni iscritti (a.s.2017/2018) la classe terza –quarta – quinta dell’articolazione: <b>-Strutture ricettive - servizi di sala e bar</b>
<b>OBIETTIVI</b>	<b>Al termine dell’intervento formativo, l’allievo sarà in grado di:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ operare al bar, preparare e servire i vari tipi di bevande • utilizzare tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti (lavastoviglie, macchine per il caffè, tovagliato, stoviglie, posate, ecc.)• somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria.</li> <li>○ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto.</li> </ul>
<b>TUTOR</b>	<b>Le attività di tutoraggio saranno affidate ai docenti della disciplina professionalizzante secondo il calendario delle attività. Responsabili</b>