ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PCTO Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
Piano triennale
A.S. 2021-22/2022-23/2023-24

PRESENTAZIONE

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.

Alla luce di tali modifiche normative, le cui novità sostanziali sono il potenziamento della valenza orientativa e delle competenze trasversali dei percorsi, e delle Linee Guida che il MIUR ha adottato con Decreto 774 del 4 Settembre 2019, l'IIS "Enzo Ferrari"di Battipaglia ha rielaborato il progetto dell'Alternanza scuola-lavoro sulla base di una durata complessiva non inferiore a 210 ore da svolgere prevalentemente nel triennio conclusivo del percorso di studi, eventualmente anticipate da esperienze significative e compiti di realtà svolti nel secondo anno del primo biennio con finalità orientativa rispetto all'elaborazione del Progetto Formativo Individuale e alla scelta dell'indirizzo di studi.

Considerando gli indirzzi di studio attivati, i bisogni formativi dell'utenza, proiettata prevalentemente, al termine del percorso di studi, verso il mondo del lavoro, e le caratteristiche del contesto socio-economico di riferimento, caratterizzato dalla presenza prevalente di piccole imprese nei vari settori di interesse, il Progetto Generale di PCTO delll'istituto è orientato alla ricerca del raccordo tra le competenze trasversali e le competenze tecnico.professionali, e mira ad offrire agli studenti la possibilità di sperimentare attività di inserimento in contesti extrascolastici e professionali.

I PCTO privilegiano esperienze a classe intera e si realizzano mediante attività svolte nella modalità del **Project work , tirocinio lavorativo in azienda**, o con la **costituzione di aziende virtuali (I.F.S.: Impresa Formativa Simulata)**, in considerazione della valenza formativa e orientativa di tali metodologie progettuali

Esperienze di questo genere privilegiano la metodologia "learning by doing"; nel primo caso (project work) prevedono lo sviluppo di progetti relativi a obiettivi prefissati e a contesti reali che, partendo dall'analisi delle motivazioni a cui il progetto è chiamato a rispondere, arrivano a concretizzare in un prodotto specifico l'idea che risponde a quanto previsto; nel secondo caso presuppongono la stipula di convenzioni con le aziende individuate quali strutture ospitanti, e periodi di permanenza presso i luoghi di lavoro (tirocini o stage); nel terzo caso (I.F.S.: Impresa Formativa Simulata) presumono la costituzione di aziende virtuali (I.F.S.: Impresa Formativa Simulata) che svolgono un'attività di mercato in rete con il supporto di aziende reali tutor.
Il tirocinio lavorativo in azienda, di durata variabile per i diversi percorsi, può anche essere lasciato alla libera scelta degli studenti, che possono in tal modo incrementare e completare il percorso orientativo e formativo.
In ogni caso, ciascuna di queste attività prevede la progettazione da parte del Consiglio di classe, la nomina di tutor scolastici che possano seguire sia il lavoro di classe che quello individuale e volontario in azienda e l'individuazione di partner esterni (Aziende, enti, associazioni) che forniscano stimoli e strumenti di lavoro utili

alla realizzazione dell'attività prevista. Anche alla luce della pregressa esperienza di ASL i protocolli di intesa e convenzioni verranno stipulati con le aziende operanti nel territorio locale, regionale e nazionale.
E' prevista anche la collaborazione con la C.C.I.A.A. dei paesi della comunità europea e dei paesi extracomunitari, i partner saranno:
Per il settore Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera, aziende di servizi ristorativi e strutture ricettive operanti in ambito turistico ed enogastronomico, aziende di catering e banqueting, enti pubblici e privati che organizzano eventi legati al settore ristorativo e dei servizi di sala e vendita, imprese che operano nel settore della distribuzione e produzione di beni e servizi alberghieri..
Per il settore Manutenzione ed Assistenza Tecnica, il progetto relativo ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si rivolge agli alunni con attività collaborazione con aziende del settore meccatronico operanti sul territorio.
Per il settore Industria ed Artigianato per il Made in Italy il progetto relativo ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si rivolge agli alunni con attività collaborazione con aziende del settore della Moda operanti sul territorio.

Inoltre l'Istituto "Enzo Ferrari" ogni anno partecipa a manifestazioni, eventi, concorsi e progetti nazionali ed internazionali al fine di arricchire il percorso formativo degli allievi con attività compatibili con le attività didattiche e di sicura valenza formativa anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

E' previsto inoltre di rinsaldare il settore con nuovi protocolli d'intesa con enti, istituzioni e associazioni del comparto con le attività didattiche di sicura valenza formativa anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

FINALITA'

La principale Finalità dei PCTO è 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. A tal fine, i periodi di permanenza presso i luoghi di lavoro (tirocini o stage) ne costituivano l'esperienza centrale, tra le altre previste (Imprese Formative Simulate e progetti particolari di vario genere).
Naturalmente, l'attuale configurazione dei PCTO non esclude che si programmino tirocini presso aziende e contesti lavorativi di vario genere: l'asse viene però spostato più sullo sviluppo di competenze acquisibili trasversalmente tra le varie discipline di studio, in aderenza a progetti che possono non necessariamente avvalersi del contributo – in passato decisivo – di soggetti esterni.

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

Il progetto prevede attività di:
STAGE presso Aziende Turistiche, Ristorative, Agenzie di Viaggio, Strutture Alberghiere, Enti Pubblici, Aziende private e Associazioni scelte tra quelle che abbiano attinenza con l' indirizzo di studio;

VISITE AZIENDALI in preparazione all'attività di stage, dedicati ai seguenti argomenti: sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, mercato del lavoro e conoscenza del territorio;

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;

ESPERIENZE LABORATORIALI E DI STAGE nell'ambito di progetti mirati per studenti con disabilità;

IMPRESA FORMATIVA SIMULATA

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.

INDIRIZZO DI STUDI E CLASSE/I DEGLI ALUNNI DESTINATARI DEL PERCORSO
ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA ALBERGHIERA INDUSTRIA ED ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

Descrizione del percorso
CONTESTO DI PARTENZA, (OBIETTIVI E FINALITA IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO) La tipologia degli allievi frequentanti l'istituto è costituita da giovani che desiderano frequentare un corso di istruzione medio superiore che unisca allo studio una componente pratico applicativa che li avvicini all' attività lavorativa che intendono in seguito sviluppare; Un attento esame del contesto non può prescindere dalle località di provenienza degli allievi al fine di comprendere meglio la dimensione del territorio a cui è destinata l'offerta formativa del nostro istituto. Una discreta percentuale di allievi non risiede a Battipaglia ma proviene da località vicine o da località più lontane anche di provincie limitrofe. La valutazione del fenomeno della pendolarità degli allievi, tenuto conto dei limiti imposti dalla disponibilità dei mezzi di trasporto e dell'esigenza di contenere i disagi, anche economici e della prolungata permanenza fuori casa degli allievi, comporta condizionamenti nell'organizzazione dell'orario delle attività didattiche e delle attività integrative .Tuttavia , l'Istituto per fornire agli alunni la preparazione adeguata al corso di studi frequentato ha intrapreso una campagna di sensibilizzazione delle famiglie e aziende limitrofe che , in risposta a quanto previsto dalla legge 107/2015 , accoglieranno gli alunni nelle attività di alternanza permettendo loro di conseguire quegli obiettivi didattici educativi e formativi legati all'inserimento reale nel mondo del lavoro anche in relazione ai profili in uscita relativi all'indirizzo di studio frequentato
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO **Modulazione oraria non inferiore a 210 ore nel triennio terminale**
Gli alunni delle classi 3^ effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento di **almeno 80 ore complessive** attraverso: □ un'attività di preparazione allo stage, orientamento e verifica (circa 4 ore) 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, il docente di sostegno per gli alunni con disabilità e 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 8 ore, tenuto da docenti esperti interni o esterni.

 Gli alunni del settore enogastronomia e settore sala e vendita svolgeranno inoltre il corso di formazione HACCP per la sicurezza alimentare di12 ore, tenuto da docenti esperti interni o esterni.
 la partecipazione ad eventi, manifestazioni e percorsi ad adesione volontaria, organizzati dalla scuola,
 uno stage in azienda, 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
 partecipazione a concorsi, gare e progetti
 percorsi e stage volontari organizzati dalla scuola, nel territorio nazionale e anche all'estero, come previsto dal progetto di Alternanza scuola lavoro da valutate di anno in anno.
 stage in azienda, che gli studenti che hanno raggiunto le 210 ore minime di legge potranno sostituire con altre esperienze formative extracurricolari, lavorative, di volontariato, viaggi studio, ecc.
 eventuali tirocini estivi volontari, ai sensi dell'art. 4 del DGR 1474/2017 e successivi DGR 495/2018 e DGR 589/2018, previa definizione dell'Intesa e presenza di soggetti promotori esterni che ne curino l'organizzazione (tutor).

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, che gli studenti che hanno raggiunto le 210 ore minime di legge potranno sostituire con altre esperienze formative extracurricolari, lavorative, di volontariato, viaggi studio, ecc.
 valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti
 attività laboratoriali e visite aziendali
 partecipazione a concorsi, gare e progetti
 eventuale stage a completamento del percorso
 riflessione complessiva sui Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e realizzazione della relazione e/o un elaborato multimediale da portare al colloquio dell'Esame di Stato

I PCTO E LE ATTIVITA' FORMATIVE SETTORE ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA ALBERGHIERA

ATTIVITA'	1° ANNUALITA'	2° ANNUALITA'	3° ANNUALITA'
STAGE	Presso ristoranti, pasticcerie, Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA CATERING E BANQUETING CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI DEL TERRITORIO	Presso ristoranti, pasticcerie, Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA CATERING E BANQUETING CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI DEL TERRITORIO	Presso ristoranti, pasticcerie, Strutture Ricettive di diversa Categoria e Tipologia nel Territorio di Provenienza Degli Alunni o nel territorio regionale. ACCOGLIENZA E ASSISTENZA CATERING E BANQUETING CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI DEL TERRITORIO
Attività laboratoriali con esperti interni o esterni	Attività laboratoriali Corso HACCP con Esperti esterni o docenti interni Corso sulla sicurezza con Esperti esterni o docenti interni	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto ENZO FERRARI	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto ENZO FERRARI
Visite aziendali	Strutture turistico e ristorativo nella provincia di Salerno	Presso Strutture turisticoristorative nella provincia di Salerno e nel territorio regionale	Presso Strutture turisticoristorative nella provincia di Salerno e nel territorio regionale e nazionale
Incontri con esperti di settore	Chef e esperti nel settore enogastronomico . Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e	Chef e esperti nel settore enogastronomico. Associazione per l'organizzazione di eventi	Esperti nel settore enogastronomico con associazioni di categoria, esperti di orientamento

	l'istituto Enzo Ferrari	nel territorio. Convegni in ambito turistico	professionale e universitario.
Partecipazione a gare e concorsi professionali	Concorso interno, attività e concorsi in rete con RENAIA ed altri partner	Concorso interno, attività e concorsi in rete con RENAIA ed altri partner	Concorso interno, attività e concorsi in rete con RENAIA ed altri partner
Visite a fiere di settore			

I PCTO E LE ATTIVITA' FORMATIVE SETTORE INDUSTRIA ED ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

ATTIVITA'	1° ANNUALITA'	2° ANNUALITA'	3° ANNUALITA'
STAGE	Presso Aziende del settore Moda, Atelier, ecc.	Presso Aziende del settore Moda, Atelier,ecc.	Presso Aziende del settore Moda, Atelier,ecc.
Attività laboratoriali con esperti interni o esterni	Attività laboratoriali Corso sulla sicurezza con Esperti esterni o docenti interni	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto ENZO FERRARI	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto ENZO FERRARI
Visite aziendali	Aziende del settore Moda, Atelier nella provincia di Salerno	Aziende del settore Moda, Atelier nella provincia di Salerno e nel territorio regionale	Aziende del settore Moda, Atelier nella provincia di Salerno e nel territorio regionale e nazionale
Incontri con esperti di settore	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Enzo Ferrari	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Enzo Ferrari	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Enzo Ferrari,con associazioni di categoria, esperti di orientamento professionale e universitario.
Partecipazione a gare e concorsi professionali	Concorso interno, attività e concorsi in rete con Rete TAM o altre	Concorso interno, attività e concorsi in rete con Rete TAM o altre	Concorso interno, attività e concorsi in rete con Rete TAM o altre
Visite a fiere di settore	Visite a fiere di settore nella provincia di Salerno	Visite a fiere di settore nella provincia di Salerno e nel territorio regionale	Visite a fiere di settore nella provincia di Salerno e nel territorio regionale e nazionale

I PCTO E LE ATTIVITA' FORMATIVE SETTORE MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

ATTIVITA'	1° ANNUALITA'	2° ANNUALITA'	3° ANNUALITA'
STAGE	Presso Aziende del settore Meccatronico	Presso Aziende del settore Meccatronico	Presso Aziende del settore Meccatronico
Attività laboratoriali con esperti interni o esterni	Attività laboratoriali Corso sulla sicurezza con Esperti esterni o docenti interni	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto ENZO FERRARI	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto ENZO FERRARI
Visite aziendali	Presso Aziende del settore Meccatronico nella provincia di Salerno	Presso Aziende del settore Meccatronico nella provincia di Salerno e nel territorio regionale	Presso Aziende del settore Meccatronico nella provincia di Salerno e nel territorio regionale e nazionale
Incontri con esperti di settore	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Enzo Ferrari	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Enzo Ferrari	Convegni con esperti di settore convenzionati con il MIUR e l'istituto Enzo Ferrari,con associazioni di categoria, esperti di

			orientamento professionale e universitario.
Partecipazione a gare e concorsi professionali	Concorso interno, attività e concorsi in rete con Rete M2A e altre	Concorso interno, attività e concorsi in rete con Rete M2A e altre	Concorso interno, attività e concorsi in rete con Rete M2A e altre
Visite a fiere di settore	Visite a fiere di settore nella provincia di Salerno	Visite a fiere di settore nella provincia di Salerno e nel territorio regionale	Visite a fiere di settore nella provincia di Salerno e nel territorio regionale e nazionale

METODOLOGIE

I PCTO rappresentano una metodologia propria della "Buona Scuola", non centrata solo sulle conoscenze disciplinari ma anche sulle competenze personali degli studenti, quelle che consentono loro di affrontare in modo consapevole e attivo le responsabilità della vita adulta.
Tale metodologia consente di alternare attività presso la scuola, con particolare rilevanza dei laboratori e dei progetti, ad attività esterne sotto forma di visite, ricerche, compiti reali in azienda. In tal modo si persegue una formazione efficace e si colloca l'attività formativa entro situazioni di apprendimento non più rivolte a saperi inerti, ma inserite nella cultura reale della società.
La didattica delle competenze si fonda sul presupposto che gli studenti apprendono meglio quando costruiscono il loro sapere in modo attivo attraverso situazioni di apprendimento fondate sull'esperienza. Aiutando gli studenti a scoprire e perseguire interessi, si può elevare al massimo il loro grado di coinvolgimento, la loro produttività, i loro talenti.
L'insegnante non si limita a trasferire le conoscenze, ma è una guida in grado di porre domande, sviluppare strategie per risolvere problemi, giungere a comprensioni più profonde. E' bene condividere con l'azienda l'approccio per competenze, ponendo l'accento sui prodotti, processi e linguaggi, in modo che emergano nel corso dell'esperienza le evidenze sulla base delle quali poter procedere nella valutazione di padronanza da parte di ogni singolo allievo.

I PCTO che vengono svolti nel corso dell'anno si articolano in:
• Lezioni comuni di informazione/formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e sul mondo del lavoro in generale
• Informazione/Formazione in aula con esperti del mondo del lavoro
• Visite guidate in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo
• Osservazione attiva in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo
• Tirocinio lavorativo in azienda
• Attività simulata in azienda/enti/scuola
• Project Work commissionato dall'azienda.

Tipologia di aziende/enti che ospitano gli studenti in alternanza / Tirocinio lavorativo
coerenza con l'indirizzo di studio e Aziende che collaborano con l'Istituto attraverso il CTS o rientranti nel polo professionale eventuale continuità di collaborazione nel tempo : le aziende collaborano da tempo con l'istituto attraverso le associazioni di categoria ; aziende viciniore all'istituto e/o aziende familiari

Condivisione del percorso tra scuola e aziende/enti
Sottoscrizione delle convenzioni di cui all'art.1, comma 2 del d.lgs. n. 77/2005 e successivo art.1, comma 34 della lg. 1 per la fase di realizzazione e progettazione ; Collaborazione con associazioni di categoria e soggetti rappresentativi del mondo del lavoro:Confcommercio Campania, CNA ; Presenza del C.T.S. come organo di incontro e raccordo tra scuola e territorio Accordi di rete con istituti professionali e/o tecnici per la realizzazione delle attività (art.7 dpr275/99) ; Laboratori territoriali per l'occupabilità (Lg. 107/2015) n° prot. dell'accordo di rete 11924 C/24 del_16/10/2015 (ai sensi dell'avviso pubblico MIUR prot. 10740 dell/8/9/2015

RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZACON I BISOGNI DEL CONTESTO.

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 dei diversi settori di riferimento. 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. Sviluppare il duplice scambio di esperienze fra il mondo del lavoro e l'istituzione scolastica con l'obiettivo di avvicinare sempre più questi due mondi facendo in modo che emergano e vengano soddisfatte le differenti esigenze che li caratterizzano. 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

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE
Fase di preparazione: Gli insegnanti dei Consigli di Classe interessati alle attività di alternanza (classi 3,4,5) si riuniranno per definire nel dettaglio , sulla base di quanto espresso anche dagli allievi,le aziende presso cui i ragazzi svolgeranno il periodo di stage. L'istituto, attraverso il referente per l'alternanza o attraverso il tutor scolastico se già designato dal CdC prenderà contatti, avvalendosi anche della consolidata collaborazione con le associazioni di categoria, con i tutor aziendali e definiranno insieme le attività che gli studenti andranno a svolgere. Benché l'attività di alternanza scuola lavoro coinvolga l'intero Consiglio di Classe, gli insegnanti delle materie professionalizzanti (per ciascun indirizzo) saranno maggiormente interessati ed effettueranno una parziale ridefinizione del proprio curricolo anticipando temi in aula con gli studenti che li possano mettere in grado di inserirsi nella maniera più proficua nel contesto lavorativo. Fasi di realizzazione del progetto: **FASE DI ORIENTAMENTO AZIONI DEL PROGETTO ATTIVATE SIA IN AMBITO SCOLASTICO CHE IN AMBITO AZIENDALE** □ Formazione di studenti e docenti in orario curricolare 1. Fase d'aula: 10 ore Il percorso d'aula è così suddiviso: □ 6 ore di presentazione delle differenti realtà lavorative (azienda/impresa/ente pubblico) e organizzazione attività □ 4 ore di sicurezza sul lavoro 2. Fase dell'alternanza in impresa: Gli studenti, durante il periodo di stage, affiancheranno i rispettivi tutor aziendali . Avranno l'opportunità di osservare o di svolgere in prima persona in affiancamento e/o in autonomia, semplici attività tipiche del percorso di studi ma anche di altre attività generiche aziendali in ottemperanza a quanto concordato fra tutor scolastico e tutor aziendale, sulla base di quanto co progettato da cdc ed azienda sulla base dei profili in uscita di ciascun indirizzo. Il tutor scolastico si manterrà costantemente in contatto con gli studenti e con i referenti aziendali. Ciò consentirà il monitoraggio ed eventualmente la ridefinizione dell'esperienza di stage e la verifica in itinere con studente e tutor aziendale del percorso di apprendimento concordato e pianificato. **Risorse coinvolte e tempi :** Consiglio di Classe: almeno 2 incontri, uno in fase di preparazione e uno in fase di valutazione

Amministrazione scolastica Tutor scolastico Tutor esterni Tutor aziendali (1 per ogni studente) Esperti del mondo del lavoro

MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO E VALUTAZIONE DEL LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI E DELLE COMPETENZE

MODALITÀ	Congiunta con l'azienda	
	Si	No
a) Predisposizione di una rubrica di valutazione	X	
b) Predisposizione di prove esperte	X	
c) Osservazioni sistematiche	X	
d) Verifiche risultati di apprendimento di tipo formale informale e non formale	X	
e) Individuazione di indicatori di prestazione	X	
i) Certificazione delle competenze		X
Strumenti di valutazione da parte degli studenti: questionario allegato alle Linee Guida		

CERTIFICAZIONI/ATTESTAZIONI DELLE COMPETENZE:
Attestato di partecipazione congiunto Scuola Azienda in cui vengono esplicitate le competenze tecnico professionali acquisite dal singolo allievo. 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).

Il progetto prevede l' impiego delle seguenti risorse umane e professionali
Tutor scolastico (funzione e compiti) - Definire in collaborazione con il Consiglio di classe i contenuti di massima del percorso formativo d'aula nella fase preparatoria - Organizzare il percorso formativo pre-stage - Contattare le aziende in cui inserire i ragazzi in stage - Definire assieme ai tutor aziendali le attività in cui saranno coinvolti i ragazzi durante lo stage e le modalità di valutazione del percorso - Monitorare il percorso di stage di ciascuno studente attraverso contatti con gli allievi e i tutor aziendali - Valutare le competenze acquisite durante l'esperienza di stage - Valutare gli elaborati che i ragazzi hanno prodotto durante la permanenza in azienda ai fini della presentazione dell'esperienza in fase di scrutinio finale

Tutor aziendale (funzione e compiti)

- Programmare in maniera puntuale le attività degli studenti in azienda e monitorare costantemente il loro operato
- Fornire ai ragazzi indicazioni in merito allo svolgimento dei diversi compiti sia prima del loro svolgimento sia nel momento del controllo dell'attività svolta
- Essere disponibile nei confronti del tutor scolastico a confronti in merito all'andamento del percorso di stage
- Effettuare la valutazione del percorso di stage dello studente ospitato
- Condividere e sottoscrivere assieme al tutor scolastico la dichiarazione di competenze fina

Coordinamento (soggetti e compiti)

L'attività di coordinamento sarà svolta da un tutor interno alla scuola. Compito principale sarà quello di sovrintendere all'organizzazione dell'intero progetto promuovendo le relazioni fra i differenti soggetti coinvolti (scuola, ente di formazione, ente finanziatore, esperti e mondo del lavoro)

Monitoraggio (soggetti, modalità e indicatori di efficacia)

L'attività di monitoraggio verrà svolta dal tutor scolastico in collaborazione con gli esperti del mondo del lavoro (per quanto riguarda la fase preparatoria) i tutor aziendali (per quanto riguarda l'esperienza sul lavoro) e gli allievi. Attraverso il confronto con tutti questi soggetti, registrato su apposite schede, il tutor riuscirà a seguire l'iter esperienziale di ogni ragazzo e ad intervenire laddove si renda necessario ridefinendo il percorso, appianando criticità o variando la sede stage in cui l'allievo è inserito.

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 di orientamento. Sarà chiesta ai tutor aziendali ed inserita in apposita scheda non solamente una valutazione del percorso effettuato dagli studenti, ma anche una valutazione più complessiva dell'esperienza di collaborazione con la scuola. Sarà inoltre considerato un indice di efficacia del progetto una buona valutazione del tutor aziendale ed il superamento della prova di verifica finale che attesta l'acquisizione di competenze professionali.

Risultati attesi del percorso

Per l'istituzione scolastica, inserire nel curricolo pratiche innovative quali quella dell'alternanza, può significare articolare diversamente l'offerta formativa, arricchendola con contributi esterni, nella fattispecie quelli del mondo del lavoro. Questi contributi e la ricerca delle connessioni necessarie con i percorsi disciplinari, possono implementare e rendere più praticabile una riconfigurazione anche parziale di alcune discipline, piegando gradualmente il curricolo alla concezione della centralità delle persone e al linguaggio delle competenze.

Per le associazioni delle imprese, le singole imprese, i professionisti, l'alternanza offre la possibilità di avere canali operativi di comunicazione e di confronto con le istituzioni scolastiche, acquisire consapevolezza sui contenuti e sulle modalità di trasmissione delle conoscenze nel sistema dell'istruzione, per verificarne in modo condiviso gli effetti o proporre in modo credibile differenti approcci o soluzioni. Consente, inoltre, di progredire nell'istituzionalizzazione e formazione dei tutor aziendali e di creare professionalità secondo le proprie esigenze da impiegare nel proprio contesto lavorativo.

Per gli studenti, sperimentare contesti di apprendimento diversi e alternativi a quelli propriamente curricolari, sperimentare la propria capacità di inserimento in un contesto organizzativo relazionandosi positivamente con superiori e subalterni. Sperimentare la capacità di tradurre in termini operativi informazioni e istruzioni ricevute in modo verbale e non verbale. Riconoscere il proprio ruolo all'interno di una struttura gerarchica e organizzativa. Avere la possibilità di sperimentare la capacità di intraprendere attività, portare a termine compiti assegnati, ottenere risultati materialmente osservabili.

Verificare sul campo le proprie scelte ai fini di un più consapevole orientamento

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

Livello 4	Livello 3	Livello 2	Livello 1
Ottimo	Discreto/Buono	Sufficiente	Insufficiente

COMPETENZE	INDICATORI
Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nella lingua inglese	Uso del linguaggio tecnico- professionale
Competenza matematica e competenze di scienza e tecnologia Competenza digitale	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi Capacità di creare fiducia e provare empatia Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi Capacità di negoziare Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress Capacità di mantenersi resilienti Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	Creatività e immaginazione Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi Capacità di trasformare le idee in azioni Capacità di riflessione critica e costruttiva Capacità di assumere l'iniziativa Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma Capacità di mantenere il ritmo dell'attività Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza Capacità di essere proattivi e lungimiranti Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia Capacità di accettare la responsabilità

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le atre forme culturali Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE

Anno	SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	SETTORE ENOGASTRONOMIA
1°	1.Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera 2.Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 2. Applicare corrrettamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
2°	3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio 4. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico 4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
3°	5. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale 6. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	5. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy 6. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Anno	SETTORE MANUTENZIONE ED ASISTENZA TECNICA	SETTORE INDUSTRIA ED ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY
1°	1. Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro per la salvaguardia dell'ambiente. 2. Installare apparati e impianti,	1. Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro per la salvaguardia dell'ambiente. 2. Predisporre il progetto per la realizzazione di un prodotto sulla base

	anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.	delle richieste del cliente, delle caratteristiche dei materiali, delle tendenze degli stili valutando le soluzioni tecniche proposte, le tecniche di lavorazione, i costi e la sostenibilità ambientale. 3. Realizzare disegni tecnici e/o artistici, utilizzando le metodologie di rappresentazione grafica e gli strumenti tradizionali o informatici più idonei alle esigenze specifiche di progetto e di settore/contesto
2°	3. Eseguire le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, rirpistinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti	4. Gestire, sulla base di disegni preparatori e/o modelli predefiniti nonchè delle tecnologie tradizionali e più innovative, le attività realizzative e di controllo connesse ai processi produttivi di beni/manufatti su differenti tipi di supporto/materiale, padroneggiando le tecniche specifiche di lavorazione, di fabbricazione, di assemblaggio
3°	4. Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore. 5. Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.	5. Predisporre/programmare le macchine automatiche, i sistemi di controllo, gli strumenti e le attrezzature necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni progettuali, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso, monitorando il loro funzionamento, pianificando e curando le attività di manutenzione ordinaria 6. Elaborare, implementare e attuare piani industriali/commerciali delle produzioni, in raccordo con gli obiettivi economici aziendali/di prodotto e sulla base dei vincoli di mercato.

FASI DEL PROGETTO

Il progetto si svilupperà secondo le seguenti fasi:
• Individuazione del Responsabile
• Definizione delle linee di sviluppo del progetto generale di PCTO per l'anno in corso
• Verifica dello stato dei PCTO al 31 agosto dell'anno scolastico precedente
• Individuazione degli studenti
• Predisposizione della modulistica di progetto (patto formativo,scheda di progetto, scheda sintetica, registri delle presenze/assenze, schede di valutazione degli studenti, scheda di autovalutazione studenti)
• Ricerca delle proposte di PCTO provenienti dal territorio
• Verifica in termini di disponibilità di Enti/Aziende/Associazioni territoriali
• Individuazione dei progetti specifici di PCTO
• Individuazione dei docenti tutor di classe e/o dei gruppi di studenti e/o di progetto
• Delibera dei C.d.C. e del Collegio Docenti
• Stipula delle convenzioni/accordi con gli enti/aziende/associazioni
• Organizzazione della formazione preliminare, organizzazione della formazione sulla sicurezza e per il settore enogastronomico la formazione HACCP
• Attivazione di una sezione sul sito WEB della scuola per la pubblicazione dei progetti e delle attività di PCTO da svolgere
• Calendarizzazione delle attività
• Avvio delle attività di aula nell'ambito dei progetti specifici di PCTO
• Avvio delle attività di Stage/Attività in azienda/Visite guidate/Simulazione/Compiti di realtà/ProjectWork/ per ogni singolo progetto
• Valutazione degli studenti
• Questionario di autovalutazione
• Registrazione sulla piattaforma ministeriale delle attività svolte