|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | RELAZIONE SULLE ESPERIENZE SVOLTE NELL'AMBITO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO  A.S. 2018/2019  previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. l, co. 784, della l.30 dicembre 2018, n. 145 |  | |  |  | |
| ALUNNO: Giuseppe Cammarata  Classe quinta sez. A Enogastronomia – preparazione pasti  Tutor: prof. Vito Marcello Saitta  IPSSAR “P. BORSELLINO”  PALERMO |

# Le strutture ospitanti

# (parte introduttiva)



***Parte introduttiva*** *[non più del 10% della relazione, mezza pagina, da riportare in 1 slide]: con funzione prevalentemente informativo-espositiva, riporta i dati generali sul/i periodo/i di svolgimento del PCTO, in generale, nei tre anni scolastici; sulla/e struttura/e ospitante/i specificandone:*

1. il nome, l’ubicazione o la sede e qualche cenno agli spazi e all’organizzazione;
2. il settore nel quale opera/operano (in generale – pasticceria, catering, manifatturiero, servizi – e specifico) e l’area in cui hai svolto l’attività (ricerca e sviluppo, acquisti, produzione ...);
3. le motivazioni generali che ti hanno spinto ad accettare e/o scegliere quella/e esperienza/e;
4. gli obiettivi formativi che inizialmente hai inteso raggiungere, in relazione al progetto formativo e al patto formativo, concordati con il tutor.

**Inoltre sarà importante:**

* **una descrizione del proprio ruolo** *(mansioni affidate, lavoro da solo o in gruppo, contatti con il tutor aziendale, attività lavorative svolte);*
* **una descrizione di una singola attività di particolare interesse;**
* specificare il tuo rapporto con il tutor scolastico ed il tutor aziendale, se vi sono stati incontri preparatori e se hai avuto la percezione di un loro raccordo in merito al tuo percorso;
* quanto sono stati utili i percorsi sulla sicurezza nel lavoro e sulla sicurezza alimentare HACCP.

page2image48474848N.B.: sarebbe bene introdurre questa parte con una descrizione generale del “progetto formativo PCTO” e del raccordo tra le attività di approfondimento a scuola (approfondimento con le discipline di indirizzo: Economia aziendale, Scienze degli alimenti, Sala, Cucina, Tecniche del turismo, attività presso enti svolte con la scuola come ad esempio catering, convegni, eventi di rilievo, il 23 maggio, etc…) e le attività dette on the job ovvero in azienda (in questo fatti aiutare dal tuo docente tutor e dalla Funzione Strumentale per il PCTO.

# BILANCIO PERSONALE DELLE COMPETENZE ACQUISITE

***Parte centrale*** *[60% della relazione, 3 pagine, da riportare in 6 slide]: con funzione prevalentemente espositiva, informa sulle attività da te svolte e ne descrive gli esiti. Risponde all’indicazione dell’Ordinanza “illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte” e “correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite”.*

Nella descrizione devi porre attenzione agli aspetti dell’esperienza collegati al tuo percorso di studi (Enogastronomia preparazione pasti, Enogastronomia sala e vendita, Accoglienza turistica). Le informazioni, esposte in modo sintetico, riguarderanno:

* le attività preparatorie e successive alla/e attività/e esterna/e;
* i tempi di svolgimento delle attività esterna/e (orari, giorni settimanali);
* il modo in cui ti sei inserito all’interno della/e struttura/e ospitante/i e i rapporti con il/i tutor esterno/i, i colleghi di lavoro ed eventualmente gli utenti;
* le attività che hai svolto oppure osservato;
* le competenze1 (e le conoscenze disciplinari) apprese mentre hai svolto le attività, tipiche di una o più figure professionali;
* le competenze2 (con le conoscenze disciplinari) apprese svolgendo le attività, tipiche del tuo indirizzo di studio.

**1 Competenze professionali acquisite durante l’attività di A.S.L.\*** *(competenze professionali sviluppate dall’allievo/a nell'esercizio delle attività e/o compiti svolti e richiesti dal processo di lavoro e/o produttivo, dei servizi resi). Per es:*

* Adottare uno stile comunicativo e comportamentale adeguato al contesto in cui si opera;
* Applicare le conoscenze acquisite in campo tecnologico (gestione del bilancio aziendale, cucina molecolare, presentazione dei vini con metodi all’avanguardia, gestione dei software per il check-in in hotel;
* Saper individuare e valutare, nel contesto lavorativo di inserimento, le differenti problematiche emergenti;
* Conoscere regolamenti, gerarchie, tempi e metodi di lavoro;
* Acquisire ed integrare i saperi linguistici e disciplinare informatiche (lo studente amplia le conoscenze acquisite in ambito scolastico grazie alle attività di ASL- per es. indicazioni dati al cliente in lingua straniera);

**2 Competenze apprese a scuola e utilizzate nel mondo del lavoro** (competenze linguistiche, informatiche, disciplinari), per esempio le attività di ASL svolte dai docenti scolastici (Scienze degli alimenti, Lingue, Economia Aziendale, Cucina, Sala, Ricevimento, catering scolastici, gestione dei convegni);

# CONCLUSIONI

# (BILANCIO DI ORIENTAMENTO)

***Parte finale*** *[30% della relazione, 1 pagina e mezza, da riportare in 3 slide], con funzione prevalentemente argomentativa: valutazioni/riflessioni sull’esperienza. Risponde all’indicazione dell’Ordinanza “sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma”. Deve pertanto considerare:*

* le competenze da te acquisite nell’ambito del PCTO e di quelle che secondo te, alla luce di quello che hai osservato, sarebbe utile possedere;
* le difficoltà incontrate, anche in relazione all’adeguatezza della tua preparazione, con riferimento alla tua formazione scolastica (secondo te quello che hai imparato a scuola ti è servito? Se è si in che modo, se è no perche e cosa si dovrebbe migliorare nel futuro);
* il legame dell’esperienza con il tuo percorso di studi, con riferimento al progetto formativo, verificando se sono stati raggiunti i risultati previsti e/o non previsti;
* il legame dell’esperienza con le tue scelte future, con riferimento agli apprendimenti che hai acquisito, anche riguardanti la conoscenza del territorio e delle sue vocazioni, e alla loro coerenza con la scelta di percorsi di studio ulteriori (ITS, Università) e/o di ambiti lavorativi (Hotel, ristoranti, pub o bistrot, winebar, B&B, event planners, weddingplanner, etc…)

Nelle conclusioni, chiarisci e sintetizza il valore formativo complessivo della tua esperienza:

1. quanto questa esperienza di PCTO nei tuoi ultimi tre anni di scuola è stata utile e quanto non lo è stat;
2. cosa manterresti di questo percorso e cosa cambieresti;
3. quale è stato il tuo rapporto con il tuo tutor scolastico e con i tuoi compagni (potrebbe essere interessante raccontare qualche aneddoto anche simpatico);
4. questa esperienza conferma le tue prospettive future professionali oppure no? Parlane (scoprire le tue disposizioni e attitudini, approfondire aspetti professionali e/o di studio, confermare o confutare certezze od opinioni, focalizzare/definire il progetto di studio/lavoro).

Palermo………….

Alunno/a……………….