



Candidatura N. 988333

3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	P.BORSELLINO
Codice meccanografico	PARH01000Q
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	PIAZZETTA G. BELLISSIMA 3
Provincia	PA
Comune	Palermo
CAP	90133
Telefono	0916710933
E-mail	PARH01000Q@istruzione.it
Sito web	www.ipssarpaoloborsellino.gov.it
Numero alunni	1319
Plessi	PARH01000Q - P.BORSELLINO PARH01004X - IPSSAR PAGLIARELLI S.CARC-ASS.BORSELLINO PARH010062 - I.P.BORSELLINO S. CARC. UCCIARDONE PARH010505 - IST.PROF.PER I SERVIZ. ALBERGH E RISTORA



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6A Percorsi alternanza a scuola/lavoro	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO Area 5. ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA Area 7. INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Intensificazione dei rapporti con i soggetti del mondo del lavoro (coinvolgimento nei percorsi di alternanza attraverso progettualità condivisa e di gruppo) - Intensificazione delle collaborazioni con gli altri soggetti del territorio (ad es: altre scuole, laboratori territoriali, enti, ecc.) Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali - Valorizzazione del ruolo attivo delle studentesse e degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione individuale e collettiva -
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6B Percorsi di alternanza a scuola-lavoro - transnazionali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO Area 5. ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA Area 7. INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	Aumento delle conoscenze sulle interconnessioni globali nel mercato del lavoro e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali - Innalzamento dei livelli di competenze linguistiche - Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali - Potenziamento delle capacità relazionali e delle abilità comunicative/empatiche per interagire con persone straniere, provenienti da culture diverse -



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 988333 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale	LO CHEF IN AZIONE: CREATIVITÀ, PASSIONE E PROFESSIONALITÀ	€ 17.646,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale	L'ARTE DEL SERVIRE E DEL BON TON	€ 17.646,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale	OSPITALITÀ E CENTRALITÀ DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA	€ 17.646,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 52.938,00

Riepilogo moduli - 10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero	JOB PLACEMENT IN RESTAURANT	€ 56.355,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 56.355,00



Articolazione della candidatura

10.6.6 - Stage/tirocini

10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro

Sezione: Progetto

Progetto: SCUOLA – LAVORO: ESPERIENZE E OPPORTUNITÀ

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Le crescenti pressioni competitive, in un mercato sempre più dinamico e globale, impongono alle imprese la necessità di supportare il processo decisionale, strategico ed operativo con figure professionali dotate di competenze, metodologie e strumenti funzionali al contesto aziendale per migliorare margini e redditività economica e per valorizzare l'offerta di prodotti e servizi, soddisfacendo le richieste del "cliente" sempre più esigente ed attento alla qualità del prodotto / servizio.</p> <p>Ancora, le nuove dinamiche economiche inducono le aziende a considerare le risorse umane come il più importante valore strategico / distintivo d'impresa e, di conseguenza, l'esigenza di personale qualificato e flessibile, da impiegare in particolari momenti di crescita e per lo sviluppo di iniziative imprenditoriali, rende indispensabile la presenza di figure professionali con adeguate competenze.</p> <p>Pertanto, l'analisi del contesto impone la progettazione di interventi specifici di formazione, considerato che essi assumono un ruolo centrale nel processo di sviluppo delle opportunità formative.</p> <p>In questa direzione l'intervento formativo proposto assume un valore attivo a sostegno della cultura del lavoro e intende realizzare per gli alunni/e un'esperienza orientativa, formativa e professionalizzante, che si sviluppa attraverso un'azione di alternanza scuola-lavoro all'interno di strutture ricettive - alberghiere, che consentirà ai partecipanti di conoscere e comprendere il contesto di lavoro in termini di organizzazione, gerarchie, dinamiche relazionali, processi di produzione - erogazione e aspetti socio – economici.</p> <p>In tale ottica, si propone il presente progetto che, attraverso tre specifici percorsi modulari in contesti ricettivi - alberghieri, intende realizzare spazi formativi per creare / potenziare le competenze per facilitare sbocchi professionali e stimolare la propensione alla gestione proattiva di iniziative lavorative, valorizzando, altresì, le abilità trasversali utili sia nel campo del lavoro autonomo che dipendente per garantire ampi margini di occupabilità ai giovani.</p> <p>Inoltre, l'iter proposto, considerata la componente dei destinatari che sarà coinvolta, ha come ulteriore obiettivo il sostegno attivo di quelle persone che per motivi personali, sociali, economici e culturali si trovano a rischio di esclusione dal mercato del lavoro e /o di esposizione a situazioni di emarginazione lavorativa</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

L'Istituto Paolo Borsellino abbraccia un bacino d'utenza molto ampio (Palermo e provincia) nel quale si riscontrano molte situazioni di precarietà economica e culturale; le analisi condotte sul territorio e sull'utenza formativa rilevano che:

-molte famiglie non hanno una cultura ed una sensibilità commisurata alle necessità degli aspetti didattico - educativi relativi alla formazione dei loro figli

-nel contesto territoriale sono presenti molte aree di svantaggio socio-ambientale che determinano una rilevante presenza di alunni che, pur non avendo disabilità dichiarate, incontrano notevoli difficoltà di apprendimento e di integrazione nel gruppo classe, evidenziando un forte disagio (presenza di BES e DSA)

-il numero dei giovani a rischio è ancora alto; frequenti sono i casi di violenza verso se stessi, i pari o gli adulti e i comportamenti sono spesso connotati da forte disistima e demotivazione

-sul territorio locale prevale la presenza di micro-realtà imprenditoriali (PMI), in particolare per quanto riguarda il settore ristorativo

-il tasso di disoccupazione è elevato e ancora più critico è il tasso di disoccupazione giovanile, che spesso sollecita la ricerca di lavoro extraregionale e anche all'estero

-il tasso di dispersione scolastica è elevato e il numero dei giovani che prosegue gli studi è irrisorio, perché vista la provenienza da famiglie con precaria situazione economica molti studenti sono orientanti ad un immediato inserimento nel mondo del lavoro



Obiettivi

Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

OBIETTIVI GENERALI

- realizzare esperienze che promuovano competenze vincenti nell'ambito di attività contestualizzate nel settore turistico / alberghiero e rispondere alla difficile situazione lavorativa dei giovani
- favorire sbocchi lavorativi mettendo in rete competenze, spazi e strumenti creando un ecosistema di risorse, ispirazioni e opportunità
- consolidare la motivazione e le aspettative di vita correlate all'ambito professionalizzante
- realizzare sinergie con rappresentanze imprenditoriali e associazioni di categoria
- rispondere alle richieste di fabbisogno professionale che emerge da una crescente domanda di lavoro del comparto turistico / alberghiero in un'ottica di processo di globalizzazione delle competenze professionali

OBIETTIVI FORMATIVI

- verificare, consolidare, potenziare in campo i saperi formalizzati, acquisiti in aula ed in laboratorio, mediante tecniche e tecnologie produttive, anche innovative
- proiettare al cambiamento, all'atteggiamento flessibile e alla formazione professionale polivalente
- acquisire strumenti per l'auto-orientamento 'al lavoro e sul lavoro'
- individuare e analizzare le proprie inclinazioni e l'adeguatezza della propria preparazione culturale e professionale funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro
- stimolare abilità tecnico – professionali e comunicazionali attraverso interventi diretti a sollecitare azioni di trasformazione ed innovazione della mentalità turistica tradizionale e di creazione di professionalità emergenti



Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

I destinatari sono n. 45 allievi/e del terzo, quarto e quinto anno dell'Istituto Paolo Borsellino "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", provenienti dalla tre articolazioni d'indirizzo: enogastronomia, servizi di sala e vendita e accoglienza turistica.

I destinatari saranno selezionati sulla base del curriculum scolastico, della motivazione/interesse professionale all'iniziativa ed anche in base a specifici indicatori di inclusività. L'individuazione dei destinatari è stata funzionale agli obiettivi progettuali, al contesto demografico, alla tipologia di utenza dell'Istituto e agli esiti di analisi dei bisogni formativi.

L'analisi dei bisogni formativi trova riscontro nell'ambito di iniziative di miglioramento dell'offerta formativa con forte impatto post - scolastico in termini di spendibilità nel mondo del lavoro.

Nella conduzione delle analisi condotte un ruolo chiave è stata l'interazione con il mondo del lavoro (imprese di settore e associazioni di categoria) e la consultazione di database lavoro e statistiche per disporre di informazioni chiave sulle prospettive di sbocchi di lavoro in Italia e all'estero. I principali indicatori di indagine sono stati i seguenti:

- contesto socio culturale dell'utenza
- trend di inserimento lavorativo (settore alberghiero), locale, nazionale ed estero
- disoccupazione giovanile
- richiesta di personale con competenze flessibili e polivalenti che emerge da una crescente domanda di lavoro del settore alberghiero

Apertura della scuola oltre l'orario scolastico

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

Il progetto prevede un iter formativo che si svolgerà, in modo prevalente, in contesti esterni interregionali.

Per le fasi e per le azioni che saranno organizzate presso l'Istituto, le attività saranno proposte in modo prevalente in orari pomeridiani, con eventuale / potenziale estensione anche ad orari antimeridiani per specifiche attività formative e per raccordi curriculari con le discipline dell'area professionalizzante.

La scuola è in grado di garantire l'apertura non solo pomeridiana, ma anche serale, considerato che sono già attivi percorsi curriculari serali e l'orario di funzionamento della scuola si estende dalle ore 8.00 alle 22.00 e l'attività didattica ordinaria curriculare (antimeridiana e serale) si espleta dal lunedì al venerdì (settimana corta).

In merito, si precisa che sono già in atto diversificate attività formative curriculari ed extracurriculari che si svolgono in orari pomeridiani / serali e quindi il progetto proposto è coerente con l'organizzazione dell'Istituto in relazione agli orari di apertura.

Alcune attività potranno essere proposte anche il sabato o in periodi di sospensione didattica, attribuendo incarichi specifici alle risorse umane funzionali (referenti, docenti, esperti, personale ATA, ecc) per garantire il servizio formativo.

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

L'Istituto da tempo sviluppa interventi specifici di formazione a sostegno della cultura del lavoro proponendo azioni contestualizzate nel settore di riferimento, considerato che essi assumono un ruolo centrale nel processo di offerta delle opportunità formative e in tale ottica ha sempre mantenuto relazioni costruttive e costanti con aziende del settore alberghiero / ristorativo, associazioni di categoria (associazioni del settore enogastronomico, tra cui AMIRA, Associazione Italiana Cuochi, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo), E.B.T.S., E.B.T.N, ecc..

Innumerevoli sono state le iniziative realizzate e in atto che pongono forte attenzione al raccordo con il mondo del lavoro sia in contesti territoriale locali che extraregionali e nello specifico si sono consolidate molte esperienze pluriennali nell'ambito di :

- Progetti di Alternanza Scuola Lavoro
- Stage aziendali territoriali, nazionali e all'estero
- IFS – Impresa Formativa Simulata
- CIPE IFTS Ricerca
- POR Sicilia (stage, internazionalizzazione, IFTS, Poli Formativi, ecc.)
- Progetti Pilota LEONARDO
- Programma FIXO YEI - Formazione e innovazione per l'occupazione
- Programma ERASMUS +, “KA1 for VET learners and Staff”

Ancora, il progetto proposto realizza idonee connessioni e sinergie con le azioni di orientamento al lavoro, di tirocinio estivo e di Alternanza Scuola Lavoro, attualmente in corso, proposte dall'Istituto nell'ambito delle azioni curriculari e extracurriculari.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

Scuola P.BORSELLINO (PARH01000Q)

Metodologie e Innovatività

Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

Il progetto è innovativo perché sostiene azioni di Alternanza Scuola Lavoro interregionali, che non sono ricorrenti rispetto alle opportunità formative locali e/o regionali promosse dall'Istituto.

L'innovazione riguarda, anche, l'utilizzo di metodologie attive (cooperative learning, testimonianze aziendali, tutoring, problem solving, learning by doing e by creating, simulazioni operative, scoperta guidata), che per scelta strategica saranno attivate in modo integrato, attraverso lavori individuali, di gruppo e inter-gruppo, momenti assembleari di discussione – confronto e attività guidate dal tutor scuola e dal tutor aziendale.

Inoltre, l'inserimento in aziende alberghiere consentirà la realizzazione di interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi e le esperienze saranno oggetto di analisi, ricostruzione, generalizzazione e riflessione in contesti di discussione-confronto.

Ancora, si prevede l'utilizzo di risorse tecnologiche e web - base:

-mail, newsgroup, networking ecc.

-knowledge sharing

-esternalità di rete

L'obiettivo è la condivisione del know-how favorendo anche la divulgazione dell'informazione e gli impatti con forte valore aggiunto non solo sui n. 45 destinatari specifici, ma anche:

-sull'utenza formativa dell'Istituto tramite l'accesso ai prodotti / materiali formativi

-sulla comunità scolastica (buone pratiche e progettazione formativa integrata)

-sulle famiglie per rapporti funzionali alle aspettative curriculari e ai raccordi post-scolastici

Struttura del progetto

Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Il progetto prevede azioni di orientamento e di esperienza in situazione proposte in modo integrato per:

-interagire in contesti di lavoro e sviluppare abilità di decodifica / codifica di informazioni

-acquisire e/o potenziare le competenze trasferibili in differenti contesti socio – economici

L'azione di orientamento prevede interventi guidati di gruppo e individuali, che saranno condotti con differenti linee metodologiche per stimolare i partecipanti all'analisi delle attività professionali e per aiutarli a comprendere ciò che fanno e quello che è necessario apprendere e/o migliorare con riferimento alle richieste del mondo del lavoro.

L'esperienza in situazione realizzerà interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi del settore alberghiero.

Per ciascuno dei tre moduli formativi si prevede una articolazione segmentata in tre fasi:

-prima fase "Contesto Azienda", che ha l'obiettivo di far conoscere l'ambiente di lavoro

-seconda fase "Focus Formativo", che è diretta all'implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance

-terza fase "Interazione Professionale", che valorizza l'esperienza formativa in situazione operativa

Le azioni di orientamento e le esperienze in campo saranno realizzate nell'ottica di stimolare l'autonomia decisionale dei partecipanti, favorendo e facilitando le assunzione di responsabilità nei confronti delle proprie scelte, secondo una concezione auto-orientativa, esplorativa e processuale.

Coinvolgimento delle PMI

Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

Il progetto prevede percorsi di Alternanza Scuola Lavoro “interregionali” presso PMI del settore turistico / alberghiero, che saranno coinvolte per le attività formative in situazione operativa e, anche, per sinergie di sviluppo e condivisione progettuale per:

- attivare un confronto costruttivo sulla “cultura” dell’alternanza scuola lavoro
- valorizzare adeguatamente le occasioni e i contesti di crescita personale e professionale dei partecipanti
- creare sinergie e raccordi con i percorsi scolastici curriculari e migliorare gli impatti didattico-formativi dei percorsi di ASL
- facilitare il processo di apprendimento dei partecipanti sostenendo azioni che consentano il perseguimento degli obiettivi formativi e la realizzazione dei risultati attesi
- comprendere e rispondere alle motivazione e alle aspettative delle aziende, che si sono proposte per promuovere la qualità del contesto di apprendimento in situazione lavorativa, assumendosi, anche, uno specifico ruolo formativo e di valutazione delle esperienze in ASL

Inclusività

Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

L'iter formativo prevede l'inserimento di soggetti svantaggiati per promuoverne l'inclusione sociale e proiettarli in situazioni di spendibilità lavorativa. Il coinvolgimento dei destinatari con difficoltà di tipo sociale e culturale e/o legate a disagi di apprendimento sarà sollecitato attraverso attività di informazione sul percorso e, inoltre, si terrà conto delle segnalazione dei consigli di classe e dei referenti BES, oltre che di informazioni acquisite con incontri con le famiglie e/o disponibili presso l'Istituto.

I percorsi di informazione sul progetto saranno aperti anche alle famiglie degli studenti al fine di sollecitare la partecipazione dei destinatari in modo costruttivo e rispondente alle loro aspettative di crescita professionale e di inserimento lavorativo.

Le esperienze proposte rappresenteranno validi strumenti per attivare processi di analisi e riflessione in contesti di discussione – confronto all'interno dei gruppi classe e favoriranno interconnessioni didattiche e azioni di cooperative learning.

Per la selezione dei destinatari si terrà conto di specifici indicatori:

-svantaggio socio-economico ed esclusione sociale

-svantaggio linguistico e culturale

-disabilità e DSA

considerato che la proposta progettuale vuole garantire opportunità formative che possano compensare disagi personali e svantaggi culturali, economici e sociali di contesto e che costituiscano il volano per la loro crescita non solo come cittadini, ma soprattutto come "lavoratori".

Valutabilità

Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

Attraverso specifiche indagini quali – quantitative si procederà alla rilevazione degli impatti focalizzando l'attenzione sull'analisi e sulla valutazione dell'efficacia ed efficienza delle azioni realizzate; gli indicatori previsti sono i seguenti:

- a) grado di coerenza tra fabbisogno rilevato e progettazione dei percorsi
- b) valutazione del processo formativo in termini di valore aggiunto
- c) conseguimento dei risultati relativi alle prestazioni e all'efficacia dei processi
- d) miglioramento dei processi progettuali

L'azione proposta sarà monitorata attraverso una costante osservazione e per la rilevazione delle informazioni si prevede l'utilizzo di schede strutturate e/o semi-strutturate e, anche, interviste mirate e analisi di dati aggregati. I campi d'indagine del monitoraggio previsti sono:

- presenze, interesse, interazione partecipanti/partecipanti, partecipanti/formatori
- funzionalità organizzativa
- soddisfazione dei partecipanti
- risultati realizzati

L'analisi qualitativa e la valutazione del processo saranno strutturate sui seguenti indicatori ed accompagnate da un'analisi degli scostamenti:

- livello di efficienza organizzativa
- qualità dell'offerta formativa
- analisi del trend dell'apprendimento
- ricaduta sul sistema formativo e impatti territoriali (nuovi accordi di rete, convenzioni, ecc)
- verifica della rispondenza tra il modello progettato e la sua realizzazione
- verifica del modello attuato e della sua adattabilità ad altri interventi formativi

Prospettive di scalabilità e replicabilità

Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto promuove un nuovo orientamento alla dimensione culturale e professionale, che valorizza l'acquisizione di competenze integrate e flessibili coerenti con gli obiettivi della strategia Europa 2020 per realizzare una "Crescita inclusiva" e "un'economia con un alto tasso di occupazione".

Infatti, l'investimento formativo si pone come leva per la crescita economica e la creazione di posti di lavoro, perché proietta verso nuovi spazi e alimenta nuove competenze e abilità professionali che trovano un valido riscontro attraverso:

- la condivisione di materiali / prodotti e modelli didattici innovativi e partecipativi
- le sinergie con il mondo del lavoro e la realizzazione di contesti di fruibilità e spendibilità di nuove conoscenze sia in contesti formativi che di lavoro
- l'offerta di opportunità agli stakeholders della comunità scolastica e la crescita professionale dei destinatari
- le esternalità di rete e il valore aggiunto sulla formazione, risorsa indispensabile per lo sviluppo della persona e per la comunità, considerato che ha un effetto leva per gli impatti propulsivi di tipo socio – economico

In tale prospettiva, l'iniziativa sarà un valido riferimento per implementare l'offerta formativa e sviluppare nuove azioni di transizione dalla scuola al mondo del lavoro. Le esperienze maturate e i materiali prodotti contribuiranno alla diffusione delle best practises e creeranno validi presupposti di scalabilità e replicabilità formativa, nel tempo e sul territorio.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori

Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Nell'ottica di realizzare valide interconnessioni formative e di ampliare e migliorare le strategie didattiche per rendere più efficace la proposta progettuale e garantirne un elevato livello di successo si prevede un coinvolgimento attivo di alunni/e e genitori.

Nello specifico, l'Istituto attiverà idonee azioni di accompagnamento progettuale che si svilupperanno attraverso due diverse metodologie:

A) attività di informazione / orientamento

-divulgazione dell'iniziativa con iniziative aperte agli alunni/e, alle famiglie e al territorio

-realizzazione di prodotti informativi/orientativi multimediali e non

-canalizzazione delle informazioni attraverso reti di istituzioni formative

-informazione attraverso il sito dell'Istituto

-attivazione di uno sportello di tipo informativo

B) partecipazione attiva dell'utenza e dei genitori

-indagine attiva tramite questionari web – based e/o contatti diretti per acquisire informazioni utili per la definizione esecutiva / operativa delle iniziative proposte

Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni

Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

In relazione alle finalità generali e per specifiche attività progettuali e di orientamento si prevede di realizzare costanti sinergie, a titolo gratuito, con il mondo del lavoro, con riferimento a collaborazioni da avviare o già avviate.

Infatti, diverse associazioni territoriali (AMIRA, Associazione Italiana Cuochi, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo) e aziende private (settore turistico, alberghiero e ristorativo) hanno, già, in atto con l'Istituto accordi e convenzioni per le attività di orientamento al lavoro e di ASL, con l'obiettivo di realizzare raccordi professionalizzanti attraverso contestualizzazioni aziendali di tipo diretto, interventi formativi specifici e indagini mirate con coinvolgimento di imprenditori quali testimoni aziendali privilegiati.

L'intervento diretto di significativa rappresentanza aziendali assume un valore strategico nell'ambito della proposta formativa, in quanto è garante di "autenticità" e consente una costante attualizzazione di problematiche del vissuto aziendale che valorizzerà l'esperienza formativa dei partecipanti.

Inoltre, è in atto una costruttiva collaborazione progettuale con la "Città Metropolitana di Palermo" - Direzione Politiche Sociali - Gruppo Politiche Giovanili, Pari Opportunità e Alternanza Scuola Lavoro, che realizzerà un forte valore aggiunto all'iniziativa progettuale per l'apporto di diversificati contributi professionali ed esperienziali.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
ASL quarte e quinte – MIUR DD 936-15/9/2015	POTF 2015-18 SEZ.3.5 Pag.37	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
PROGRAMMA FIXO YEI - Formazione e innovazione per l'occupazione	PTOF 2015-18 SEZ.3.5 PAG.42	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto ASL terze classi	POTF 2015-18 SEZ.3.5 Pag.39	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto TFQTC - TypicalFood in a QualityTypical Catering Programma Erasmus +, "KA1 for VET learners and Staff".	PTOF 2015-18 Sez.3.5 pag.41	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto TI.FOR.M.I. - TirociniFORmativi in Mobilità Internazionale Programma Erasmus +, "KA1 for VET learners and Staff"	PTOF 2015-18 Sez.3.5 pag.41	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto di Alternanza Scuola Lavoro 'FORMARSI E LAVORARE NEL/CON/ PER IL TERRITORIO	PTOF 2015-18 Sez. 4.6 pag 48	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Progettazione e realizzazione di attività formative	1	Citta' Metropolitana di Palermo Direzione Politiche Sociali - Gruppo Politiche Giovanili, Pari Opportunità e Alternanza Scuola Lavoro	Accordo	0007037	29/05/2017	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Collaborazioni con Strutture ospitanti

Oggetto	Strutture ospitanti	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
Attività di Alternanza Scuola Lavoro	CLUB HOTEL ANGELINI s.n.c.	8841	24/06/2017	Sì
Attività di Alternanza Scuola Lavoro	HOTEL MIMOSA	8842	24/06/2017	Sì



Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
LO CHEF IN AZIONE: CREATIVITÀ, PASSIONE E PROFESSIONALITÀ	€ 17.646,00
L'ARTE DEL SERVIRE E DEL BON TON	€ 17.646,00
OSPITALITÀ E CENTRALITÀ DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA	€ 17.646,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 52.938,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale

Titolo: LO CHEF IN AZIONE: CREATIVITÀ, PASSIONE E PROFESSIONALITÀ

Dettagli modulo

Titolo modulo	LO CHEF IN AZIONE: CREATIVITÀ, PASSIONE E PROFESSIONALITÀ
Descrizione modulo	<p>Il modulo proposto prevede azioni nell'ambito di strutture alberghiere – area dei servizi enogastronomici ed ha un ruolo chiave per contribuire alla formazione professionale dei partecipanti e per migliorare / potenziare le opportunità di inserimento lavorativo ed, anche, per dare spazio alle loro ambizioni, idee e aspettative.</p> <p>Infatti, il mondo del lavoro cambia costantemente ed è indispensabile preparare gli studenti ad affrontare il mercato del lavoro in continua evoluzione. In tale ottica, il modulo formativo proposto ha una valenza strategica considerato che i percorsi dell'istruzione scolastica non sempre garantiscono nell'ambito della loro organizzazione curriculare un adeguato ed idoneo spazio per realizzare contesti di produttività formativa, che possano garantire agli allievi di affrontare la complessità del labirinto produttivo/occupazionale con flessibilità e professionalità.</p> <p>L'azione formativa è finalizzata al potenziamento di competenze e abilità della area enogastronomica e tiene conto dell'evoluzione del profilo professionale che richiede nuovi e diverse requisiti: conoscenze delle tecniche produttive tradizionali e nuove, manualità, velocità, fantasia, creatività, resistenza allo stress, senso del gusto e del bello, costante aggiornamento professionale e abilità di utilizzo di nuovi strumenti tecnologici, ecc.</p> <p>In tale ottica, il presente modulo offre una formazione specifica per un profilo professionale complesso e contribuisce a comprendere gli aspetti più impegnativi e strategici del ruolo dello "CHEF", focalizzando le differenze tra "mito e realtà" dello scenario professionale del settore enogastronomico.</p> <p>DESTINATARI I destinatari sono n. 15 allievi/e delle classi del terzo, quarto e quinto anno dell'Istituto provenienti dall'articolazione d'indirizzo: "Enogastronomia". I destinatari saranno selezionati sulla base del curriculum scolastico, dell'interesse professionale, della motivazione all'iniziativa e, anche, sulla base di specifici indicatori di "inclusività".</p> <p>STRUTTURA Il modulo formativo prevede azioni di orientamento e di esperienza in situazione, proposte in modo integrato. L'azione di orientamento ha l'obiettivo di favorire nei partecipanti la ricerca e la</p>



comprensione della propria identità professionale, mentre l'esperienza in situazione realizzerà interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi.

L'articolazione formativa è di complessive n. 120 ore e prevede attività all'interno di strutture alberghiere – settore ristorazione – servizi enogastronomici.

L'articolazione formativa risulta segmentata in tre fasi e precisamente:

FASE 1 – n. 20 ore - CONTESTO AZIENDA (conoscere l'ambiente di lavoro)

- favorire l'inserimento dei partecipanti e realizzare un'ideale integrazione nell'ambito aziendale
- conoscere la realtà aziendale
- comprendere come in uno stesso settore esista una pluralità di figure professionali, di stili di lavoro, di livelli di autonomia, di responsabilità
- comprendere la specificità professionale in contesti attivi di produzione

FASE 2 – n. 40 - FOCUS FORMATIVO (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

- partecipare ad un'attività organizzata, in cui devono interagire con altri in momenti professionali in équipe e /o di divisione del lavoro
- trasmettere competenze e conoscenze di tipo tecnico professionali e relazionali
- realizzare esperienze nel contesto produttivo e consolidare abilità e atteggiamenti professionali

FASE 3 – n. 60 ore - INTERAZIONE PROFESSIONALE (esperienza in situazione operativa)

- favorire la crescita professionale dei partecipanti
- comprendere e affrontare le problematiche che si presentano nell'ambito del settore
- verificare le proprie competenze, la propria autonomia, la capacità di entrare in relazione, le proprie attitudini e i propri interessi
- interagire attivamente in contesti produttivi / operativi

OBIETTIVI DIDATTICI/ FORMATIVI

- conoscere la realtà aziendale ed acquisire competenze professionali di una specifica attività contestualizzata nel settore ristorativo – ambito dei servizi enogastronomici
- comprendere le responsabilità del ruolo professionale dello “chef”: dall'ideazione e all'esecuzione delle ricette
- comunicare costantemente con i centri di responsabilità e raccordare l'erogazione del servizio gastronomico alla” mission” aziendale
- svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate alla produzione gastronomica all'interno di strutture ristorative alberghiere
- comprendere le funzioni tecnico – professionali della brigata di cucina
- partecipare / collaborare alle azioni di produzione gastronomica sia in termini qualitativi che quantitativi
- conoscere le diverse tecniche di cottura e conservazione
- conciliare tecniche tradizionali e innovative
- individuare le zone operative dell'area di produzione gastronomica
- utilizzare adeguatamente attrezzature e strumenti di lavoro
- comprendere le fasi di monitoraggio ordini e approvvigionamenti
- analizzare la qualità delle materie prime e la loro provenienza
- analizzare le schede del costo piatto e il correlativo prezzo del “menu”
- analizzare la proposta gastronomica e predisporre un “menu” adatto alla location e alla clientela
- eseguire / riprodurre nel modo migliore la preparazione dei piatti
- proporre in modo creativo nuove ricette adeguandola alle esigenze della clientela
- assistere alla redazione della carta e del “menu” del giorno, in raccordo con i centri di responsabilità
- partecipare alla realizzazione di ricette “gourmet”, che rispondano alle esigenze di qualità della clientela moderna
- assistere alla progettazione di “menu” coerenti con le nuove abitudini / esigenze alimentari e con la specificità della struttura aziendale

- potenziare le abilità linguistiche di settore
- realizzare sinergie tra organizzazione, operatività pratica e produzione dei pasti

CONTENUTI

FASE 1 – n. 20 ore - CONTESTO AZIENDA (conoscere l'ambiente di lavoro)

Azione formativa: scoperta guidata del contesto aziendale condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 1:

- l'accoglienza e la presentazione della vita aziendale
- l'analisi del contesto aziendale e la socializzazione
- il mercato in cui opera l'azienda
- l'organizzazione dell'azienda e le professionalità coinvolte
- l'analisi del contesto professionale:
 - il servizio enogastronomico tradizionale e moderno
 - l'evoluzione del settore e dei servizi connessi
 - la tipologia di clienti
 - la qualità del servizio enogastronomico come attrazione turistica.

FASE 2 – n. 40 - FOCUS FORMATIVO (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

Azione formativa: interazione operativa condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 2:

- l'ambiente di lavoro e il processo di produzione:
 - i centri di responsabilità aziendale
 - i processi produttivi (quali- quantitativi)
 - l'osservazione diretta delle procedure di produzione: manipolazione, preparazione, cottura
 - l'utilizzo di attrezzatura da cucina, dalle tradizionali alle più moderne e innovative e tecnologiche.
 - le metodologie di preparazione / cottura tradizionali e moderne.
 - le tecniche di conservazione antiche e moderne.
 - le norme di igiene e sicurezza
 - le professionalità coinvolte nel servizio ristorativo – area gastronomica
 - la progettazione di "menu"
 - la qualità del servizio enogastronomico
 - lo "chef" e le professionalità coinvolte nella produzione gastronomica
 - l'offerta / produzione gastronomica funzionale alla mission aziendale

FASE 3 – n. 60 ore - INTERAZIONE PROFESSIONALE (esperienza in situazione operativa)

Azione formativa: esperienza diretta del contesto produttivo condotta con il supporto tecnico – professionale del tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 3:

- partecipazione attiva dei partecipanti al processo di lavoro e operatività nell'ambito ristorativo / servizi di produzione gastronomica
- interazione professionale con lo brigata di cucina
- momenti professionali in équipe e /o di divisione del lavoro
- gestione / risoluzione di problemi settoriali
- specificità professionale nel contesto operativo
- crescita professionale: analisi e autovalutazione delle competenze acquisite in situazione operativa

METODOLOGIE

Si prevede l'utilizzo di diversificate metodologie. Le metodologie da adottare nell'ambito dei progetti proposti sono differenti, ma risultano strutturate in modo integrato al fine di garantire un equilibrio nello sviluppo concreto dell'iniziativa. Le diverse metodologie adottate non hanno prevalenza l'una sull'altra, in quanto, tutte sviluppano sinergie di contesto ed assumono una significatività di ruolo nell'ambito delle differenti azioni proposte.



	<p>Le metodologie attive previste sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cooperative learning • learning by doing e by creating • tutoring • testimonianze aziendali • problem solving • simulazione operative • scoperta guidata in situazione guidata dal tutor aziendale <p>RISULTATI ATTESI Si prevedono i seguenti risultati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sperimentare contesti lavorativi reali • acquisire / potenziare competenze professionali rispondenti alla domanda del mercato del lavoro • acquisire / potenziare competenze proiettate verso la flessibilità • realizzare aspettative di vita e professionali coerenti con motivazioni, interessi e competenze possedute/acquisite e con la domanda del mercato del lavoro • acquisire competenze nuove e trasferibili in vari contesti socio-economici • ampliare il portfolio professionale dei partecipanti • stimolare e proiettare ai nuovi contesti • facilitare la transizione scuola – lavoro mediante il raccordo fra il sistema dell'istruzione e il mondo del lavoro • favorire la mobilità e l'occupabilità • rispondere alle aspettative dei partecipanti, considerata la costante e crescente richieste di attività con forte grado di spendibilità • realizzare effetti leva sull'occupazione post - azione formativa <p>MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE Durante le attività e al termine del percorso progettuale si attiveranno dei processi di verifica e valutazione finalizzati all'analisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • degli sviluppi del trend di apprendimento • delle competenze acquisite in itinere e al termine del modulo formativo <p>Modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verifica in itinere e finale: valutazione autentica sull'esperienza diretta nel contesto produttivo <p>Al termine delle attività verrà predisposto il bilancio sulle competenze professionali acquisite durante l'esperienza formativa Tenuto conto degli esiti delle verifiche in itinere e finali si procederà valutazione sommativa delle conoscenze, abilità e competenze acquisite e alla definizione delle correlative certificazioni.</p> <p>PRODOTTO FINALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video Emozionale e/o powerpoint e/o altro prodotto multimediale (prodotto personalizzato che sintetizzi i momenti più significativi dell'esperienza formativa) • Report di autovalutazione e screening delle buone pratiche del servizio di produzione gastronomica
Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	30/06/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale
Sedi dove è previsto il modulo	PARH01000Q
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali



Numero ore

120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: LO CHEF IN AZIONE: CREATIVITÀ, PASSIONE E PROFESSIONALITÀ

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	280,00 €/alunno		15	4.200,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					17.646,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale
Titolo: L'ARTE DEL SERVIRE E DEL BON TON

Dettagli modulo

Titolo modulo	L'ARTE DEL SERVIRE E DEL BON TON
Descrizione modulo	<p>Il modulo proposto individua come contesto formativo la struttura ricettiva alberghiera, contestualizzando le nuove esigenze legate all'evoluzione del settore e in particolare all'organizzazione di sistemi di qualità, che determinano nuove forme di organizzazione e servizi.</p> <p>Nello specifico, si propone un'azione formativa mirata alla ristorazione – settore servizi di sala, considerato che le continue innovazioni e le nuove tendenze richiedono la presenza di risorse umane con competenze professionali integrate sia per il profilo culturale che professionale.</p> <p>L'azione formativa è finalizzata al potenziamento di competenze e abilità della area professionalizzante e tiene conto delle esigenze rilevate; infatti, sempre più forte è la richiesta di professionalità in grado di gestire non solo le tradizionali attività del servizio in sala, ma anche di svolgere le proprie mansioni all'interno di una struttura aziendale complessa, sapendo proporre ai clienti l'offerta gastronomica in modo adeguato e realizzando un servizio efficiente in relazione alle loro esigenze / aspettative.</p> <p>DESTINATARI I destinatari sono n. 15 allievi/e delle classi del terzo, quarto e quinto anno dell'Istituto provenienti dall'articolazione d'indirizzo: "Servizi di sala e vendita". I destinatari saranno selezionati sulla base del curriculum scolastico, dell'interesse professionale, della motivazione all'iniziativa e, anche, sulla base di specifici indicatori di "inclusività".</p> <p>STRUTTURA Il modulo formativo prevede azioni di orientamento e di esperienza in situazione, proposte in modo integrato. L'azione di orientamento ha l'obiettivo di favorire nei partecipanti la ricerca e la</p>

comprensione della propria identità professionale, mentre l'esperienza in situazione realizzerà interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi.

L'articolazione formativa è di complessive n. 120 ore e prevede attività all'interno di strutture alberghiere – settore ristorazione / servizi di sala.

L'articolazione formativa risulta segmentata in tre fasi e precisamente:

FASE 1 – n. 20 ore - CONTESTO AZIENDA (conoscere l'ambiente di lavoro)

- favorire l'inserimento dei partecipanti e realizzare un'ideale integrazione nell'ambito aziendale
- comprendere come in uno stesso settore esista una pluralità di figure professionali, di stili di lavoro, di livelli di autonomia, di responsabilità
- comprendere la specificità professionale in contesti attivi di produzione

FASE 2 – n. 40 - FOCUS FORMATIVO (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

- partecipare ad un'attività organizzata, in cui devono interagire con altri in momenti professionali in équipe e /o di divisione del lavoro
- trasmettere competenze e conoscenze di tipo tecnico professionali e relazionali
- realizzare esperienze nel contesto produttivo e consolidare abilità e atteggiamenti professionali
- favorire la crescita professionale dei partecipanti

FASE 3 – n. 60 ore - INTERAZIONE PROFESSIONALE (esperienza in situazione operativa)

- favorire la crescita professionale dei partecipanti
- comprendere e affrontare le problematiche che si presentano nell'ambito del settore
- verificare le proprie competenze, la propria autonomia, la capacità di entrare in relazione, le proprie attitudini e i propri interessi
- interagire attivamente in contesti produttivi / operativi

OBIETTIVI DIDATTICI / FORMATIVI SPECIFICI

- conoscere la realtà aziendale ed acquisire competenze professionali di una specifica attività contestualizzata nel settore ristorativo – ambito dei servizi di sala
- svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative alberghiere
- comprendere le funzioni tecnico – professionali dello staff di sala
- individuare i centri di responsabilità aziendale
- partecipare / collaborare alle azioni di erogazione del servizio sia in termini qualitativi che quantitativi
- individuare le zone operative per l'organizzazione dei servizi in sala
- utilizzare adeguatamente attrezzature e strumenti di lavoro della sala
- conoscere le diverse tecniche dei diversi tipi di servizio e delle sue realizzazioni: tecniche di disposizione, preparazione e decorazione dei tavoli e della sala, preparazione e presentazione di piatti e bevande
- partecipare alle attività di conduzione della sala del ristorante
- potenziare le abilità linguistiche di settore
- accogliere il cliente e comprenderne le esigenze: analisi delle aspettative, influenza delle variabili di socio – economico – culturali
- presentare adeguatamente il "menu" e consigliare il cliente nella scelta dei piatti e dei vini realizzando idonee sinergie tra nuove abitudini / esigenze alimentari e specificità della struttura aziendale
- predisporre e distribuire pasti e bevande, rispondendo alle richieste dei clienti e verificando la loro soddisfazione
- valorizzare la presentazione dei piatti fornendo informazioni specifiche e idonei abbinamenti enogastronomici
- realizzare sinergie tra organizzazione, operatività pratica e presentazione dei piatti
- raccordare l'erogazione del servizio alla "mission" aziendale

CONTENUTI



FASE 1 – n. 20 ore - CONTESTO AZIENDA (conoscere l'ambiente di lavoro)

Azione formativa: scoperta guidata del contesto aziendale condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 1 :

- l'accoglienza e la presentazione della vita aziendale
- l'analisi del contesto aziendale e la socializzazione
- il mercato in cui opera l'azienda
- l'organizzazione dell'azienda e le professionalità coinvolte
- l'analisi del contesto professionale:
 - il servizio in sala tradizionale e moderno
 - l'evoluzione del settore e dei servizi connessi
 - la qualità del servizio ristorativo come attrazione turistica
 - la tipologia dei clienti
 - l'architettura del ristorante e della sala
 - le regole di azione / comportamento / presentazione
 - le norme igieniche
 - gli arredi e le attrezzature di sala
 - l'organizzazione dei turni di lavoro
 - i differenti tipi di servizio
 - il Galateo a tavola

FASE 2 – n. 40 - FOCUS FORMATIVO (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

Azione formativa: interazione operativa condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 2:

- l'ambiente di lavoro e l'erogazione del servizio:
 - i centri di responsabilità aziendale
 - le professionalità coinvolte nel servizio in sala
 - la mise en place
 - la predisposizione e la decorazione dei tavoli
 - l'offerta enogastronomica e la presentazione del "menu"
 - il "menu"
 - le tecniche di comunicazione / relazione e gestione del cliente
 - il consumatore finale, aspettative e influenza delle variabili di socio – economico – culturali
 - la qualità del servizio ed l'abbinamento enogastronomico
 - il rapporto cucina-sala: i ruoli e erogazione del servizio
 - le lavorazioni di sala: il trancio di pesci e carni, taglio di formaggi, dolci e frutta
 - gli snack ed i buffet
 - il banqueting, il catering ed gli eventi
 - l'erogazione del servizio (analisi quali- quantitative)

FASE 3 – n. 60 ore - INTERAZIONE PROFESSIONALE (esperienza in situazione operativa)

Azione formativa: esperienza diretta del contesto produttivo condotta con il supporto tecnico – professionale del tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 3:

- partecipazione attiva dei partecipanti al processo di lavoro e operatività nell'ambito ristorativo / servizi di sala e vendita
- interazione in momenti professionali in équipe e /o di divisione del lavoro
- gestione / risoluzione di problemi settoriali
- specificità professionale nel contesto operativo
- crescita professionale: analisi e autovalutazione delle competenze acquisite in situazione operativa

METODOLOGIE

Si prevede l'utilizzo di diversificate metodologie. Le metodologie da adottare nell'ambito dei progetti proposti sono differenti, ma risultano strutturate in modo integrato al fine di garantire un equilibrio nello sviluppo concreto dell'iniziativa. Le diverse metodologie



adottate non hanno prevalenza l'una sull'altra, in quanto, tutte sviluppano sinergie di contesto ed assumono una significatività di ruolo nell'ambito delle differenti azioni proposte.

Le metodologie attive previste sono :

- cooperative learning
- learning by doing e by creating
- tutoring
- testimonianze aziendali
- problem solving
- simulazione operative
- scoperta guidata in situazione guidata dal tutor aziendale

RISULTATI ATTESI

Si prevedono i seguenti risultati:

- sperimentare contesti lavorativi reali
- acquisire / potenziare competenze professionali rispondenti alla domanda del mercato del lavoro
- acquisire / potenziare competenze proiettate verso la flessibilità
- realizzare aspettative di vita e professionali coerenti con motivazioni, interessi e competenze possedute/acquisite e con la domanda del mercato del lavoro
- acquisire competenze nuove e trasferibili in vari contesti socio-economici
- ampliare il portfolio professionale dei partecipanti
- stimolare e proiettare ai nuovi contesti
- facilitare la transizione scuola – lavoro mediante il raccordo fra il sistema dell'istruzione e il mondo del lavoro
- favorire la mobilità e l'occupabilità
- rispondere alle aspettative dei partecipanti, considerata la costante e crescente richieste di attività con forte grado di spendibilità
- realizzare effetti leva sull'occupazione post - azione formativa

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le attività e al termine del percorso progettuale si attiveranno dei processi di verifica e valutazione finalizzati all'analisi:

- degli sviluppi del trend di apprendimento
- delle competenze acquisite in itinere e al termine del modulo formativo

Modalità:

- verifica in itinere e finale: valutazione autentica sull'esperienza diretta nel contesto produttivo

Al termine delle attività verrà predisposto il bilancio sulle competenze professionali acquisite durante l'esperienza formativa

Tenuto conto degli esiti delle verifiche in itinere e finali si procederà valutazione sommativa delle conoscenze, abilità e competenze acquisite e alla definizione delle correlative certificazioni.

PRODOTTO FINALE

- Video Emozionale e/o powerpoint e/o altro prodotto multimediale (prodotto personalizzato che sintetizzi i momenti più significativi dell'esperienza formativa)
- Report di autovalutazione e screening delle buone pratiche del servizio in sala

Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	30/06/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale
Sedi dove è previsto il modulo	PARH01000Q
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali



Numero ore

120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: L'ARTE DEL SERVIRE E DEL BON TON

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	280,00 €/alunno		15	4.200,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					17.646,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale
Titolo: OSPITALITÀ E CENTRALITÀ DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA

Dettagli modulo

Titolo modulo	OSPITALITÀ E CENTRALITÀ DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA
Descrizione modulo	<p>Il modulo formativo proposto focalizza l'attenzione sulla dimensione operativa aziendale attraverso un'azione contestualizzata nell'ambito della struttura ricettiva alberghiera – area del front office e promuove lo sviluppo di competenze professionalizzanti e trasversali, sia organizzative che relazionali, che sono determinanti per realizzare valide aspettative di vita lavorativa, considerato che possedere, sviluppare e valorizzare le proprie competenze è fondamentale non solo quando si cerca lavoro, ma anche quando si opera in un contesto lavorativo.</p> <p>Inoltre, negli ambienti lavorativi oltre alle competenze prettamente tecniche si pone una particolare attenzione alle "soft skills", perché rappresentano quel bagaglio di conoscenze, abilità e qualità indispensabili per affrontare il variegato labirinto lavorativo; infatti, aspetti come proattività, la flessibilità, il problem solving, il team working e net - working, ecc, sono risorse strategiche coerenti con il cambiamento in atto e con le nuove dinamiche della società moderna.</p> <p>Il modulo formativo proposto è coerente con il percorso di studi curricolare dell'Istituto e ha una valenza strategica sia per la corretta implementazione delle competenze dei partecipanti, che per realizzare raccordi costruttivi con il mondo del lavoro e comprendere i fattori leva che determinano il successo di un'impresa.</p> <p>In tale ottica la struttura del percorso si sviluppa su una dimensione generativa di professionalità (people strategy), che consente l'acquisizione di competenze specifiche e agevola la diffusione delle buone pratiche e l'innovazione continua.</p> <p>DESTINATARI</p> <p>I destinatari sono n. 15 allievi/e delle classi del terzo, quarto e quinto anno dell'Istituto provenienti dall'articolazione d'indirizzo: "Accoglienza turistica". I destinatari saranno selezionati sulla base del curriculum scolastico, dell'interesse professionale, della motivazione all'iniziativa e, anche, sulla base di specifici indicatori di "inclusività".</p>



STRUTTURA

Il modulo formativo prevede azioni di orientamento e di esperienza in situazione, proposte in modo integrato.

L'azione di orientamento ha l'obiettivo di favorire nei partecipanti la ricerca e la comprensione della propria identità professionale, mentre l'esperienza in situazione realizzerà interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi.

L'articolazione formativa è di complessive n. 120 ore e prevede attività all'interno di strutture alberghiere – area front office / servizi di accoglienza.

L'articolazione formativa risulta segmentata in tre fasi e precisamente:

FASE 1 – n. 20 ore - CONTESTO AZIENDA (conoscere l'ambiente di lavoro)

- favorire l'inserimento dei partecipanti e realizzare un'adeguata integrazione nell'ambito aziendale
- conoscere la realtà aziendale
- comprendere come in uno stesso settore esista una pluralità di figure professionali, di stili di lavoro, di livelli di autonomia, di responsabilità
- comprendere la specificità professionale in contesti attivi di produzione

FASE 2 – n. 40 - FOCUS FORMATIVO (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

- partecipare ad un'attività organizzata, in cui devono interagire con altri in momenti professionali in équipe e /o di divisione del lavoro
- trasmettere competenze e conoscenze di tipo tecnico professionali e relazionale
- realizzare esperienze nel contesto produttivo e consolidare abilità e atteggiamenti professionali

FASE 3 – n. 60 ore - INTERAZIONE PROFESSIONALE (esperienza in situazione operativa)

- favorire la crescita professionale dei partecipanti
- comprendere e affrontare le problematiche che si presentano nell'ambito del settore
- verificare le proprie competenze, la propria autonomia, la capacità di entrare in relazione, le proprie attitudini e i propri interessi
- interagire attivamente in contesti produttivi / operativi

OBIETTIVI DIDATTICI / FORMATIVI SPECIFICI

- conoscere la realtà aziendale ed acquisire competenze professionali di una specifica attività contestualizzata nel settore alberghiero / area front office
- comprendere la struttura e l'organizzazione del sistema aziendale alberghiero e in particolare l'area dell'accoglienza
- svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio front office: prenotazione, check-in e check-out
- comprendere le funzioni tecnico – professionali del front – office
- comunicare con i centri di responsabilità aziendale
- raccordare l'erogazione del servizio di accoglienza alla "mission" aziendale
- partecipare / collaborare alle azioni di erogazione del servizio di accoglienza
- realizzare sinergie tra organizzazione, operatività pratica e servizi di accoglienza turistica
- presentare adeguatamente i servizi alberghieri
- assistere il cliente in fase di arrivo e durante tutto il soggiorno
- curare le relazioni con i clienti, anticipandone le eventuali richieste
- stabilire un contatto immediato, positivo e cordiale con le persone
- integrare i servizi di accoglienza con altre attività per aumentare il gradimento e la fidelizzazione della clientela
- sviluppare sinergie d'informazione e approcci comunicazionali integrati
- comprendere le specificità di ruoli e funzioni in base alle risorse umane e alle competenze professionali
- comprendere le funzioni e l'interfaccia tra il gestore del servizio alberghiero e l'utente
- attivare servizi di assistenza alla clientela
- utilizzare adeguatamente tecnologie informatiche e telematiche e i correlativi software di

gestione alberghiera

- potenziare le abilità linguistiche di settore in L1 e L2
- accogliere il cliente e comprenderne le esigenze: analisi delle aspettative, influenza delle variabili di socio – economico – culturali
- fornire informazioni ai clienti in modo funzionale alla stagione e alla localizzazione dell'azienda
- suggerire itinerari turistici e attività di divertimento o comunque di piacevole svago, anticipando i desideri e le aspettative dei clienti

CONTENUTI

FASE 1 – n. 20 ore - CONTESTO AZIENDA (conoscere l'ambiente di lavoro)

Azione formativa: scoperta guidata del contesto aziendale condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 1 :

- l'accoglienza e la presentazione della vita aziendale
- l'analisi del contesto aziendale e la socializzazione
- il mercato in cui opera l'azienda
- le strutture ricettive alberghiere
- l'organizzazione dell'azienda alberghiera
- l'analisi del contesto di professionale:
 - le caratteristiche delle strutture ricettive
 - l'organizzazione del settore alberghiero per servizi e reparti
 - il servizio di ospitalità / accoglienza e i servizi accessori (ristorazione, salute e benessere, animazione, sport, ecc..)
 - l'attività di accoglienza funzionale al target cliente (gruppi turistici, famiglia, giovani, bambini, anziani, ecc..)

FASE 2 – n. 40 - FOCUS FORMATIVO (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance) -

Azione formativa: interazione operativa condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 2:

- l'ambiente di lavoro e il processo di produzione:
 - le attività di prenotazione, check-in e check-out
 - i servizi di accoglienza all'interno e all'esterno della struttura
 - il piano delle attività per il tempo libero dei clienti
 - la psicologia e le tecniche di coinvolgimento e di socializzazione tra le persone
 - le tecniche di gestione di un gruppo eterogeneo
 - i servizi di accoglienza integrati con i servizi di animazione funzionali ai diversi target di clientela e al contesto aziendale
 - le attività ludiche, sportive, ricreative e svago funzionali alle aspettative dei clienti
 - le professionalità coinvolte nel servizio di accoglienza
 - l'erogazione del servizio di accoglienza funzionale alla mission aziendale

FASE 3 – n. 60 ore - INTERAZIONE PROFESSIONALE (esperienza in situazione operativa)

Azione formativa: esperienza diretta del contesto produttivo condotta con il supporto tecnico – professionale del tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 3:

- partecipazione attiva dei partecipanti al processo di lavoro e operatività nell'ambito dei servizi di accoglienza all'interno della struttura
- interazione professionale con lo staff: momenti professionali in équipe e /o di divisione del lavoro
- gestione / risoluzione di problemi settoriali
- specificità professionale nel contesto operativo
- crescita professionale: analisi e autovalutazione delle competenze acquisite in situazione operativa

METODOLOGIE



Si prevede l'utilizzo di diversificate metodologie. Le metodologie da adottare nell'ambito dei progetti proposti sono differenti, ma risultano strutturate in modo integrato al fine di garantire un equilibrio nello sviluppo concreto dell'iniziativa. Le diverse metodologie adottate non hanno prevalenza l'una sull'altra, in quanto, tutte sviluppano sinergie di contesto ed assumono una significatività di ruolo nell'ambito delle differenti azioni proposte.

Le metodologie attive previste sono :

- cooperative learning
- learning by doing e by creating
- tutoring
- testimonianze aziendali
- problem solving
- simulazione operative
- scoperta guidata in situazione guidata dal tutor aziendale

RISULTATI ATTESI

Si prevedono i seguenti risultati:

- sperimentare contesti lavorativi reali
- acquisire / potenziare competenze professionali rispondenti alla domanda del mercato del lavoro
- acquisire / potenziare competenze proiettate verso la flessibilità
- realizzare aspettative di vita e professionali coerenti con motivazioni, interessi e competenze possedute/acquisite e con la domanda del mercato del lavoro
- acquisire competenze nuove e trasferibili in vari contesti socio-economici
- ampliare il portfolio professionale dei partecipanti
- stimolare e proiettare ai nuovi contesti
- facilitare la transizione scuola – lavoro mediante il raccordo fra il sistema dell'istruzione e il mondo del lavoro
- favorire la mobilità e l'occupabilità
- rispondere alle aspettative dei partecipanti, considerata la costante e crescente richieste di attività con forte grado di spendibilità
- realizzare effetti leva sull'occupazione post - azione formativa

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le attività e al termine del percorso progettuale si attiveranno dei processi di verifica e valutazione finalizzati all'analisi:

- degli sviluppi del trend di apprendimento
- delle competenze acquisite in itinere e al termine del modulo formativo

Modalità:

- verifica in itinere e finale: valutazione autentica sull'esperienza diretta nel contesto produttivo

Al termine delle attività verrà predisposto il bilancio sulle competenze professionali acquisite durante l'esperienza formativa

Tenuto conto degli esiti delle verifiche in itinere e finali si procederà valutazione sommativa delle conoscenze, abilità e competenze acquisite e alla definizione delle correlative certificazioni.

PRODOTTO FINALE

- Video Emozionale e/o powerpoint e/o altro prodotto multimediale (prodotto personalizzato che sintetizzi i momenti più significativi dell'esperienza formativa)
- Report di autovalutazione e screening delle buone pratiche del servizio di accoglienza turistica

Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	30/06/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale



Sedi dove è previsto il modulo	PARH01000Q
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: OSPITALITÀ E CENTRALITÀ DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	280,00 €/alunno		15	4.200,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					17.646,00 €



Articolazione della candidatura

10.6.6 - Stage/tirocini

10.6.6B - Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

Sezione: Progetto

Progetto: MY PROFESSIONAL FUTURE

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Il progetto proposto ha un ruolo chiave per contribuire alla formazione dei giovani e promuovere un percorso di sviluppo tecnico – professionale coerente con la strategia europea per l'occupazione, attraverso l'attuazione di azioni formative nell'ambito ricettivo / ristorativo, che assumono un valore strategico in contesti socio – economici caratterizzati da profondi cambiamenti giuridici, economici e culturali.</p> <p>L'azione proposta consentirà ai partecipanti di interagire in strutture / imprese di altri Paesi (Inghilterra) e di comprendere i differenti meccanismi socio-economici, maturando la capacità di coglierne la complessità e di dialogare con altre culture e soggetti e acquisendo / potenziando "key competences" professionali specifiche e trasversali, spendibili nel settore della ristorazione sia in Italia che all'estero.</p> <p>L'esperienza formativa proposta rappresenta per i partecipanti un'occasione di crescita e di ampliamento dei propri orizzonti professionali e, altresì, costituisce un'opportunità per padroneggiare metodi di lavoro diversi da quelli italiani, procurandosi un ampio ventaglio di sbocchi lavorativi.</p> <p>Infatti, le esperienze formative all'estero rappresentano un vero e proprio valore aggiunto, perché sviluppano abilità e competenze per comunicare in lingua straniera e promuovono flessibilità, capacità di adattamento e atteggiamenti flessibili e pro-attivi.</p> <p>Inoltre, considerata la componente dei destinatari che sarà coinvolta, si realizzerà un sostegno attivo per i partecipanti, che per motivi personali, sociali, economici e culturali si trovano a rischio di esclusione dal mercato del lavoro e /o esposizione a situazioni di emarginazione lavorative e si offriranno opportunità per incrementare le prospettive lavorative, creando situazioni di vantaggio nel realizzare / creare uno spazio nel mercato del lavoro, una fonte di reddito ed anche la realizzazione di successi professionali.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

L'Istituto Paolo Borsellino abbraccia un bacino d'utenza molto ampio (Palermo e provincia) nel quale si riscontrano molte situazioni di precarietà economica e culturale; le analisi condotte sul territorio e sull'utenza formativa rilevano che:

-molte famiglie non hanno una cultura ed una sensibilità commisurata alle necessità degli aspetti didattico - educativi relativi alla formazione dei loro figli

-nel contesto territoriale sono presenti molte aree di svantaggio socio-ambientale che determinano una rilevante presenza di alunni che, pur non avendo disabilità dichiarate, incontrano notevoli difficoltà di apprendimento e di integrazione nel gruppo classe, evidenziando un forte disagio (presenza di BES e DSA)

-il numero dei giovani a rischio è ancora alto; frequenti sono i casi di violenza verso se stessi, i pari o gli adulti e i comportamenti sono spesso connotati da forte disistima e demotivazione

-sul territorio locale prevale la presenza di micro-realtà imprenditoriali (PMI), in particolare per quanto riguarda il settore ristorativo

-il tasso di disoccupazione è elevato e ancora più critico è il tasso di disoccupazione giovanile, che spesso sollecita la ricerca di lavoro extraregionale e anche all'estero

-il tasso di dispersione scolastica è elevato e il numero dei giovani che prosegue gli studi è irrisorio, perché vista la provenienza da famiglie con precaria situazione economica molti studenti sono orientanti ad un immediato inserimento nel mondo del lavoro

Obiettivi

Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

L'iter progettuale promuove un'esperienza orientativa, formativa e professionalizzante per realizzare i seguenti obiettivi:

- promuovere confronti tecnico-culturali (Italo-Britannici) e sostenere la crescita professionale
- conoscere altri mercati del lavoro ed altre economie
- rispondere alle richieste di fabbisogno professionale che emerge dalla domanda di lavoro del comparto turistico/ristorativo in un'ottica di processo di globalizzazione delle competenze professionali
- proiettare al cambiamento, all'atteggiamento flessibile e alla formazione professionale polivalente e permanente
- comunicare in L2 (inglese) in modo flessibile, efficace e spontaneo nell'ambito professionale
- comprendere le discussioni tecniche e interagire per scopi professionali in L2 (inglese)
- sviluppare competenze trasversali: autonomia, autocontrollo, adattabilità, creatività e spirito d'iniziativa
- acquisire strumenti per l'auto-orientamento 'al lavoro e sul lavoro'
- verificare e potenziare in campo i saperi formalizzati, acquisiti in aula ed in laboratorio, mediante tecniche e tecnologie produttive
- stimolare abilità tecnico – professionali e comunicazionali attraverso interventi diretti a sollecitare azioni di trasformazione ed innovazione della mentalità turistico – ristorativa
- interagire con un pubblico esigente e internazionale per gestire, intrattenere e servire l'ospite / cliente in modo che possa percepire il valore dell'offerta enogastronomica e del servizio erogato

Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

I destinatari sono n.15 allievi/e del terzo, quarto e quinto anno dell'Istituto P. Borsellino "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", provenienti dalle articolazioni d'indirizzo: enogastronomia e servizi di sala e vendita, che saranno selezionati sulla base del curriculum scolastico, della motivazione/interesse all'iniziativa, delle idonee competenze in lingua inglese e anche sulla base di specifici indicatori di "inclusività".

L'individuazione dei destinatari è stata funzionale agli obiettivi progettuali, al contesto demografico, alla tipologia di utenza e agli esiti specifici di analisi dei bisogni formativi.

L'analisi dei bisogni formativi trova riscontro nell'ambito di azioni di miglioramento dell'offerta formativa con forte impatto post - scolastico in termini di spendibilità lavorativa.

Nella conduzione delle analisi condotte un ruolo chiave è stata l'interazione con il mondo del lavoro (imprese di settore e associazioni di categoria) e la consultazione di database lavoro/statistiche, per disporre di informazioni sugli sbocchi di lavoro in Italia e all'estero. I principali indicatori di indagine sono stati i seguenti :

- contesto socio culturale di riferimento
- trend di inserimento lavorativo (ristorazione), nazionale / estero
- disoccupazione giovanile
- richiesta di personale con competenze tecnico-professionali, flessibili e polivalenti che emerge dal settore ristorativo
- richiesta di professionalità con competenze comunicative in lingua inglese

Apertura della scuola oltre l'orario scolastico

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

Il progetto prevede un iter formativo che si svolgerà in modo prevalente all'estero.

Per le fasi e per le azioni che saranno organizzate presso l'Istituto, le attività saranno proposte in modo prevalente in orari pomeridiani, con eventuale / potenziale estensione anche ad orari antimeridiani per specifiche attività formative.

La scuola è in grado di garantire l'apertura non solo pomeridiana, ma anche serale, considerato che sono già attivi percorsi curriculari serali e l'orario di funzionamento della scuola si estende dalle ore 8.00 alle 22.00 e l'attività didattica ordinaria curricolare (antimeridiana e serale) si espleta dal lunedì al venerdì (settimana corta).

In merito, si precisa che sono già in atto diversificate attività formative curriculari ed extracurriculari che si svolgono in orari pomeridiani / serali e quindi il progetto proposto è coerente con l'organizzazione dell'Istituto in relazione agli orari di apertura.

Alcune attività potranno essere proposte anche il sabato o in periodi di sospensione didattica, attribuendo incarichi specifici alle risorse umane funzionali (referenti, docenti, esperti, personale ATA, ecc.) per garantire il servizio formativo.



Coerenza con l'offerta formativa

Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

L'Istituto da tempo sviluppa interventi specifici di formazione a sostegno della cultura del lavoro proponendo azioni contestualizzate nel settore di riferimento, considerato che essi assumono un ruolo centrale nel processo di offerta delle opportunità formative e in tale ottica ha sempre mantenuto relazioni costruttive e costanti con aziende del settore alberghiero / ristorativo, associazioni di categoria (associazioni del settore enogastronomico, tra cui AMIRA, Associazione Italiana Cuochi, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo), E.B.T.S., E.B.T.N, ecc..

Innumerevoli sono state le iniziative realizzate e in atto che pongono forte attenzione al raccordo con il mondo del lavoro sia in contesti territoriale locali che extraregionali e nello specifico si sono consolidate molte esperienze pluriennali nell'ambito di :

-Progetti di ASL

-Stage aziendali territoriali, nazionali e all'estero

-IFS – Impresa Formativa Simulata

-CIPE IFTS Ricerca

POR Sicilia (stage, internazionalizzazione, IFTS, Poli Formativi, ecc.)

-Progetti Pilota LEONARDO

-PROGRAMMA FIXO YEI - Formazione e innovazione per l'occupazione

-Programma ERASMUS +, "KA1 for VET learners and Staff"

Ancora, il progetto proposto realizza idonee connessioni e sinergie con le azioni di orientamento al lavoro, di tirocinio estivo e di Alternanza Scuola Lavoro, attualmente in corso, proposte dall'Istituto nell'ambito delle azioni curriculari e extracurriculari.

Metodologie e Innovatività

Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

Il progetto è innovativo perché sostiene un'azione di Alternanza Scuola Lavoro all'estero, che non è ricorrente rispetto alle opportunità formative locali e/o regionali promosse dall'Istituto.

L'innovazione riguarda, anche, l'utilizzo di metodologie attive (cooperative learning, testimonianze aziendali, tutoring, problem solving, learning by doing e by creating, simulazioni operative, scoperta guidata), che per scelta strategica saranno attivate in modo integrato, attraverso lavori individuali, di gruppo e inter-gruppo, momenti assembleari di discussione – confronto e attività guidate dal tutor scuola e dal tutor aziendale.

Inoltre, l'inserimento in aziende alberghiere consentirà la realizzazione di interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi e le esperienze saranno oggetto di analisi, ricostruzione, generalizzazione e riflessione in contesti di discussione-confronto. Ancora, si prevede l'utilizzo di risorse tecnologiche e web based:

-mail, newsgroup, networking ecc.

-knowledge sharing

-esternalità di rete

L'obiettivo è la condivisione del know-how favorendo anche la divulgazione dell'informazione e gli impatti con forte valore aggiunto non solo sui n. 45 destinatari specifici, ma anche:

-sull'utenza formativa dell'Istituto tramite l'accesso ai prodotti / materiali formativi

-sulla comunità scolastica (buone pratiche e progettazione formativa integrata)

-sulle famiglie per rapporti funzionali alle aspettative curriculari e ai raccordi post-scolastici

Struttura del progetto

Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Il progetto prevede azioni di orientamento e di esperienza in situazione proposte in modo integrato per:

-interagire in contesti di lavoro e sviluppare abilità di decodifica / codifica di informazioni

-acquisire e/o potenziare le competenze trasferibili in differenti contesti socio – economici

L'azione di orientamento prevede interventi guidati di gruppo e individuali, che saranno condotti con differenti linee metodologiche per stimolare i partecipanti all'analisi delle attività professionali e per aiutarli a comprendere a comprendere ciò che sanno fare e quello che è necessario apprendere e/o migliorare con riferimento alle richieste del mondo del lavoro.

L'esperienza in situazione realizzerà interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi del settore ristorativo.

L'articolazione formativa prevede una segmentazione in tre fasi:

-prima fase "The Workplace Context", che ha l'obiettivo di far conoscere l'ambiente di lavoro

-seconda fase "Vocational Training", che è diretta all'implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance

-terza fase "Professional Interaction", che valorizza l'esperienza formativa in situazione operativa

Le azioni di orientamento e le esperienze in campo saranno realizzate nell'ottica di stimolare l'autonomia decisionale dei partecipanti, favorendo e facilitando le assunzione di responsabilità nei confronti delle proprie scelte, secondo una concezione auto-orientativa, esplorativa e processuale.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Coinvolgimento delle PMI

Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

Il progetto prevede percorsi di Alternanza Scuola Lavoro all'estero presso PMI del settore turistico / ristorativo, che saranno coinvolte per le attività formative in situazione operativa; inoltre, con le imprese individuate si attiveranno sinergie di sviluppo e condivisione progettuale per:

- attivare un confronto costruttivo sulla "cultura" dell'alternanza scuola lavoro
- valorizzare adeguatamente le occasioni e i contesti di crescita personale e professionale dei partecipanti
- creare sinergie e raccordi con i percorsi scolastici curriculari e migliorare gli impatti didattico-formativi dei percorsi di ASL
- facilitare il processo di apprendimento dei partecipanti sostenendo azioni che consentano il perseguimento degli obiettivi formativi e la realizzazione dei risultati attesi
- comprendere e rispondere alle motivazione e alle aspettative delle aziende, che si sono proposte per promuovere la qualità del contesto di apprendimento in situazione lavorativa, assumendosi, anche, uno specifico ruolo formativo e di valutazione delle esperienze in ASL

Inclusività

Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

L'iter formativo prevede l'inserimento di soggetti svantaggiati per promuoverne l'inclusione sociale e proiettarli in situazioni di spendibilità lavorativa.

Il coinvolgimento dei destinatari con difficoltà di tipo sociale e culturale e/o legate a disagi di apprendimento sarà sollecitato attraverso attività di informazione sul percorso e inoltre, si terrà conto delle segnalazione dei consigli di classe e dei referenti BES, oltre che di informazioni acquisite con incontri con le famiglie e/o disponibili presso l'Istituto.

I percorsi di informazione sul progetto saranno aperti anche alle famiglie degli studenti al fine di sollecitare la partecipazione dei destinatari in modo costruttivo e rispondente alle loro aspettative di crescita professionale e di inserimento lavorativo.

Le esperienze proposte rappresenteranno validi strumenti per attivare processi di analisi e riflessione in contesti di discussione – confronto all'interno dei gruppi classe e favoriranno interconnessioni didattiche e azioni di cooperative learning.

Per la selezione dei destinatari si terrà conto di specifici indicatori :

-svantaggio socio-economico ed esclusione sociale

-svantaggio linguistico e culturale

-disabilità e DSA

considerato che la proposta progettuale vuole garantire opportunità formative che possano compensare disagi personali e svantaggi culturali, economici e sociali di contesto e che costituiscano il volano per la loro crescita non solo come cittadini, ma soprattutto come "lavoratori".

Valutabilità

Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

Attraverso specifiche indagini quali – quantitative si procederà alla rilevazione degli impatti focalizzando l'attenzione sull'analisi e sulla valutazione dell'efficacia ed efficienza delle azioni realizzate; gli indicatori previsti sono i seguenti:

- a) grado di coerenza tra fabbisogno rilevato e progettazione dei percorsi
- b) valutazione del processo formativo in termini di valore aggiunto
- c) conseguimento dei risultati relativi alle prestazioni e all'efficacia dei processi
- d) miglioramento dei processi progettuali

L'azione proposta sarà monitorata attraverso una costante osservazione e per la rilevazione delle informazioni si prevede l'utilizzo di schede strutturate e/o semi-strutturate e, anche, interviste mirate e analisi di dati aggregati. I campi d'indagine del monitoraggio previsti sono:

- presenze, interesse, interazione partecipanti/partecipanti, partecipanti/formatori
- funzionalità organizzativa
- soddisfazione dei partecipanti
- risultati realizzati

L'analisi qualitativa e la valutazione del processo saranno strutturate sui seguenti indicatori ed accompagnate da un'analisi degli scostamenti:

- livello di efficienza organizzativa
- qualità dell'offerta formativa
- analisi del trend dell'apprendimento
- ricaduta sul sistema formativo e impatti territoriali (nuovi accordi di rete, convenzioni, ecc)
- verifica della rispondenza tra il modello progettato e la sua realizzazione
- verifica del modello attuato e della sua adattabilità ad altri interventi formativi

Prospettive di scalabilità e replicabilità

Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto promuove un nuovo orientamento alla dimensione culturale e professionale, che valorizza l'acquisizione di competenze integrate e flessibili coerenti con gli obiettivi della strategia Europa 2020 per realizzare una "Crescita inclusiva" e "un'economia con un alto tasso di occupazione".

Infatti, l'investimento formativo si pone come leva per la crescita economica e la creazione di posti di lavoro, perché proietta verso nuovi spazi e alimenta nuove competenze e abilità professionali che trovano un valido riscontro attraverso:

*la condivisione di materiali / prodotti e modelli didattici innovativi e partecipativi

-le sinergie con il mondo del lavoro e la realizzazione di contesti di fruibilità e spendibilità di nuove conoscenze sia in contesti formativi che di lavoro

-l'offerta di opportunità agli stakeholders della comunità scolastica e la crescita professionale dei destinatari

-le esternalità di rete e il valore aggiunto sulla formazione, risorsa indispensabile per lo sviluppo della persona e per la comunità, considerato che ha un effettuo leva per gli impatti propulsivi di tipo socio – economico

In tale prospettiva, l'iniziativa sarà un valido riferimento per implementare l'offerta formativa e sviluppare nuove azioni di transizione dalla scuola al mondo del lavoro. Le esperienze maturate e i materiali prodotti contribuiranno alla diffusione delle best practises e creeranno validi presupposti di scalabilità e replicabilità formativa, nel tempo e sul territorio.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori

Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Nell'ottica di realizzare valide interconnessioni formative e di ampliare e migliorare le strategie didattiche per rendere più efficace la proposta progettuale e garantirne un elevato livello di successo si prevede un coinvolgimento attivo di alunni/e e genitori.

Nello specifico, l'Istituto attiverà idonee azioni di accompagnamento progettuale che si svilupperanno attraverso due diverse metodologie:

A) attività di informazione / orientamento

- divulgazione dell'iniziativa con iniziative aperte agli alunni/e, alle famiglie e al territorio
- realizzazione di prodotti informativi/orientativi multimediali e non
- canalizzazione delle informazioni attraverso reti di istituzioni formative
- informazione attraverso il sito dell'Istituto
- attivazione di uno sportello di tipo informativo

B) partecipazione attiva dell'utenza e dei genitori

- indagine attiva tramite questionari web – based e/o contatti diretti per acquisire informazioni utili per la definizione esecutiva / operativa delle iniziativa proposta



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni

Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

In relazione alle finalità generali e per specifiche attività progettuali e di orientamento si prevede di realizzare costanti sinergie, a titolo gratuito, con il mondo del lavoro, con riferimento a collaborazioni da avviare o già avviate.

Infatti, diverse associazioni territoriali (AMIRA, Associazione Italiana Cuochi, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo) e aziende private (settore turistico, alberghiero e ristorativo) hanno, già, in atto con l'Istituto accordi e convenzioni per le attività di orientamento al lavoro e di ASL, con l'obiettivo di realizzare raccordi professionalizzanti attraverso contestualizzazioni aziendali di tipo diretto, interventi formativi specifici e indagini mirate con coinvolgimento di imprenditori quali testimoni aziendali privilegiati.

L'intervento diretto di significativa rappresentanza aziendali assume un valore strategico nell'ambito della proposta formativa, in quanto è garante di "autenticità" e consente una costante attualizzazione di problematiche del vissuto aziendale che valorizzerà l'esperienza formativa dei partecipanti.

Inoltre, è in atto una costruttiva collaborazione progettuale con la "Città Metropolitana di Palermo" - Direzione Politiche Sociali - Gruppo Politiche Giovanili, Pari Opportunità e Alternanza Scuola Lavoro, che realizzerà un forte valore aggiunto all'iniziativa progettuale per l'apporto di diversificati contributi professionali ed esperienziali.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
ASL quarte e quinte – MIUR DD 936-15/9/2015	POTF 2015-18 SEZ.3.5 Pag.37	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
PROGRAMMA FIXO YEI - Formazione e innovazione per l'occupazione	PTOF 2015-18 SEZ.3.5 PAG.42	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto ASL terze classi	POTF 2015-18 SEZ.3.5 Pag.39	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto TFQTC - TypicalFood in a QualityTypical Catering Programma Erasmus +, "KA1 for VET learners and Staff".	PTOF 2015-18 Sez.3.5 pag.41	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto TI.FOR.M.I. - TirociniFORmativi in Mobilità Internazionale Programma Erasmus +, "KA1 for VET learners and Staff"	PTOF 2015-18 Sez.3.5 pag.41	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof
Progetto di Alternanza Scuola Lavoro 'FORMARSI E LAVORARE NEL/CON/ PER IL TERRITORIO	PTOF 2015-18 Sez. 4.6 pag 48	http://www.ipssarpaoloborsellino.gov.it/pof

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Progettazione e realizzazione di attività formative	1	Citta' Metropolitana di Palermo Direzione Politiche Sociali - Gruppo Politiche Giovanili, Pari Opportunità e Alternanza Scuola Lavoro	Accordo	0007037	20/06/2017	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
Turismo e sport	Servizi turistici

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
--------	--------------



JOB PLACEMENT IN RESTAURANT	€ 56.355,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 56.355,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero

Titolo: JOB PLACEMENT IN RESTAURANT

Dettagli modulo

Titolo modulo	
JOB PLACEMENT IN RESTAURANT	



**Descrizione
modulo**

Il presente modulo prevede azioni nell'ambito di aziende ristorative di Yeovil, città della contea del Somerset, in Inghilterra.

L'esperienza formativa costituirà per i partecipanti un'opportunità di arricchimento umano, culturale e professionale, oltre che un'ottima occasione per migliorare sensibilmente la conoscenza della lingua inglese.

La scoperta del mondo aziendale e il contatto con professionisti ed esperti aiuteranno i partecipanti a comprendere meglio le motivazioni personali e la professione a cui aspirano e contribuiranno alla definizione dei loro progetti di vita lavorativa e al successivo inserimento nel mercato del lavoro a livello nazionale e/o all'estero. L'esperienza proposta rappresenta una ponte strategico tra istruzione scolastica e futuro lavorativo, che permetterà di verificare gli insegnamenti teorici e metodologici ricevuti nell'ambito della formazione scolastica e di completare adeguatamente un percorso formativo per realizzare validi sbocchi professionali.

Il modulo formativo prevede un periodo di attività formativa nell'ambito delle aziende ristorative e mira alla formazione per l'acquisizione di "key competences" professionali specifiche, flessibili e integrate per realizzare sinergie e interconnessioni tra "staff di sala" e "chef", considerato che sono gli indiscussi fattori di successo del ristorante. Infatti, le continue innovazioni e le nuove tendenze richiedono la presenza di nuove / diverse professionalità in grado di rispondere in modo concreto alle richieste del mercato del lavoro, che ricercano professionisti preparati e capaci di interagire con un pubblico esigente e internazionale per accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite / cliente in modo che possa percepire il valore del piatto preparato e del servizio erogato.

DESTINATARI

I destinatari sono n. 15 allievi/e delle classi del terzo, quarto e quinto anno dell'Istituto provenienti dalle articolazioni d'indirizzo: enogastronomia e servizi di sala e vendita. I destinatari saranno selezionati sulla base del curriculum scolastico, della motivazione / interesse all'iniziativa, delle idonee competenze in lingua inglese e, anche, sulla base di specifici indicatori di "inclusività".

STRUTTURA

Il modulo formativo prevede azioni di orientamento e di esperienza in situazione proposte in modo integrato.

L'azione di orientamento ha l'obiettivo di favorire nei partecipanti la ricerca e la comprensione della propria identità professionale, mentre l'esperienza in situazione realizzerà interconnessioni con i contesti lavorativi/produttivi del settore ristorativo. L'articolazione formativa è di complessive n. 120 ore e prevede attività all'interno di aziende del settore della ristorazione.

L'articolazione formativa risulta segmentata in tre fasi e precisamente:

FASE 1 – n. 20 ore - THE WORKPLACE CONTEXT (conoscere l'ambiente di lavoro)

- favorire l'inserimento dei partecipanti in ambito aziendale e promuoverne un'adeguata integrazione
- conoscere la realtà aziendale specifica
- comprendere come in uno stesso settore esista una pluralità di figure professionali, di stili di lavoro, di livelli di autonomia, di responsabilità
- comprendere la specificità professionale nel contesto attivo del servizio ristorativo
- confrontarsi con un'altra cultura professionale e comunicare in L2 (inglese) per scopi professionali

FASE 2 – n. 40 - VOCATIONAL TRAINING (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

- partecipare ad un'attività organizzata e interagire professionalmente con altri in momenti di lavoro in équipe e di divisione del lavoro
- partecipare con flessibilità al dialogo professionale comunicando in L2 (inglese)
- trasmettere competenze e conoscenze di tipo tecnico professionali e relazionali
- realizzare esperienze nel contesto produttivo e consolidare abilità e atteggiamenti professionali
- conoscere metodi di produzione e lavoro di altre culture



FASE 3 – n. 60 ore - PROFESSIONAL INTERACTION (esperienza in situazione operativa)

- favorire la crescita professionale dei partecipanti
- comprendere e affrontare le problematiche che si presentano nell'ambito del settore
- interagire con spontaneità per scopi professionali comunicando in L2 (inglese)
- acquisire un know-how specifico di altre culture tecnico - professionali
- verificare le proprie competenze, la propria autonomia, la capacità di entrare in relazione, le proprie attitudini e i propri interessi
- interagire attivamente in contesti produttivi / operativi

OBIETTIVI DIDATTICI / FORMATIVI SPECIFICI

- favorire lo scambio di conoscenze culturali – tecnico – professionali (confronto Italo – Britannico)
- sperimentare esperienze per un miglioramento continuo del servizio ristorativo
- conoscere la realtà aziendale ed acquisire competenze professionali di una specifica attività contestualizzata nel settore ristorativo (servizi enogastronomici e servizi di sala)
- migliorare / potenziare le abilità linguistiche di settore L2 (inglese)
- comprendere la complessità del servizio ristorativo e dell'etica della responsabilità
- sollecitare rapporti di pariteticità basati su fiducia e volontà di crescita professionale
- acquisire un know how specifico e coerente anche con la proposizione di servizi ristorativi personalizzati
- partecipare / collaborare alle azioni di erogazione del servizio ristorativo sia in termini qualitativi che quantitativi
- individuare i centri di responsabilità e le zone operative per l'organizzazione dei servizi ristorativi
- utilizzare adeguatamente attrezzature e strumenti di lavoro, anche tecnologici
- comprendere l'importanza dei controlli nella fase di esecuzione del servizio ristorativo
- partecipare / collaborare al produzione del servizio gastronomico individuando soluzioni tecnico – organizzative per raggiungere gli obiettivi richiesti, mantenendo alti standard qualitativi di gradimento e di presentazione dei piatti
- analizzare la proposta gastronomica e il "menu" in funzione della location, della tipologia della clientela e degli stili alimentari
- analizzare / valutare i prezzi del "menu" secondo le specificità del servizio ristorativo offerto
- accogliere il cliente, comprenderne le esigenze e rispondere alle loro richieste verificandone la soddisfazione
- presentare adeguatamente il "menu" e consigliare il cliente nella scelta dei piatti e dei vini realizzando idonee sinergie tra nuove abitudini / esigenze alimentari e specificità della struttura aziendale
- conoscere i diversi tipi di servizio e le correlative realizzazioni: tecniche di disposizione, preparazione e decorazione dei tavoli e della sala, preparazione e presentazione di piatti e bevande
- valorizzare la presentazione dei piatti fornendo informazioni specifiche e idonei abbinamenti enogastronomici
- realizzare sinergie tra organizzazione gastronomica, presentazione dei piatti e erogazione del servizio in sala

CONTENUTI

FASE 1 – n. 20 ore - THE WORKPLACE CONTEXT (conoscere l'ambiente di lavoro)

Azione formativa: scoperta guidata del contesto aziendale condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 1 :

- l'accoglienza e la presentazione della vita aziendale
- l'analisi del contesto, socializzazione e confronto culturale / professionale
- il mercato in cui opera l'azienda e la tipologia dei clienti
- l'organizzazione dell'azienda e le professionalità coinvolte
- comunicazione in L2 (Inglese) e microlingua di settore
- l'analisi del contesto professionale:
- il servizio ristorativo tradizionale e moderno



- l'evoluzione del settore ristorativo e dei servizi connessi
- la qualità del servizio ristorativo come attrazione turistica
- la tipologia dei clienti
- l'architettura del ristorante
- le regole di azione / comportamento / presentazione
- le norme igieniche
- gli arredi, le attrezzature e risorse tecnologiche
- l'organizzazione dei turni di lavoro
- i differenti tipi di servizio
- il Galateo a tavola

FASE 2 – n. 40 - VOCATIONAL TRAINING (implementazione della formazione di base per l'acquisizione di nuove performance)

Azione formativa: interazione operativa condotta dal tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 2:

- confronto culturale / professionale e comunicazione in L2 (Inglese) - microlingua di settore
- l'ambiente di lavoro e l'erogazione del servizio:
 - i centri di responsabilità aziendale
 - le professionalità coinvolte nel servizio ristorativo
 - l'offerta enogastronomica e la presentazione del "menu"
 - il rapporto cucina-sala: i ruoli e attività
 - l'osservazione diretta delle procedure di produzione: manipolazione, preparazione, cottura
 - l'utilizzo di attrezzatura da cucina, dalle tradizionali alle più moderne e innovative e tecnologiche.
 - la mise en place
 - la predisposizione e la decorazione dei tavoli
 - la progettazione di un "menu"
 - le tecniche di comunicazione / relazione e gestione del cliente
 - il consumatore finale, aspettative e influenza delle variabili di socio – economico – culturali
 - la qualità del servizio ed l'abbinamento enogastronomico
 - le lavorazioni di sala: il trancio di pesci e carni , taglio di formaggi, dolci e frutta
 - gli snack ed i buffet
 - il banqueting, il catering ed gli eventi
 - l'erogazione del servizio ristorativo (analisi quali- quantitative)

FASE 3 – n. 60 ore - PROFESSIONAL INTERACTION (esperienza in situazione operativa)

Azione formativa: esperienza diretta del contesto produttivo condotta con il supporto tecnico – professionale del tutor aziendale

Contenuti specifici della fase 3:

- partecipazione attiva dei partecipanti al processo di lavoro e operatività del servizio ristorativo
- confronto culturale / professionale e comunicazione in L2 (Inglese) - microlingua di settore
- interazione professionale con lo staff: momenti di lavoro in équipe e momenti di divisione del lavoro
- gestione / risoluzione di problemi settoriali
- specificità professionale nel contesto operativo
- crescita professionale: analisi e autovalutazione delle competenze acquisite in situazione operativa

METODOLOGIE

Si prevede l'utilizzo di diversificate metodologie. Le metodologie da adottare nell'ambito dei progetti proposti sono differenti ma risultano strutturate in modo integrato al fine di garantire un equilibrio nello sviluppo concreto dell'iniziativa. Le diverse metodologie adottate non hanno prevalenza l'una sull'altra, in quanto, tutte sviluppano sinergie di



contesto ed assumono una significatività di ruolo nell'ambito delle differenti azioni proposte.

Le metodologie attive previste sono:

- cooperative learning
- learning by doing e by creating
- tutoring
- testimonianze aziendali
- problem solving
- simulazione operative
- scoperta guidata in situazione guidata dal tutor aziendale

RISULTATI ATTESI

Si prevedono i seguenti risultati:

- utilizzare la lingua straniera (inglese) e la microlingua di settore per scopi professionali e di lavoro
- realizzare sinergie e interazione culturali e tecnico – professionali
- sperimentare contesti lavorativi reali e interagire con il mercato del lavoro
- favorire la flessibilità, la mobilità e l'occupabilità
- acquisire know-how e nuove competenze trasferibili in vari contesti socio-economici
- acquisire / potenziare competenze professionali rispondenti alla domanda del mercato del lavoro
- realizzare aspettative di vita e professionali coerenti con motivazioni, interessi e competenze possedute/acquisite e con la domanda del mercato del lavoro
- stimolare e proiettare ai nuovi contesti e ampliare il portfolio professionale dei partecipanti
- rispondere alle aspettative dei partecipanti, considerata la costante e crescente richiesta di attività con forte grado di spendibilità
- facilitare la transizione scuola – lavoro mediante il raccordo fra il sistema dell'istruzione e il mondo del lavoro
- realizzare effetti leva sull'occupazione post - azione formativa

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le attività e al termine del percorso progettuale si attiveranno dei processi di verifica e valutazione finalizzati all'analisi:

- degli sviluppi del trend di apprendimento
- delle competenze acquisite in itinere e al termine del modulo formativo

Modalità:

- verifica in itinere e finale: valutazione autentica sull'esperienza diretta nel contesto produttivo

Al termine delle attività verrà predisposto il bilancio sulle competenze professionali acquisite durante l'esperienza formativa

Tenuto conto degli esiti delle verifiche in itinere e finali si procederà alla valutazione sommativa delle conoscenze, abilità e competenze acquisite e alla definizione delle correlative certificazioni.

PRODOTTO FINALE

- Video Emozionale e/o powerpoint e/o altro prodotto multimediale (prodotto personalizzato che sintetizzi i momenti più significativi dell'esperienza formativa)
- Report di autovalutazione e screening delle buone pratiche del servizio ristorativo

Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	30/06/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero
Sedi dove è previsto il modulo	Altre



Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: JOB PLACEMENT IN RESTAURANT

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Spese di viaggio	Costo partecipante	275,00 €/alunno		17	4.675,00 €
Opzionali	Diaria allievi	Costo giorno persona	90,00 €/allievo/giorno (1-14) 63,00€/allievo/giorno (15-60)	28 giorni	15	32.130,00 €
Opzionali	Diaria accompagnatori	Costo giorno persona	128,00 €/accompagnatore/giorno (1-14) 90,00€/accompagnatore/giorno (15-60)	28 giorni	2	6.104,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					56.355,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Riepilogo progetti

Progetto	Costo
SCUOLA – LAVORO: ESPERIENZE E OPPORTUNITÀ	€ 52.938,00
MY PROFESSIONAL FUTURE	€ 56.355,00
TOTALE PROGETTO	€ 109.293,00

Avviso	3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro(Piano 988333)
Importo totale richiesto	€ 109.293,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	Delibera n. 24
Data Delibera collegio docenti	21/03/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	Delibera n. 29
Data Delibera consiglio d'istituto	23/03/2017
Data e ora inoltro	29/06/2017 12:19:13
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente.	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale: <u>LO CHEF IN AZIONE: CREATIVITÀ, PASSIONE E PROFESSIONALITÀ</u>	€ 17.646,00	€ 17.700,00
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale: <u>L'ARTE DEL SERVIRE E DEL BON TON</u>	€ 17.646,00	€ 17.700,00



10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale: <u>OSPITALITÀ E CENTRALITÀ DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA</u>	€ 17.646,00	€ 17.700,00
	Totale Progetto "SCUOLA – LAVORO: ESPERIENZE E OPPORTUNITÀ"	€ 52.938,00	
10.6.6B - Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali	Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero: <u>JOB PLACEMENT IN RESTAURANT</u>	€ 56.355,00	€ 60.690,00
	Totale Progetto "MY PROFESSIONAL FUTURE"	€ 56.355,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 109.293,00	