



# ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: [segreteria@istitutoartusi.it](mailto:segreteria@istitutoartusi.it)

## PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 Aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con D.P.R. 15 Marzo 2010, n. 87, 88 e 89, si pone l'obiettivo di realizzare attraverso periodi di formazione in aula/laboratorio e periodi di formazione in aziende selezionate, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti affinità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo operativo;
- Realizzare un collegamento tra l'istruzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I periodi in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi.

La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto (vedi scheda presenze);
- Attestato di alternanza scuola-lavoro (compilato dal tutor aziendale).

### **OBIETTIVI**

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si pone una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie

#### a) Obiettivi educativi trasversali:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due modi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di autoprogettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo.
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.



# ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: [segreteria@istitutoartusi.it](mailto:segreteria@istitutoartusi.it)

## b) Obiettivi formativi trasversali:

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio;
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curricolari;
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionale dei giovani;
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Sollecitare le capacità critiche e di problem solving;
- Favorire lo sviluppo e il potenziamento di autoanalisi rispetto all'ambiente in cui si opera.

## c) Obiettivi professionalizzanti:

### 1. Area delle competenze e dell'obiettivo: tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.

#### *Competenze Tecnico Professionali*

#### I. Competenze teorico-tecniche

Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro e del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.

#### II. Competenze procedurali

Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione dei piatti caldi e freddi.

Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari.

Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi.

Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina.

Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina.

### 2. Area delle competenze obiettivo: Tecnico dei servizi della ristorazione settore sala-bar

#### *Competenze tecnico professionali*

#### I. Competenze Tecnico Professionali

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.



# ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: [segreteria@istitutoartusi.it](mailto:segreteria@istitutoartusi.it)

Conoscere le procedure.

Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.

## II. Competenze Procedurali

Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar;

Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore;

Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala-bar;

Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande;

Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;

Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura delle pietanze;

Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

## **LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO A.S. 2016/2017**

### **CLASSI PRIME N° 2 – CLASSI SECONDE N° 1**

Le attività di alternanza scuola-lavoro che sono attivate nel primo biennio sono essenzialmente le seguenti:

- Attività laboratoriali:
  - Esercitazioni pratiche;
  - Turni di servizio presso i reparti di accoglienza e ristorazione;
  - Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne.
- Visite aziendali

### **CLASSI TERZE N° 2**

L'alternanza scuola-lavoro per il terzo anno prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage della durata di 4 settimane in strutture ricettive, hotel, ristoranti, bar, pasticcerie.

Questa esperienza permette agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto.

Il tutor scolastico, in particolare, si occupa di un'intera organizzazione degli stage e segue gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che dovessero insorgere.



# ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: [segreteria@istitutoartusi.it](mailto:segreteria@istitutoartusi.it)

TOTALI 2 Classi TERZE: 1 Sala/Vendita - 1 Enogastronomia

Le attività previste per l'alternanza:

- Attività laboratoriali
  - Partecipare ad eventi e manifestazioni interne ed esterne.
- Visite aziendali e a fiere di settore.
- Partecipazione a concorsi e gare professionali.
- Stage di 4 Settimane totali (160 ore tot.), nel periodo di Febbraio/Marzo 2017

## CLASSI QUARTE N° 2 – CLASSI QUINTE N°2

L'alternanza scuola-lavoro per il quarto e il quinto anno è progettato sotto forma di percorso biennale che ha l'intento di elevare la formazione professionale e di fornire gli strumenti necessari per l'immissione nel mercato del lavoro sviluppando capacità non solo professionali ma anche imprenditoriali. Sono previste due fasi, una invernale per il quarto e il quinto anno ed una estiva solo per il quarto anno da svolgere al termine del percorso didattico annuale e nel periodo di massima presenza turistica (Giugno/Luglio) per gli allievi regolarmente iscritti e che hanno compiuto il sedicesimo anno di età. Al fine di potenziare le competenze professionali l'istituto ha attivato, infatti, da alcuni anni protocolli di intesa e convenzioni con varie strutture ristorative sul territorio nazionale per permettere ai propri allievi una fase formativa anche estiva e la possibilità di continuità collaborativa.

Le attività previste per l'alternanza:

- Attività laboratoriali
  - Partecipare ad eventi e manifestazioni interne ed esterne.
- Visite aziendali e a fiere di settore.
- Partecipazione a concorsi e gare professionali.
- Stage di 4/3 Settimane totali (160 ore tot.), nel periodo di Dicembre /Gennaio
- Stage estivo max 6 settimane nel periodo di Giugno/Luglio
- Relazione finale e valutazione

La relazione finale del tutor scolastico alle risultanze dei progetti attivati, sarà nel documento di classe, del quale sarà parte integrante.

## ALTRE ATTIVITA' IN ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Le attività di alternanza scuola-lavoro possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni allievo, in armonia con le sue specifiche necessità, interessi e inclinazioni professionali. A tale scopo, per tutti gli studenti regolarmente iscritti, che abbiano compiuto il quindicesimo anno di età, è possibile organizzare



# ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: [segreteria@istitutoartusi.it](mailto:segreteria@istitutoartusi.it)

ulteriori e differenti esperienze in alternanza scuola-lavoro, in aggiunta a quelle descritte nel paragrafo precedente.

## RUOLI E COMPITI

Diverse sono le figure coinvolte nel progetto, oltre ovviamente agli studenti.

### **Il Coordinatore Didattico**

Ha il compito di consolidare i processi di innovazione, di collaborazione e condivisione tra gli insegnanti dei Consigli di Classe e tra i docenti e aziende.

### **Il Comitato Tecnico Scientifico**

Ha il compito della stesura, gestione, monitoraggio e valutazione del progetto.

Il comitato, è così composto:

Nome	Ruolo	Materia D'insegnamento
Dott. Claudio Giacomo Giani	Coordinatore Didattico	
Prof.ssa Maria Grazia D'acunzo	Vicaria	Lab. Enogastronomia settore Sala-Vendita
Prof. Paolo Pozzuolo	Prof. Referente Progetto/ Tutor Scolastico	Lab. Enogastronomia
Prof. Luca Cullati	Insegnante	Lab. Enogastronomia

### **Il Tutor Aziendale**

E' la figura di riferimento in azienda ed è la persona che collabora e si coordina con la scuola per realizzare il percorso formativo. In particolare:

- Permette l'accesso alle strutture aziendali;
- Garantisce il rispetto degli accordi formativi;
- Informa lo studente sul rispetto delle regole aziendali;
- Compila e aggiorna la modulistica;
- Valuta l'apprendimento.

### **Il Tutor Scolastico**

E' un docente incaricato di seguire l'attività di alternanza, figura complementare a quello aziendale. Il suo ruolo è quello di accompagnare lo studente nell'inserimento al mondo del lavoro, garantendo lo svolgimento del programma di formazione concordato con l'azienda.

In particolare:

- Propone l'esperienza dal punto di vista dei contenuti a delle tempistiche;
- Individua le aziende più consone per ospitare gli studenti;
- Segue il corretto svolgimento dell'esperienza



# ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: [segreteria@istitutoartusi.it](mailto:segreteria@istitutoartusi.it)

- Valuta assieme al tutor aziendale il raggiungimento degli obiettivi e il buon esito dell'esperienza;
- Riporta in consiglio di classe l'esperienza.

## La Segreteria della Scuola

Segue l'aspetto amministrativo e finanziario dell'Alternanza Scuola-Lavoro.

## FASI DEL PROGETTO

### **Fase Preparatoria** (azioni attivate in ambito scolastico e in ambito aziendale):

- Comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola;
- Individuare delle classi dove attuare il percorso;
- Formazione dei docenti coinvolti con l'individuazione del tutor scolastico;
- Sensibilizzazione delle aziende allo scopo di verificare la disponibilità ad accettare studenti destinatari al percorso di alternanza;
- Definizione di obiettivi formativi comuni e individuazione delle aree aziendali più consone ai percorsi previsti;
- Costruzione di un sistema stabile di comunicazione tra scuola e mondo del lavoro con la definizione del tutor aziendali e modulistica relativa;
- Individuare dei docenti esperti che potrebbero supportare la formazione in aula.

### **Fase Operativa** (azioni attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale)

- Il Tutor scolastico individua e assegna agli studenti le aziende tendo in considerazione gli esiti della verifica delle competenze da sviluppare nel percorso scuola lavoro;
- Il consiglio di classe predisporre momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico;
- Lo studente si inserisce in un processo di lavoro reale all'interno di un sistema di relazioni formali e informali;
- Il tutor aziendale, sulla base della scheda di accertamento delle abilità dello studente redatto dal consiglio di classe, individua le aree aziendali in cui inserire il tirocinante;
- In questa fase il tutor scolastico effettua un monitoraggio assieme al tutor aziendale mediante visite e contatti telefonici.

### **Fase della Valutazione** (azioni attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale):

#### Scheda di valutazione del tutor scolastico

- Verifica risultati con il personale coinvolto nelle azioni effettuate;
- Scheda di rivelazione dei risultati del tutor aziendale.