ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, Iª Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E - Ambito 0019
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

"DALLA SCUOLA ALL'IMPRESA"

Progetto di Alternanza Scuola Lavoro (A.S.L.) per le classi terze, quarte e quinte dell'istituto nei diversi indirizzi di specializzazione:

- Enogastronomia settore cucina
- Enogastronomia settore sala e vendita
- Accoglienza turistica

"Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo."

Aristotele: "Ηθικὰ Νικομάχεια"

1. PREMESSA

L’alternanza scuola lavoro è una modalità didattico-formativa con l’obiettivo di riuscire ad avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all’interno delle aziende, per garantire loro esperienza “sul campo” e superare il gap “formativo” tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l’inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale **di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente** (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l’arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all’esperienza di lavoro. L’alternanza intende integrare i sistemi dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una **collaborazione produttiva tra i diversi ambiti**, con la finalità di creare un luogo dedicato all’apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un’immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

L’esperienza del tirocinio formativo in Asl, rappresenta una sorta di prova per poter capire i propri limiti e le proprie potenzialita’, i punti deboli e quelli di forza, potendo sviluppare maggior coscienza critica che possa rappresentare il presupposto di obiettivi futuri, in ambito lavorativo, chiari, limpidi e ben distribuiti e distinti, che possano valicare la frase…”Troverò qualcosa da fare”, ma che possano permettere , invece, di raggiungere una posizione lavorativa che sia appagante sia dal punto di vista remunerativo ma soprattutto da quello personale.

L’alternanza costituisce una modalità innovativa del processo di apprendimento rispetto alle prassi tradizionali della secondaria superiore. Essa nasce da una concezione pedagogica precisa, vale a dire dal riconoscimento della pluralità e della complementarietà dei diversi approcci nell’apprendimento e dei diversi stili cognitivi.
“Pensare” e “fare” sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi. Va però considerato che un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello dell’alternanza è la formazione dei tutor (scolastici e aziendali) da intendere come principali attori del sistema. Inoltre, c’è da tener presente che il nodo cruciale per lo sviluppo dei percorsi in alternanza è la capacità di ridisegnare il piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di competenze introdotta con il Dlgs. 77/2005, successivamente regolamentata con il DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare.
La L.107/2015 (La Buona Scuola) commi da 33 a 41, rilancia i percorsi di ASL, incrementando il numero di ore da compiere nel secondo biennio e quinto anno (400 ore per i professionali) con il dovere di concretizzare l'attivazione di percorsi di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro, cercando di divenire un deterrente contro i fenomeni di disagio e la dispersione scolastica.
L'ASL è anche normata da altre fonti quali: L. 196/1997 art. 18 (promozione dell'occupazione), D.M 142/1998 (attuazione legge 196/97), L. 977/1967 (tutela dei minori), D.lgs. 81/2008 (sicurezza e salute dei luoghi di lavoro), D.L. 138/2011 art. 11 (misure a sostegno dell'occupazione), L. 148/2011(attuazione DL138).

2. FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

2.1 FINALITA'

L'ASL quale opzione formativa rispondente ai bisogni individuali di istruzione e formazione dei giovani persegue le seguenti finalità:

a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
c) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;
d) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni professionali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

2.2 OBIETTIVI

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

2.2.1 OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione 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

2.2.2 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- 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 professionali dei giovani
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- 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 capacità critiche e di problem solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

2.2.3 OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

1) <u>Area delle competenze: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.</u>

Competenze Tecnico Professionali

- 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 del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.
- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di 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: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore sala-bar.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
- 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.
- 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 di pietanze.
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

3) Area delle competenze: Tecnico dei servizi turistici.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale
- Conoscere almeno due lingue straniere
- Conoscere le principali attrattive del territorio, le manifestazioni turistiche culturali, ecc.
- Conoscere le procedure per l'accoglienza e la sistemazione del cliente
- Conoscere le modalità organizzative del reparto reception (front-back office) secondo la tipologia dell'azienda in cui è inserito
- Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore e i sistemi software per la gestione delle strutture ricettive
- Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria
- Essere in grado di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno
- Essere in grado di partecipare alla preparazione di feste, banchetti e buffet
- Essere in grado di stabilire un dialogo positivo con il cliente individuando le sue esigenze e aspettative

3. ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Classe	Classe 3^	Classe 4^	Classe 5^	TOT.
Anno Scolastico	a.s. 2016/2017	a.s. 2017/2018	a.s. 2018/2019	
Numero ore in aula (curricolari)	50	50	30	
Numero ore con esperti del settore (extracurricolari)	50			
Numero Ore in Azienda		70		
Impresa formativa simulata			50	
Orientamento			10	
Partecipazione eventi *	30	30	30	
Numero Ore Totali	130	150	120	400

Classi TERZE

MATERIA	Azione in aula	Azione Extracurricolare
Laboratorio settore Enogastronomia Sala e vendita Accoglienza Turistica	18	50
Scienze degli alimenti	8	0
Italiano e Storia	8	0
Lingue straniere	6	0
Diritto tec. amm.	8	**0**
• **TOTALE**	**50**	**50**

Classi QUARTE

MATERIA	Azione in aula	Azione in Azienda
Laboratorio settore Enogastronomia	16	70

Sala e vendita Accoglienza Turistica		
Italiano e Storia	8	
Lingue straniere	6	0
Scienze degli alimenti	10	
Diritto tec. amm.	10	**0**
TOTALE	**50**	**70**

Classi QUINTE

MATERIA	**Azione in aula**	**Azione su Piattaforma IFS**
Laboratorio settore Enogastronomia Sala e vendita Accoglienza Turistica	12	
Inglese	4	
Diritto tec. amm.	12	0
Seconda Lingua	2	0
TOTALE	**30**	**50**

3.1 ORGANIZZAZIONE DEI PERCORSI

Le esperienze di alternanza prefigurano un modello integrato di intervento che sia veramente in grado di collegare sistematicamente la formazione in aula con l'attività pratica in azienda. Infatti, l'art. 4 del D.Lgs. 77/2005 stabilisce che:

- I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile, articolata in 'periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, che le istituzioni scolastiche e formative progettano ed attuano sulla base delle convenzioni';
- I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono articolati secondo ' criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età ' e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi del sistema dei licei e del sistema dell'istruzione e formazione professionale, nonché sulla base della capacità di accoglienza delle imprese che accolgono gli studenti;
- Nell'ambito dell'orario complessivo annuale dei piani di studio, i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro 'possono essere svolti anche in periodi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni';
- I percorsi in alternanza 'sono definiti e programmati all'interno del piano dell'offerta formativa e sono proposti alle famiglie e agli studenti in tempi e con modalità idonei a garantirne la fruizione'.

3.2 ATTIVITA' PREVISTE DAL PERCORSO

L'attività principale dell' ASL è composta da un periodo di stage formativo in aziende operanti sul territorio, ma non si escludono possibilità di effettuare lo stage in aziende operanti sul territorio nazionale o anche all'estero.
L'attività di stage prevede l'inserimento dei discenti in aziende come: hotel, residence, ristoranti, trattorie, pizzerie, aziende agrituristiche, aziende di catering e banqueting, aziende di ristorazione veloce o collettiva, bar di vario genere e tipologia, pasticcerie e laboratori di pasticceria artigianale e/o industriale, villaggi turistici, agenzie di viaggio o altre aziende operanti nel settore.
Tra le altre attività previste dal percorso di ASL troviamo:

- Attività di orientamento
- Attività laboratoriali di vario genere, partecipazioni a manifestazioni interne o esterne all'istituto, organizzate da questo o da terzi.
- Visite ad aziende della filiera
- Visite a fiere del settore
- Possibili partecipazioni a concorsi, gare professionali e progetti europei se ritenuti opportuni
- Incontri con esperti del settore e del mondo del lavoro
- Altre attività che possano rendersi disponibili e rispecchino i principi dell'ASL.

In riferimento agli incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, questi possono essere organizzati, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, con: ristoratori, imprenditori, chef, maître,capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro istituto, tour operator, guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore etc.

4. CONVENZIONI REALIZZATE CON LE AZIENDE

STRUTTURA	LOCALITÀ
BAR DIAZ SRL	ACERRA
BAR LUISA	ACERRA
LA LANTERNINA	ACERRA
MENNITRO CUONO	ACERRA
PIZZERIA TURTLES	ACERRA
L'ARABA FENICE SPA	ALTAVILLA SILENTINA
A CANTINA DE GUAGLIUN	AVELLA
AGRITURISMO IL MOERA	AVELLA
HERMANOS	AVELLA
LA VALLE - EVENTI	AVELLA
RISTORANTE CASALE IL CLANIO	AVELLA
RISTORANTE PESCE PASQUALE 1896	AVELLA
SPACE BAR	AVELLA
PIZZERIA LA NAPOLETANA	BAIANO
PASTICCERIA GATEAUX	CAMPOSANO
RISTORANTE LA DOLCE VITA	CAMPOSANO
GEMELLO PIZZERIA NAPOLETANA	CASALNUOVO DI NAPOLI
RAMA PALACE HOTEL - DREAMS PARK SRL	CASALNUOVO DI NAPOLI
BAR LA GARDENIA SRL	CASAMARCIANO
ANTICA OSTERIA DA BARTOLO	CICCIANO
GASTRONOMY	CICCIANO
RISTORANTE ALTIERI SRL	CICCIANO
RISTORANTE DOMUS VACCHIANO	CICCIANO
RISTORANTE LA REGINELLA	CICCIANO
L'ARCO DEI DESIDERI	CIMITILE
BAR - PASTICCERIA - CATERING COCO'S	COMIZIANO
RISTORANTE MARI E MONTI	COMIZIANO

FRG SRL	LAURO
PASTICCERIA SANTANIELLO	LAURO
ACQUA PAZZA RESTAURANT	MARIGLIANELLA
CA & PA SAS	MARIGLIANELLA
BAR JOLLY	MARIGLIANO
HOTEL CASAL DELL'ANGELO	MARIGLIANO
NAIF - COLUMBUS	MARIGLIANO
RISTORANTE DAMÀ	MARIGLIANO
RISTORANTE I MALAVOGLIA SAS	MARIGLIANO
RISTORANTE PIZZERIA L'INCANTO	MARZANO DI NOLA
MOON FOOD SRL ROSSO POMODORO VULCANO	MONTE DI PROCIDA
SHARING SRL ROSSO POMODORO AFRAGOLA	MONTE DI PROCIDA
HOTELS DECO SRL - GRAND HOTEL EUROPA	NAPOLI
ACQUALINA	NOLA
BAR PASTICCERIA CATERING GF3	NOLA
BILIARDO 65 GIANO SRL	NOLA
F+F BURGHER SRLS	NOLA
GALLUCCI PASTICCERIA	NOLA
GELATERIA CIACCO GELO	NOLA
HILL COUNTRY CLUB - EVENTI	NOLA
IDEA CATERING	NOLA
IN.GE.IN	NOLA
LA LOCANDA DEI POETI	NOLA
MANGIARE SUL SERIO	NOLA
NEMO EVENTI	NOLA
ODEON SAS - TEATRO UMBERTO	NOLA
PASTICCERIA GF3	NOLA
PIZZA GALLERY	NOLA
PRIME SRL ROJI RESTAURANT	NOLA
RISTÒ SAS - BERTIE'S BISTROT	NOLA
RISTORANTE LE BACCANTI	NOLA
STEP ONE	NOLA
STREET FOOD SRL	NOLA
VILLA FEANDA	NOLA
HOTEL HOLIDAY INN	NOLA VULCANO BUONO
SERAFINO	NOLA VULCANO BUONO
TAVERNA VESUVIANA	OTTAVIANO
RISTORANTE LA CIVETTA	PIAZZOLLA DI NOLA
FLORISAL HOTEL GIORDANO BRUNO NOLA	ROCCARAINOLA
PEZZILLO SRL	ROCCARAINOLA
RISTORANTE LA VALLE	ROCCARAINOLA
RISTORANTE VILLA PERROTTA	ROCCARAINOLA
LA PENTOLA MAGICA	SAN GENNARO VES.NO
HOTEL BELSITO SAS	SAN PAOLO BELSITO
RISTORANTE KE KALE	SAN PAOLO BELSITO
HOTEL FERRARI SRL	SAN VITALIANO

PASTICCERIA BAR DOLCI E CAPRICCI	SAN VITALIANO
RISTORANTE ELIGIATO	SAN VITALIANO
SAINT MARTINEZ	SAN VITALIANO
CICIRINELLA	SAVIANO
TENUTA LA MARCA	SAVIANO
RISTORANTE TABERNA DEL PRINCIPE	SIRIGNANO
HOTEL CENACOLO SRL	SOMMA VESUVIANA
ROSE ROSSE	SOMMA VESUVIANA
I NAPOLITANO	SPERONE
PIZZERIA DEL SOLE	SPERONE
RISTORANTE GOURMET	SPERONE
RISTORANTE PIZZERIA MARISEDA	SPERONE
CONSORZIO STABILE OMNIA	TORINO
HOTEL MADDALONI SRL	TUFINO
RISTORANTE LA CONCORDIA	VISCIANO

5. ATTORI E FUNZIONI

- Diversi sono gli attori coinvolti nel progetto di ASL :
  - Il D.S.
  - La Commissione ASL
  - Referente alunni con disabilità
  - Gli studenti
  - I tutor interni
  - I tutor esterni
  - I consigli di classe
  - Segreteria scolastica

DIRIGENTE SCOLASTICO	• Ha il compito di consolidare i processi di innovazione, di collaborazione e condivisione tra gli insegnati dei CC.DD.CC e tra docenti e aziende. Individua le imprese e gli enti previsti dal comma 41 L107/2015, e stipula le apposite convenzioni. • Al termine di ogni anno scolastico redige una scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate convenzioni, evidenziando la specificità del loro potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.
COMMISSIONE ASL	• Cura i contatti con le aziende del portafoglio storico. Invia la richiesta di partecipazione agli stage per ogni a.s. per le varie classi alle aziende. • Raccoglie le disponibilità date dalle aziende. • Incarica i tutor interni di collocare gli studenti

	alle aziende secondo le disponibilità. • Rielabora le assegnazioni e comunica alle aziende i nominativi degli stagisti collocati. • Predispone la busta per lo stage contenente tutti i documenti necessari allo svolgimento dell'ASL. • Predispone l'eventuale piano degli accompagnamenti in azienda da parte dei docenti. • Gestisce criticità in itinere che possono verificarsi tra allievo e azienda. • Raccoglie la documentazione al rientro dello stage e rielabora i dati in essa contenuti (ore e valutazione)
REFERENTE ALUNNI CON DISABILITA	• Collabora con la commissione stage interessandosi dell'inserimento degli alunni con disabilità in aziende ritenute idonee.
STUDENTI	Gli studenti tirocinanti sono gli attori principali del progetto. Al fine di garantire una corretta gestione del tirocinio si richiede alo studente di rispettare le seguenti indicazioni: (**in azienda**) • Svolgere l'attività giornaliera di tirocinio nell'orario definito dal tutor aziendale c comunicato al tirocinante al suo arrivo in azienda. (vedi normativa); • Svolgere con assiduità e diligenza i compiti assegnati e le conseguenti disposizioni del tutor aziendale rispettando le regole di comportamento e di accessibilità ai luoghi e ai servizi offerti dall'azienda definiti per tutto il personale, nonché le normative in materia di igiene e sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; • Impostare i rapporti con i colleghi di lavoro sulla base del massimo rispetto e della reciproca collaborazione: • Presentare eventuali problematiche di inserimento e svolgimento dell'attività al proprio referente aziendale che si impegnerà alla sua repentina soluzione, in accordo con il tutor scolastico; • Conservare la più assoluta segretezza degli interessi dell'azienda; • Comunicare tempestivamente in azienda e al tutor le eventuali assenze per malattia. • Compila il diario di bordo. **(a scuola)** • Partecipare attivamente alle attività previste dal piano di alternanza scuola lavoro predisposto per la classe riguardante la formazione in classe, gli eventi e le

	manifestazioni, le visite aziendali e quant'altro. • Firmare in entrata e in uscita l'apposito registro di ASL previsto per le attività svolte extra tirocinio.
TUTOR INTERNI (referenti del C.d.C. per l'ASL)	• Collabora con il referente ASL per la buona riuscita del progetto. • In collaborazione con il docente ITP della classe colloca gli studenti nelle aziende disponibili proposte dalla commissione stage. • Informa gli studenti ed esplicita il contenuto della busta di accompagnamento spiegando la valenza di tali documenti e il modo di compilazioni degli stessi • Somministra il questionario di aspettative ex ante • Somministra il questionario di valutazione post stage. • Verifica anche con visite aziendali Io svolgimento del programma di stage concordato • Rappresenta la figura di riferimento per Io stagista e per l'azienda, per la soluzione di eventuali problemi che possono sorgere nello svolgimento dello stage • Controlla la corretta compilazione della documentazione relativa allo stage, raccoglie a fine stage tutta la documentazione, comprendente anche la scheda di valutazione del tutor aziendale, consegnandola poi alla commissione ASL. • Riporta al consiglio di classe l'esperienza di ASL. • In collaborazione con il tutor referente elabora il progetto di ASL per l'a.s. in corso al fine del raggiungimento delle ore previste, calendarizzando il piano degli interventi. (Manifestazioni, uscite, visite, esperti)
TUTOR AZIENDALE	il tutor aziendale aiuta l'allievo a raggiungere gli obiettivi globali propri del tirocinio: • Ascoltando il giovane e rispondendo alle sue domande • Tenendo conto che lo studente è uno stagista e non un dipendente • Invitandolo ad osservare le attività professionali e i gesti più adeguati che il personale compie nel lavoro quotidiano, offrendogli le spiegazioni utili per permettergli di realizzare certi compiti ed organizzarsi nel lavoro • Compilando la scheda di valutazione richiesta dalla scuola considerando l'esperienza come

	momento formativo • Fornendo alla scuola il proprio punto di vista e le informazioni che possono essere utili per migliorare la formazione del giovane accolto in stage. • Fornisce le informazioni e le necessarie attività di formazione in merito ai rischi ed alle misure di prevenzione e protezione previste dal documento della sicurezza aziendale ai sensi del D.Lgs 81 del 9/4/2008 e successive modificazioni
I SINGOLI CC.DD.CC	• Tengono conto della valutazione riportata da ogni singolo studente durante il percorso di tirocinio e la considerano al fine della valutazione dello studente.
SEGRETERIA DIDATTICA	• Mette a disposizione del referente ASL e della commissione ASL i dati degli studenti delle classi da avviare allo stage.

6. ASL E DISABILITA'

L'alternanza non è pensata dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può diventare perché la dimensione dell'alternanza è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia. Organizzata in maniera accurata, offrirà agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, di tutti gli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e l'alternanza è una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza. Elemento importante di questa concreta collaborazione tra la scuola e la struttura che accoglie è l'individuazione di un tutor scolastico che possa seguire, soprattutto nelle prime fasi, lo studente nel percorso di alternanza scuola lavoro, individuabile nell'insegnante di sostegno per gli alunni diversamente abili e nel docente referente/tutor del CdC nel caso di alunni con DSA/BES. Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi.

Nel GLH operativo e nel GLI si stabiliscono le modalità più adeguate per costruire un percorso di alternanza scuola-lavoro, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi).

Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio. Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso di alternanza scuola-lavoro e le comunica alla figura strumentale.

Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo.

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

Per i soggetti disabili i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e risentono dell'idoneità delle strutture ospitanti che devono avere capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche.

Valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti Art. 6 comma 3

La valutazione e la certificazione delle competenze acquisite dai disabili che frequentano i percorsi in alternanza sono effettuate a norma della legge 5 febbraio 1992, n. 104, con l'obiettivo prioritario di riconoscerne e valorizzarne il potenziale, anche ai fini dell' occupabilità.

7. VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

E' da ricordare che la normativa prevede che i percorsi di ASL siano oggetto di verifica e valutazione da parte dell'istituzione scolastica o formativa.
L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti e certifica, su apposito modello, le competenze da questi acquisite, che costituiscono crediti, sia al fine della prosecuzione del percorso scolastico, sia per gli eventuali passaggi nei percorsi di apprendistato.
L'istituzione rilascia dunque una certificazione relativa alle competenze acquisite nei periodi di ASL mediante esperienze lavorative on stage.
La legge 107/2015 "BUONA SCUOLA" comma 8 , prevede espressamente che nel curriculum dello studente sino raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche il ASL e, alle attività culturali, artistiche etc. svolte in ambito extrascolastico

UNITÀ FORMATIVE

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CLASSI TERZE-QUARTE-QUINTE

comprendente:

UNITA’ FORMATIVE

DIAGRAMMA DI GANTT

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UF

DENOMINAZIONE UNITÀ DI APPRENDIMENTO	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO FASE 1: ORIENTAMENTO Classe
PRODOTTI	· Costituzione di mini imprese del settore ristorativo nella classe: uso del Simusenter · Realizzazione concreta di prodotti / servizi reali · Dossier dell'esperienza su supporti multimediali · Relazione individuale
COMPITI	1. Delineare il tessuto produttivo del territorio locale (lavoro di gruppo) 2. Individuare i fabbisogni formativi delle strutture del mercato di riferimento 3. Definire la tipologia di impresa ristorativa che si ritiene più idonea da costituire per soddisfare i bisogni individuati, scegliere la forma giuridica ed effettuare i primi essenziali adempimenti giuridico-amministrativi 4. Realizzare le attività di impresa nelle fasi di approvvigionamento, produzione e vendita 5. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico 6. Redigere una relazione finale ed un dossier sull'esperienza attivata che contenga anche documenti in lingua straniera (francese e inglese)
FINALITÀ GENERALI	- Rispondere alle esigenze specifiche di apprendimento degli studenti in situazione, rendendo più attraente i percorsi, facilitando il riconoscimento della relazione tra le discipline e favorendo il collegamento con il territorio, con il mondo del lavoro e delle professioni - Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali [*Guida operativa AS-L – Miur 2015*] - Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro [*Guida operativa AS-L – Miur 2015*] - Promuovere lo spirito di iniziativa - Favorire la capacità di lavorare in gruppo, orientando gli studenti alla collaborazione attiva nella realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli - Facilitare l'autonomia elaborativa e la capacità di ricerca - Sviluppare le capacità relazionali, comunicative e organizzative - Potenziare le abilità nel problem solving
COMPETENZE MIRATE: 1) AREA PROFESSIONALE	. ENO_P3. Utilizzare [tecniche di lavorazione e] strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

	· ENO_P5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
2) COMPETENZE CHIAVE PER LA CITTADINANZA E L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 3) LIFE SKILLS EDUCATION IN SCHOOLS	· EU 1. COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA · EU 2. COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE · EU 3. COMPETENZE DI BASE IN CAMPO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO · EU 4. COMPETENZE DIGITALI · EU 5. IMPARARE AD IMPARARE · EU 6. COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE · EU 7. SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ · EU 8. CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE 1. DECISION MAKING (Processi decisionali) 2. PROBLEM SOLVING 3. PENSIERO CREATIVO 4. PENSIERO CRITICO 5. COMUNICAZIONE EFFICACE 6. CAPACITÀ DI RELAZIONI INTERPERSONALI 7. AUTOCONSAPEVOLEZZA 8. EMPATIA
ULTERIORI COMPETENZE: -Area professionale -Area Linguaggi -Area Storico Sociale -Area Matematica	· ENO_P2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti · ENO_P7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico · ENO_L'2. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete · ENO_L'4. Padroneggiare la lingua inglese / francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali · ENO_L'5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali · ENO_L'8. Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio – sportiva per il benessere individuale e collettivo · ENO_SS'3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera · ENO_SS'5. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità · ENO_M'1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

CONOSCENZE	ABILITÀ
COMPETENZA ENO_P2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
· Imprenditore, azienda e impresa · Le società · Il contratto: il contratto di vendita, di somministrazione, deposito, assicurazione, catering	· Distinguere le diverse tipologie di imprenditore · Riconoscere ed analizzare i punti fondamentali dello statuto dell'imprenditore e dell'imprenditore commerciale. · Orientarsi sulle diverse forme giuridiche che l'impresa ristorativa può assumere in relazione al contesto, ai vincoli e alle opportunità; · reperire autonomamente le fonti normative; · Riconoscere le principali nozioni giuridiche su obbligazioni e contratti · Individuare gli elementi caratterizzanti i contratti più diffusi nell'ambito del settore ristorativo; interpretare schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti
COMPETENZA ENO_P3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	
· Fasi e adempimenti per costituire e gestire un'impresa turistica · La gestione · I rapporti dell'impresa con fornitori e clienti come operazioni di gestione · L'Economato · La contabilità di magazzino	· Individuare e descrivere gli adempimenti formali relativi alla nascita di un'impresa ristorativa; utilizzare le conoscenze in contesti reali dati · Individuare e descrivere le fondamentali fasi del processo gestionale. Riconoscere e descrivere aspetti, aree e cicli delle operazioni di gestione. Distinguere le diverse operazioni aziendali individuandone l'aspetto. Riconoscere le condizioni generali di equilibrio economico e finanziario della gestione · Leggere, interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti fiscali utilizzati da un'impresa ristorativa nei rapporti con fornitori e clienti · Individuare le principali scritture elementari della contabilità di magazzino · Analizzare le tecniche di approvvigionamento

	per abbattere i costi; utilizzare strumenti e metodi in ipotesi semplificate
· Programmazione e organizzazione della produzione: fattori strategici della progettazione dello spazio cucina; tipo di produzione e di finitura; cucina tradizionale; cucina di produzione e di finitura combinata; cucina di produzione centrale con cucine 'satellite' separate; cucina fast-food. I vincoli strutturali della progettazione. Produzione e servizio con organizzazione diretta (cucina espressa), indiretta (cucina differita) e mista. · Tipologia, caratteristiche e composizione delle principali portate servite in un pasto. · Tecniche di cucina · Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti · Tecniche di pasticceria · Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina	· Riconoscere le caratteristiche delle principali tipologie ristorative · Analizzare ed applicare gli elementi di base nella progettazione della cucina e del servizio con organizzazione diretta o indiretta · Riconoscere la tipologia, le caratteristiche e la composizione delle principali portate servite in un pasto · Riconoscere ed applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di conservazione e cottura, comprese quelle innovative · Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio · Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali
COMPETENZA ENO_P5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
· Turista, turismo; domanda e offerta del mercato turistico. · Ristorazione e turismo: qualità e tipicità della ristorazione come asset fondamentale dell'offerta turistica. · Caratteristiche ed esigenze del mercato della ristorazione commerciale e collettiva. · Tecnica di stesura delle ricette · Il piatto e la ricetta: stili, terminologia · Antipasti, principali tipologie di antipasti freddi/caldi. I primi piatti: principali ingredienti; minestre e zuppe; primi piatti asciutti. I secondi piatti: a base di carne, di pesce, di uova. I contorni: ortaggi e verdure; i contorni di verdura e funghi · Piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale · Piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica) · Prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale	· Riconoscere ed analizzare i principali strumenti statistici ed indicatori economici utili a rilevare l'importanza economica del turismo · Definire il prodotto turistico, individuandone le componenti; correlare le diverse tipologie di turismo ai più idonei prodotti turistici · Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico [in *collaborazione con DTA*] · Saper realizzare le ricette più tipiche della cucina locale, nazionale ed internazionale · Redigere la scheda di produzione · Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina · Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di una ricetta · Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato · Scomporre i processi di lavoro in fasi

· Le decorazioni e la presentazione dei piatti · **La standardizzazione di una ricetta.** La ricerca del proprio stile gastronomico. Creatività in cucina **La ricetta originaria e le sue variazioni**. · Programmazione e organizzazione della produzione · Organizzazione del personale del settore cucina	operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in contesti e situazioni dati · Quantificare e organizzare il lavoro simulando la *brigata di cucina* · Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione · Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati · Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito
COMPETENZA ENO_P7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
· Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande e abbinamento cibo-bevande. · Il laboratorio: organizzazione, materiali, strumenti. · Approfondimenti sui cereali: le farine; · Le farine speciali e dietetiche; · Coltivazione di grano di "montagna." · Valutazione calorico - nutrizionale degli alimenti e delle bevande. · Valutazione sensoriale di alimenti e bevande ed elementi di analisi sensoriale	· Individuare le fonti, i sistemi di produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande. · Comparare le caratteristiche dei principali alimenti e bevande · Effettuare analisi di laboratorio · Valutare le quantità di energia e di macronutrienti attraverso il calcolo calorico – nutrizionale. · Identificare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande attraverso l'analisi sensoriale.
COMPETENZA SS'1: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
· Profili insediativi e demografici di un territorio · Distribuzione delle risorse e sviluppo economico · Interazione tra attività umane e territorio · Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico. · Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale · Le opportunità fornite dal territorio (paesaggi, centri storici, monumenti) come tracce e fonti per la conoscenza della storia locale	· Mettere in relazione le condizioni fisiche e ambientali, le caratteristiche socio-economiche e culturali con i profili demografici di un territorio · Individuare la distribuzione delle risorse e le forme dello sviluppo economico · Individuare gli elementi caratteristici della propria identità storica · Saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio · Mettere in relazione gli aspetti della storia locale con la storia generale
COMPETENZA SS'3: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
· Enogastronomia territoriale e nazionale · I marchi DOP,IGP,STG dei prodotti tipici con particolare riferimento a quelli locali · Mappe delle specialità enogastronomiche	· Individuare le tipicità enogastronomiche ed agroalimentari del territorio campano e definirne le caratteristiche . · Raccogliere informazioni sulla storicità di un

regionali · I prodotti di nicchia: il pane di Montecalvo · I prodotti a Km0 · Itinerari enogastronomici	prodotto, sull'area di produzione, sulle tecniche di coltivazione/allevamento/lavorazione, sui produttori · Collegare le tradizioni gastronomiche alle risorse alimentari naturali, alla realtà produttiva e culturale del territorio · Ricercare informazioni, organizzarle e divulgarle allo scopo di valorizzare le risorse enogastronomiche e individuare le nuove tendenze di filiera. · Progettare un percorso enogastronomico che valorizzi le tradizioni regionali.
COMPETENZA SS'5: Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità	
· Le regole della cucina religiosa cristiana nel tempo	· Evidenziare gli effetti storici che il messaggio cristiano ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali ed enogastronomici
COMPETENZA M'1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	
· Rappresentazione grafica di una funzione di due variabili: funzione lineare, curve algebriche del secondo ordine · Dominio e codominio di una funzione	· Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti informatici. · Stabilire collegamenti con altre discipline curricolari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti
COMPETENZA L'2: Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
· Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo · Uso essenziale della comunicazione telematica · Componenti strutturali e tecniche espressive di un prodotto audiovisivo · Applicazioni per la elaborazione audio e video · Caratteri della comunicazione in rete · Strategie espressive e strumenti tecnici della comunicazione in rete · I prodotti multimediali	· Riconoscere e analizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale · Utilizzare gli strumenti di base della comunicazione multimediale e le principali funzioni · Selezionare e organizzare le informazioni anche con sintesi efficaci · Gestire procedure multimediali in un contesto di studio · Progettare un prodotto audiovisivo multimediale · Realizzare un prodotto audiovisivo / multimediale
COMPETENZA L'4: Padroneggiare la lingua inglese / francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	
· Lessico specifico e fraseologia idiomatica relativi al settore professionale. · Ritmo ed intonazione adeguati ai diversi contesti comunicativi in particolare	· Comprendere semplici conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studi. · Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e

professionali. · Strategia di lettura (intensiva ed estensiva) · Caratteristiche specifiche delle diverse tipologie testuali · Uso dei registri linguistici adeguati alle diverse situazioni comunicative (formale, informale) . · Funzioni linguistiche utilizzate nei vari contesti professionali · Aspetti principali del settore alberghiero, la brigata di sala, presentazione e spiegazione dei piatti.	professionali. · Comunicare utilizzando il lessico di settore · Leggere documenti e testi di tipo professionale(menu ricette). · Interagire in semplici conversazioni riguardanti l'ambito familiare, personale e lavorativo.
COMPETENZA L'5: Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	
· Strutture morfosintattiche e semantiche della lingua italiana rilevate nell'uso e nei testi di varia tipologia · Fonti informative e documentali · Modalità del lavoro cooperativo · Tecniche di consultazione dei dizionari e di altre fonti di informazioni e di documentazione · Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici · Fasi della produzione scritta: ideazione, pianificazione, stesura e revisione · Modalità di organizzazione di testi argomentativi · Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione · Testi non continui: tabelle, grafici, mappe e schemi · Uso del dizionario specifico di settore · Uso dei connettori sintattici e logici · Strutture morfo-sintattiche della frase e del periodo · Tecniche del riassunto · Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio · Conoscenza della micro-lingua di settore · Prenotazioni, accoglienza, la commande, il servizio, il conto, la carta dei vini	· Ricercare e selezionare dati, informazioni e parti specifiche da testi continui e non continui legati a temi di interesse scolastico e/o a progetti di studio e di ricerca (testi multimediali, internet, computer, enciclopedie multimediali, materiali audiovisivi) · Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo; confrontarsi nel lavoro di squadra · Utilizzare i dizionari o altre fonti informative per ricavare il maggior numero di informazioni sull'uso della lingua · Organizzare e rielaborare le informazioni e pianificare il testo per scopi comunicativi diversi · Redigere testi informativi con livelli di complessità diversi in relazione ai contesti e ai destinatari · Produrre testi non continui · Utilizzare adeguatamente il patrimonio lessicale ed espressivo · Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le strutture che le caratterizzano · Argomentare il tema/problema presentato, la tesi, l'antitesi, i dati e le garanzie (a sostegno e a confutazione) · Utilizzare il dizionario autonomamente ai fini di una scelta lessicale adeguata al testo da redigere. · Produrre relazioni tecniche, sintesi e commenti relativi ai vari settori professionali · Produrre testi coerenti e coesi su esperienze

	individuali e di gruppo · Esprimere opinioni personali su esperienze di lavoro
COMPETENZA L'8. Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio – sportiva per il benessere individuale e collettivo	
· Assumere comportamenti di sicurezza e tutela della propria e altrui salute. · Assumere abitudini alimentari corrette e adeguate alle proprie caratteristiche	· Conoscere i principi di prevenzione e sicurezza: primo soccorso, corretta alimentazione.

UTENTI DESTINATARI	Utenti destinatari UF: Studenti della classe … Destinatari prodotti: Studenti e personale dell'Istituto; soggetti esterni interessati
RISORSE UMANE	INTERNE: Docenti della classe nelle discipline coinvolte/ Assistenti tecnici / Collaboratori scolastici ESTERNE: Esperti (FIC-AIBM-ADA); imprese del settore di riferimento
RISORSE STRUTTURALI	AULA MULTIMEDIALE LABORATORI DI SETTORE AULA DIDATTICA
PREREQUISITI	DAL BIENNIO INIZIALE: · Uso delle funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete · Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro · Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio · Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio [DTA STRUTTURA RICETTIVA] · Imprenditore; società di persone e di capitali; fase di start-up di un'impresa · Organizzazione aziendale: struttura organizzativa; divisione orizzontale / verticale del lavoro; organigramma · Ciclo gestione [LINGUA FRANCESE / LINGUA INGLESE] · Strutture e funzioni linguistiche; lessico di base · Comprensione di testi su argomenti quotidiani · Selezione dei dati raccolti in funzione del testo da produrre · Microlingua di settore [LSE_ SETTORE CUCINA] · Tipologie e caratteristiche organolettiche delle farine · Produzione di impasti per panificazione, pizzeria, pasta e pasticceria · Scelta della farina più adatta in base al tipo di prodotto ·

	[LINGUA E LETTERATURA ITALIANA] · Lettura, comprensione e interpretazione di testi scritti di vario tipo. · Produzione di testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi [STORIA] · Analisi sull'interazione tra attività umane e territorio [SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE] · I principi nutritivi: classificazione, funzioni, composizione chimica e metabolismo. [MATEMATICA] · Tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
TEMPI	100 ore
PERIODO DI APPLICAZIONE	Gennaio – maggio
SEQUENZA IN FASI	Fase "ante" per il Consiglio di classe (a cura del coordinatore di classe): comunicazione e condivisione del progetto (chi fa cosa, quando e come) e relativa preparazione all'esperienza da parte dei docenti F1. Comunicazione del progetto AS-L F2. Rinforzo dei prerequisiti necessari allo svolgimento dell'esperienza F 3. Sensibilizzazione e orientamento (laboratori sul lavoro e sul tessuto economico-produttivo locale con esperti in Istituto) F4. Definizione dei gruppi e suddivisione dei ruoli, definizione dell'idea d'impresa, costituzione F5. Sondaggi e interviste per definire ed organizzare l'offerta da produrre F6. Attività produttiva e gestionale F7. Restituzione dell'esperienza attraverso relazione individuale, elaborazione del dossier F8. Valutazione ed autovalutazione F9. Diffusione dell'esperienza / dei prodotti

METODOLOGIA	Aula puzzle Learning by doing Cooperative learning
STRUMENTI	Slide / Materiale digitale Siti web dedicati Format cartaceo e digitale per le procedure amministrative
STRUMENTI ESPERIENZE ATTIVATE	Laboratori di settore e laboratorio multimediale Incontro con esperti Visite aziendali Ricerca sul campo / indagini Brainstorming Briefing / debriefing Tutoring Accreditamento dell'esperienza Incontro divulgativo dell'esperienza
CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE	· Valutazione in itinere (fasi UF): osservazione dei comportamenti · Verifica finale: · Valutazione finale: indicatori e descrittori predefiniti della griglia di valutazione UF · Autovalutazione: relazione (scheda predefinita)

2. DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	TEMPI				
	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1	**1**				
2	**2**				
3		**3**			
4		**4**			
5		**5**			
6		**6**	**6**	**6**	**6**
7				**7**	**7**
8					**8**
9					**9**

Progetto Alternanza Scuola Lavoro

Classi terze Articolazione Enogastronomia

“La cucina da competizione”

La gastronomia italiana è sempre stata ai vertici dell’apprezzamento internazionale e costituisce, indubbiamente, uno dei più validi fattori di attrazione e di successo del nostro sistema turistico. Attualmente, in un mercato sempre più globalizzato dove il consumatore è più attento, più informato e più consapevole delle scelte che adotta, le imprese ristorative italiane, perlopiù di piccole e medie dimensioni, per poter competere devono puntare su una strategia di differenziazione, dove lo chef sappia valorizzare i prodotti stagionali e tipici del territorio con le sue caratteristiche ambientali, storiche e culturali. Anche l’uso delle moderne tecniche di cottura e l’attenzione alla normativa igienica vigente offrono la possibilità di realizzare un “prodotto” che il consumatore percepisce superiore a quello delle imprese concorrenti. Il percorso ASL mira a promuovere nel discente l’uso consapevole dei prodotti tipici del territorio e la loro presentazione nel piatto al fine di contribuire al successo dell’impresa ristorativa e non ultimo, conservare, riprodurre e difendere, attraverso il cibo, l’identità culturale del territorio e contribuire al suo sviluppo.

Unità Formativa 1	Parte teorica	Parte pratica
	• Introduzione al progetto ASL	• “Il tipico” nella ristorazione oggi. • I prodotti del territorio e le certificazioni di qualità. (DOP.IGT, STG, DE.CO, PAT) KM”0”, alimenti biologici. • Menu stagionali con prodotti tipici.
Unità Formativa 2		
	• Gli antipasti • Classificazione e servizio degli antipasti • Le tipologie di antipasti	• Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Realizzare finger food con l’uso di prodotti IGT campani.
Unità Formativa 3		
	• I primi piatti	• Dimostrazione pratica per realizzare e presentare primi piatti con l’impiego di prodotti del territorio (ortaggi, formaggi…).
Unità Formativa 4		

	• Le minestre • Tipologie di minestre.	. • Rivalutare le zuppe della tradizione culinaria campana.
Unità Formativa 5		
	• La pasta alimentare: cottura e servizio	• La cultura e la tradizione legata “all’oro del grano” campano – produzioni tipiche.
Unità Formativa 6		
	• Il riso • L’uso del riso in cucina	• Rivalutare ricette tipiche del territorio legate all’utilizzo del riso.
Unità Formativa 7		
	• Gli gnocchi	• Rivalutare in cucina gli gnocchi di farina nella tradizione campana.
Unità Formativa 8		
	• Gli intagli dei vegetale	• Dimostrazione pratica di semplici intagli per accompagnare le vivande e arricchire le presentazioni delle vivande all’interno dei buffet.
Unità Formativa 9		

	• I prodotti ittici	. • Rivisitare i principali piatti a base di pesce con le antiche e moderne tecniche di cottura. (cottura impacchettata: al cartoccio, sale grosso, sottovuoto, vapore…)
Unità Formativa 10		
	• Introduzione al progetto ASL	• “Il tipico” nella ristorazione oggi. • I prodotti del territorio e le certificazioni di qualità. (DOP.IGT, STG, DE.CO, PAT) KM”0”, prodotti biologici.
Unità Formativa 11		
	• Le caratteristiche della carne • Le carni degli animali da macello • Le carni degli animali da cortile e selvaggina	• Sviluppare ricette a base di carne bovino di razza campana (Podolico), mediante tecniche di cottura tradizionali ed innovative.
Unità Formativa 12		
	• Gli ortaggi in cucina • Classificazione degli ortaggi • Preparazione e cottura degli ortaggi	• Confezionare piatti utilizzando prodotti a marchio DOP,IGP, PAT campani.
Unità Formativa 13		

	L’arte casearia	• Impiego dei prodotti caseari tipici nella realizzazione di piatti a base di pesce o carne.
Unità Formativa 14		
	• Le basi della pasticceria • Regole fondamentali della pasticceria • Le paste di base • Le creme	• Realizzazione, presentazione dei dolci tipici campani.

Obiettivi Formativi:

(desunti dai Profili in uscita del Pecup)

- Conoscere il valore culturale del cibo, il rapporto tra gastronomia e società;
- Saper individuare le componenti culturali della gastronomia;
- Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio;
- Saper individuare le caratteristiche della cucina regionale campana;
- Conoscere alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione;
- Conoscere e saper applicare le principali regole per stilare menu in funzione della tipicità e stagionalità dei prodotti;

Competenze Tecnico professionali:

- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Progetto Corso per barmen

Alternanza Scuola Lavoro

Classi terze sala e vendita

AIBM PROJECT

“Miscelazione classica ed avanzata”

Il **programma didattico** Bartender & Mixologist è innovativo e coniuga lo stile classico con uno stile dinamico (quello del free pouring), denominato *Italian Mixing Style*™; il corso partirà dalle basi della miscelazione (con un ripasso delle tecniche), sino alla preparazione dei drink che fanno parte delle nuove tendenze IBA. Il seguente programma di lezioni ha come obiettivo, quello di trasmettere all'aspirante barman le abilità e competenze necessarie di base per poter lavorare con professionalità nel mondo del bere miscelato.

14 lezioni sono da 3 ore e le ultime due da 4 ore. Totale 50 ore. Tutte le lezioni prevedono una parte teorica con l’uso di una LIM. Come testo didattico è possibile utilizzare quello attualmente in uso (quindi senza aggravio di costi da parte della scuola), tranne l’acquisto di materie prime.

Lez	Parte teorica	Parte pratica
1	• La figura del barman, dalle origini ai giorni nostri. Il lavoro del bar. • Presentazione delle metodologie di lavoro. • Alcuni classici: **Negroni** ed **Americano** cocktails.	• Il corretto uso dei bicchieri, delle attrezzature e le dosi di servizio. Introduzione allo stile classico, con preparazione dei primi cocktails: **Spritz veneziano e Gin tonic.**
2	• I cocktails internazionali e di tendenza. La nuova codificazione IBA. • L'acqua minerale, i vari tipi e il semplice servizio. I soft drink. • Introduzione al **free pouring**: l'uso del metal pour. • La sicurezza al bar: le norme di sicurezza da applicare all'interno del bar. (parte 1)	• Uso del Mixing glass e simulazione di cocktails internazionali. Segue preparazione del seguente cocktail IBA: **Dry Martini e Dirty Martini.** • Simulazione del servizio ai tavoli con vassoio e accoglienza cliente.
3	• La fermentazione e la distillazione. • Introduzione al **free pouring**: il conteggio. • La sicurezza al bar: le norme di sicurezza da applicare all'interno del bar (parte 2)	• Uso del Mixing glass per miscelare i drink: realizzazione pratica del **Vodkatini.** • **Pratica del free pouring** con simulazione di drink.
4	• La birra e il suo servizio	• Utilizzo dello strumento shaker: simulazione e preparazione di alcuni cocktail fatti con shaker. • Pratica del **free pouring** con simulazione di drink.
5	• Il vino e i vini speciali, in particolare vermouth e vini	• Lo shaker. Preparazione dei seguenti cocktails IBA: **Aviation e Gin Fizz**.

	liquorosi.	• Pratica del free pouring con simulazione di drink (il V pour).
6	• Il Cognac, il Brandy e l'Armagnac. • L'uso dei distillati di vino nella miscelazione.	• Utilizzo dello shaker per la preparazione dei seguenti drink IBA: **Mary Pickford, Lemon Drop Martini**. • Pratica del free pouring con simulazione di drink.
7	• Gli spiriti chiari (Gin, Vodka, Tequila). Il loro utilizzo nella miscelazione.	• Preparazione pratica di altri due cocktails: **Vesper** e **Kamikaze.** • Pratica del free pouring con simulazione di drink. • *Drink making techniques.*
8	• Il Rum, il loro uso nella miscelazione. I frozen e l'uso del blender.	• Preparazione del **Daiquiri** e del **Bacardi.** • Pratica del free pouring con simulazione di drink. • *Drink making techniques.*
9	• Intagli e decorazioni con frutta e verdura, per decorare i drink. • Gli energy drink	• Lezione pratica interamente dedicata agli intagli con frutta e verdura per decorare i cocktails.
10	• I liquori e gli aperitivi, cosa sono, come utilizzarli correttamente in ogni occasione.	• Preparazione del **Mojito** e del **Moscow Mule.** • Pratica del free pouring con simulazione di drink.
11	• La caffetteria: dal caffè al cappuccino. Le corrette tecniche di preparazione.	• Preparazione pratica di un caffè e cappuccino. • Corretto funzionamento della macchina del caffè, dosaggi, preparazione della crema di latte. • Esempio di un **Espresso Martini** (cocktail IBA).

12	• Gli analcolici alla frutta e la preparazione dei long drink.	• Preparazione pratica dei cocktails analcolici, sia con succhi di frutta, sia con bevande gassate. • Ripasso in vista dell'esame finale.
	• Gli analcolici alla frutta e la preparazione dei long drink.	• Preparazione pratica dei cocktails analcolici, sia con succhi di frutta, sia con bevande gassate. • Ripasso in vista dell'esame finale.
13	I Ready to Mix	Le nuove tendenze della miscelazione: l'uso dei granitori
14	Il Latte Art	Alcuni figure semplici da realizzare con la tecnica di latte art.
15 (4 ore)	Come si crea un cocktail per un concorso	Alcuni esempi su come si creano i drink di varie tipologie (before dinner, after dinner, long drink)
16 (4 ore)	• Esame finale teorico e pratico del corso.	• L'esame consiste in una prova scritta, con test, seguito dall'esame pratico con la preparazione di un cocktail estratto a sorte (con tecnica classica). • Consegna dell'attestato di partecipazione.

Progetto Alternanza Scuola Lavoro

Classi terze Articolazione Accoglienza turistica

“Accoglienza: il marketing che fa qualità”

Il turismo rappresenta il volano strategico dello sviluppo nostro Paese, anche e soprattutto per la Campania che, in particolare negli ultimi anni ha assunto, tra i propri obiettivi di politica economica, il mantenimento di una forte posizione competitiva rispetto ai principali *competitors* e il conseguimento di nuovi traguardi di crescita e di sviluppo. I dati ISTAT degli ultimi anni mettono in evidenza che, la nostra Regione si distingue per la permanenza media di soggiorno nonché, di turisti provenienti da diverse nazionalità, in particolare dalla Russia e dalla Cina. In tale contesto, l’impresa ricettiva offre un contributo molto importante all’espansione del fenomeno turistico, ed essendo il settore alberghiero caratterizzato da un’alta incidenza del lavoro del personale il suo sviluppo in termini di capacità e conoscenze non potrà che migliorare la redditività dell’azienda e contribuire al successo turistico nella nostra Regione. Il percorso ASL, mira a promuovere nello studente le competenze più appropriate per la gestione dell’intero ciclo cliente, facendo riferimento agli attuali sistemi informatici, alle statistiche gestionali, al marketing dell’accoglienza, all’economia della cortesia, al fine di dare risposta alle specifiche esigenze di ogni cliente ed erogare un servizio di qualità

Il corso si svolge in 15 lezioni da 3 ore e due lezioni da lezione da 2,5 ore. Totale 50 ore. Tutte le lezioni prevedono una parte teorica e una parte pratica.

Lez	Parte teorica	Parte pratica
1	• **Introduzione al progetto ASL** • **Immagine aziendale** • **Le strutture ricettive**	• Presentazione delle finalità ed obiettivi del progetto. • Le diverse strutture ricettive in relazione alle tipologie di turismo.
2	• **Invio dati in questura**	• Normativa ed esercitazione circa la modulistica.
3	• **Programmi gestionali (Opera-Protel).**	• Esercitazione all'uso del pc e relativi programmi gestionali.
4	• **Reception e centralino**	• Il marketing dell'accoglienza: esercitazioni.
5	• **Check – in Check out**	• Uso degli strumenti informatici per la gestione degli arrivi e presenze .
6	• **Gestione cliente in casa**	• La comunicazione: esercitazioni. • Coordinamento con gli altri reparti per offrire un servizio di qualità.
7	• **Elaborazione testi foglio elettronico** • **Database clienti**	• Esercitazione circa la compilazione e gestione della modulistica del settore room division.
8	• **Prospetti tipi e numeri di**	• Gestione delle camere: esercitazione pratica

	camera	con softwer di settore.
9	• **Allottments**	• La gestione delle camere in riferimento ai rapporti con le agenzie di viaggio e TO
10	• **Tecniche di redazione di testi scritti ed e-mail**	• La corrispondenza alberghiera: esercitazione pratica.
11	• **Procedure tecniche del reparto di ricevimento**	• Emissione documenti fiscali.
12	• **Amministrazione e controllo**	• Le operazione di back office: esercitazione pratica.
13	• **Project management**	• Esercitazione pratica.
14	• **Statistiche gestionali**	• Esercitazioni con programmi informatici di settore per la rilevazione dati clienti e delle strutture ricettive.
15	• **Customer satisfaction**	• Redazione questionari di gradimento dei servizi erogati.
16	• **Controllo qualità e valutazione offerta turistica**	• Sviluppo di questionari per la rilevazione della qualità del servizio erogato.
17	• **Web evaluation tools**	• Esercitazione pratica.

Obiettivi **Formativi:**

- Conoscere le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi;
- Saper organizzare l'impresa individuale e le catene alberghiere;
- Conoscere i canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere;
- Conoscere il sistema di gestione del servizio alberghiero;
- Conoscere e saper utilizzare software di settore.

Competenze Professionali:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE IN ASL

Per l'Anno Scolastico 2016/2017 l'Istituzione scolastica, al fine di arricchire l'offerta formativa e dare agli studenti la possibilità di svolgere attività o esperienze significative per la crescita personale e professionale, ha progettato la partecipazioni a stage, nell'ambito del progetto di ASL, miranti, nell'ordine, al raggiungimento della consapevolezza di sé, degli altri e del contesto sociale nel quale gli studenti vivono e si troveranno a svolgere un ruolo attivo come cittadini e come professionisti.
L'Istituzione mette a disposizione degli studenti meritevoli, in gruppo di 15-20 unita', il predetto stage affinche', favorendo l'esperienza diretta di lavoro in azienda, agevoli le scelte professionali degli stessi, realizzando uno strumento di flessibilità che migliori la formazione e faciliti l'inserimento nel contesto lavorativo. Questo si svolgera' in location d'eccellenza quali : "Il falco nero" e "Il cerchio di Lullo" presso Fumone nella provincia di Frosinone.
E' prevista la partecipazione degli studenti delle classi Quarte, previo accertamento di specifici requisiti e criteri di selezione quali:
1) Promozione a giugno
2) Valutazione finale della disciplina professionale di indirizzo 7-8
3) Voto di condotta > o = 8 (e con assenza di sanzioni superiori alla diffida)
4) Valutazione media del grado di raggiungimento delle competenze nell'esperienza di ASL del terzo anno non inferiore al 70.

FINALITÁ

- Incoraggiare, coltivare e sviluppare le attitudini degli studenti
- Fare esperienze condivise
- Stimolare gli studenti a vivere una vita piena e consapevole
- Suscitare interesse e motivazione per lo studio

OBIETTIVI SPECIFICI

- Valorizzare la qualità dei percorsi
- Innalzare il livello di apprendimento degli studenti
- Favorire lo sviluppo dei talenti e delle vocazioni di ogni singolo studente
- Ampliare la fascia degli studenti motivati, evidenziando modelli positivi di riferimento
- Incentivare i livelli di eccellenza all'interno della scuola
- Presentare le materie di studio in modo accattivante
- Riconoscere il merito di alunni che si sono impegnati in percorsi alternativi formativi con ottimi risultati
- Proporre momenti di approfondimento da attuare a scuola
- Sostenere, favorire e ampliare le pratiche scolastiche volte alla valorizzazione delle eccellenze alunni

COMPETENZE CHIAVE

- Agire in modo autonomo e consapevole
- Collaborare e partecipare
- Risolvere problemi
- Individure collegamenti e relazioni
- Acquisire e interpretare relazioni