



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE "EMILIO SERENI" AFRAGOLA – CARDITO

PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO: **ALTERNANZA IN ALBERGO**

Motivazione dell'intervento: Gli Stati dell'Unione Europea e quindi anche il nostro Paese, hanno concordato nel ritenere Obiettivo prioritario la realizzazione di azioni finalizzate al raggiungimento di un significativo aumento dei livelli occupazionali.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo :

- 1) Migliorare l'occupabilità
- 2) Sviluppare lo spirito imprenditoriale
- 3) Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori
- 4) Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità

Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando, il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, in particolare l'I.S.I.S. di Afragola, tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che nell'ultimo ventennio l'attività preminente in alcune zone della Campania sviluppatasi particolarmente risulta quella del terziario, in modo tale, da mostrare evidenti e profondi mutamenti strutturali, che hanno determinato un innalzamento della qualità della vita e del benessere socio-economico. Nell'ambito del terziario particolare sviluppo ha avuto il settore del turismo e della ristorazione, e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni del catering e banqueting, tali da richiedere specifiche competenze, in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro. Pertanto proprio da tali esigenze, nasce la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione.

Finalità : Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento.

Obiettivi educativi- formativi specifici e trasversali: L'intervento formativo si pone l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato, attraverso un modello formativo che tenga conto di nuovi processi formativi indicati dalla norma, e che vede l'alternanza scuola – azienda come modello di scambio, di finalità, di obiettivi, e di condivisione dei risultati formativi , finalizzando anche l'inserimento nel contesto produttivo dell'alunno. In particolare il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- Aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinare quindi la scuola e l'impresa (arricchimento delle metodologie didattiche scolastiche; sensibilizzazione dei settori produttivi sull'importanza della formazione);
- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- Realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione ed inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;

- Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi, attraverso la risoluzione di problematiche concrete a favore del problem-solving;
- Acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro;
- Stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno per la piena realizzazione professionale e umana.
- Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda
- Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze delle scolastiche e la realtà operativa.

Metodologia:

Lezione frontale

Attività di ricerca

Lavori di gruppo

Visite guidate e compilazione schede propedeutiche per inserimento in azienda

Attività formativa in azienda (alternanza scuola-lavoro)

Destinatari:

Tutti gli alunni che nella scelta del settore qualificante hanno optato per il settore “ operatore dei servizi ristorativi settore sala e vendita, settore accoglienza turistica e settore cucina. Il progetto è rivolto agli stessi alunni nelle classi terze, quarte e quinte.

Distribuzione monte ore:

Il progetto prevede anche le modalità di distribuzione del monte ore previsto dal regolamento ministeriale e cerca di realizzare la gran parte delle stesse durante il percorso dei primi due anni lasciando gli alunni più liberi al terzo anno per dare più spazio alla preparazione didattica in vista degli esami per conseguire il diploma:

- primo anno: 180 ore
- secondo anno: 180 ore
- terzo anno: 40 ore

Modalità di valutazione dell'apprendimento:

Per la valutazione delle varie fasi dell'attività formativa in ambito di alternanza scuola-lavoro si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante il percorso di alternanza.

Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

- a) Area della conoscenza (relativa al profilo professionale, tecnologia, organizzazione, processi di lavoro);
- b) Area della capacità (specifiche del profilo professionale, tecnico-professionale, lavori di gruppo)
- c) Area degli atteggiamenti (rapporti con il responsabile aziendale, operatori tecnici e tutors; rispetto della normativa e comportamenti attivi e rispetto delle finalità aziendali.

Gli strumenti utilizzati per la verifica del percorso in azienda scelti dall'equipe di docenti e tutors aziendali saranno:

Test iniziali di verifica tecnico professionale e di inserimento in azienda;

Test di apprendimento;

Schede di valutazione del percorso aziendale Monitoraggio e valutazione del processo;

Monitoraggio e valutazione:

Per monitoraggio e la valutazione delle varie fasi del processo formativo si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare, durante il percorso formativo, la "qualità" della formazione erogata e i risultati raggiunti.

Gli strumenti-didattici da impiegare saranno:

- QUESTIONARI
- GRIGLIE
- SCHEDE
- RELAZIONI

Area delle competenze: SETTORE SALA E VENDITA

OBIETTIVI GENERALI: A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si dovrà raggiungere quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di sala-bar riassumibili nelle seguenti linee:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- Illustrare in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia;
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party, con gusto e creatività;
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar, saper servire le bevande e preparare i vari cocktails;

- Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI da acquisire;

A conclusione del percorso l'alunno deve:

- Saper realizzare graficamente un menù;
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di sala;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni con gusto e creatività per la predisposizione di servizi particolari (Banchetto, buffet, cocktail- party ecc.);
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- Conoscere e rispettare le regole aziendali;
- Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari;
- Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting;
- Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane;

Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari;

Area delle competenze: SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI GENERALI: A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si dovranno raggiungere quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di ricevimento riassumibili nelle seguenti linee:

- Mostrare un buon autocontrollo lessicale e gestuale e adattarsi al lavoro di gruppo soprattutto in relazione alla suddivisione dei compiti e dei tempi;
- Rispettare il codice di etica professionale curando la persona e l'abbigliamento, mostrare senso di responsabilità, discrezione, serietà e soprattutto ordine;
- Operare in modo responsabile e discretamente autonomo, utilizzando i software di gestione alberghiera per seguire e gestire le varie fasi del " ciclo cliente" ANTE, CHECK- IN, LIVEIN, CHECK-OUT, POST;
- Fornire accoglienza professionale, in considerazione di standard, metodi e tecniche codificate dall'azienda;

- Compilare, controllare, registrare e conservare, moduli stampati e registri in uso nel settore con procedura manuale e computerizzata,
- Raccogliere dati in forma schematica e grafica ai fini di attività di promozione statistica e previsione riguardo ad obiettivi economici e qualitativi, politica dei prezzi;
- Tenere correttamente i libri e i documenti di lavoro del settore;
- Operare con discreta padronanza nei differenti casi e modelli del servizio frontoffice;
- Saper valutare le funzioni svolte dal front office nelle altre imprese ricettive.

Area delle competenze: SETTORE CUCINA

OBIETTIVI GENERALI: A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si dovrà raggiungere quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di cucina riassumibili nelle seguenti linee:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- Conoscere la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di cucina e i vari tipi di servizio;
- Predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività;
- Saper operare con tecnica nella realizzazione dei piatti ;
- Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI da acquisire;

A conclusione del percorso l'alunno deve:

- Saper realizzare graficamente un menù;
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di cucina;
- Predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti utilizzando i prodotti con inventiva e creatività;
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio, stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela;
- Conoscere e rispettare le regole aziendali;

- Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari;
- Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento;
- Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane;
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari;

Capacità ed abilità comportamentali e attitudinali:

L'alunno durante il percorso dell'alternanza deve riuscire a:

- Concretizzare un modello attivo e propositivo;
- Realizzare processi di problem solving,
- Assumere atteggiamenti relazionali e di comunicazione efficace;
- Capacità di lavorare in maniera autonoma e in gruppo;
- Capacità di automotivazione;
- Capacità di utilizzo e di risoluzione anche complessa di modelli e percorsi aziendali;

Articolazione e contenuti del progetto:

1) La tecnologia e il marketing del settore di cucina (menu e ambienti, servizio, immagine aziendale, comunicazione, creatività del piatto,

2) Le varie fasi dell'attività ed organizzazione del servizio,

3) Norme amministrative, igienico-sanitarie, antinfortunistica,

4) Esperienze nel settore della ristorazione (le tecniche di servizio e vendita, l'organizzazione del lavoro, le derrate alimentari);

5) Utilizzo di attrezzatura e modulistica di settore,

6) La risorse umane (Studio di vari modelli di servizio e compilazione schede organizzative)

Linee metodologiche – Utilizzazione di materiali didattici e risorse tecnologiche:

- Macchinari ed attrezzatura specifica per il servizio di cucina;
- Schede organizzative e modulistica preliminare per l'impostazione del servizio;
- Fax, computer, lavagna luminosa e video proiettore;
- Schede antinfortunistica ed igiene personale;
- Modulistica personalizzata e dispense aziendali;

- Modulistica di valutazione e verifica del percorso formativo (materiale di gruppo, verbali delle riunioni, autorizzazioni, convenzioni assicurazioni, ecc.);

Modalità di informazione pubblicizzazione:

Per quanto attiene la pubblicizzazione, diffusione ed informazione, sono previste le seguenti azioni:

Veicolare le informazioni attraverso momenti assembleari

Informazione diretta alle classi tramite i docenti coordinatori

Sessione seminariale con i genitori

Presentazione attività agli organi collegiali (collegio docenti, consigli di classe, consigli d'istituto)

Visite guidate in azienda mirate alla prospettiva dell'alternanza (schede propedeutiche)

Consegna materiale informativo, schede, report, ecc.

LA DIRIGENTE

Dott.ssa Daniela Costanzo