



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “P. Artusi”

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA a.s. 2011/2012

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

1.1 Denominazione progetto

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

1.1.2 Tipologia progetto Curricolare Extra-curricolare

1.2 Responsabile progetto

Prof.ssa Daniela Mayer

1.3 Obiettivi generali e specifici

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni. Indicare le classi coinvolte.

Obiettivi generali:

-Organizzare per l'a.s. 2011/2012 l'alternanza scuola/lavoro ai sensi art. 8, comma 3 del Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali a norma dell'art. 64, c. 4, del d.l. 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 133/2008.

-Personalizzare il percorso formativo “alternanza scuola/lavoro”, tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare.

- Realizzare “alleanze formative” sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca in modo da:

- poter monitorare l'evoluzione dei fabbisogni professionali e formativi delle imprese, delle competenze specifiche richieste e delle concrete possibilità di inserimento nel mercato del lavoro, delle prospettive di sviluppo delle professioni;
- poter organizzare efficacemente gli spazi di autonomia e di flessibilità a disposizione dell'istituto;
- realizzare esperienze formative personalizzate attraverso visite aziendali, corsi e seminari professionalizzanti, stage, tirocini formativi, alternanza scuola lavoro;
- valorizzare il ruolo dell'alternanza sia per superare la separazione tra momento formativo e applicativo, sia per accrescere la motivazione allo studio e per aiutare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali e nella sperimentazione “sul campo” della vastità e dell'interconnessione delle conoscenze e delle competenze necessarie per avere successo nell'attuale contesto economico;
- trovare le opportunità per sostenere l'orientamento dei propri utenti e lo sviluppo delle loro capacità di costruire progetti personali di studio e di lavoro, sostenendo l'apprendimento con tutte le risorse didattiche e organizzative disponibili, sia all'interno che all'esterno;
- formare operatori “competitivi” legati al contesto territoriale da rafforzare e rilanciare affinché la caratterizzazione “glocale” possa affrontare le sfide della globalizzazione; infatti, la competitività economica si gioca sempre più sul terreno della “competizione intellettuale”, che intreccia profondamente conoscenza, innovazione e internazionalizzazione; per mantenere elevati livelli di occupazione occorre puntare, quindi, su livelli di istruzione più elevati, che devono interagire, in forme non episodiche, con le imprese.

Obiettivi specifici:

- Verificare le conoscenze e le capacità degli alunni simulando le diverse attività lavorative di settore.
- Conoscere le realtà lavorative nei diversi ambiti professionali.
- Conoscere il mercato turistico a livello locale, nazionale ed internazionale
- Conoscere le nuove tecniche di comunicazione e tecnologie del settore ristorativo.
- Verificare l'applicazione di tali tecniche e tecnologie in realtà operative di piccole- medie – grandi dimensioni.
- Conoscere il prodotto turistico offerto dal territorio e confrontarlo con le altre risorse fondamentali del prodotto Italia.
- Conoscere alcune realtà operative pubbliche e private del mercato turistico locale.
- Acquisire la consapevolezza del valore aggiunto di un prodotto tipico del proprio territorio a vocazione turistica
- Conoscere i prodotti enogastronomici locali ed italiani al fine di considerarli risorse del prodotto turistico Italia.
- Conoscere le tendenze dei nuovi mercati turistici come quello enogastronomico.
- Saper elaborare itinerari enogastronomici e culturali (anche in lingua inglese)
- Conoscere gli elementi fondamentali di igiene del lavoro.

Metodologia: Lezioni frontali. Seminari monotematici. Visite aziendali. Viaggi di istruzione e di formazione professionale. Stage. Tirocini formativi.

La realizzazione delle alleanze formative potrà assumere forme diverse con differenti figure giuridiche che identificheranno la corresponsabilità dei vari soggetti circa la qualità dell'offerta formativa in una logica di sussidiarietà. (es. convenzioni, protocolli d'intesa, modello delle reti delineato dal Regolamento per l'autonomia delle istituzioni scolastiche D.P.R. 275/99, art.7;...)

Destinatari: classi IV e V indirizzo ristorativo e turistico; studenti di età superiore ai 15 anni, che manifestano insieme ai genitori l'intenzione di effettuare uno stage nei periodi di sospensione dell'attività scolastica presso un'azienda turistica.

1.3.1 Azioni del progetto

- Predisposizione del progetto, organizzazione delle varie attività
- Preparazione in classe da parte di alcuni docenti facenti parte dei consigli di classe
- Viaggio di istruzione della durata di max 3 gg 2 notti per visitare la BIT 2012 di Milano + visita del centro storico di Milano e visita di Piacenza e dintorni ove è previsto il pernottamento in ostello (classi IV e V tur);
- Viaggio di istruzione della durata di max 3 gg 2 notti per visitare il Vinitaly 2012 o altra manifestazione enogastronomica + visita del centro storico della città ove si svolge e visita di altre realtà aziendali; pernottamento in ostello (classi IV - V rist);
- Viaggio di istruzione e formazione professionale della durata di 4 gg 3 notti su una nave da crociera (es. Grimaldi Lines) per effettuare stage formativi a bordo sia per il corso turistico che ristorativo - Visita della città di Barcellona con attività di simulazione di accompagnatore/guida turistica da parte della classe IV tur; pernottamento in nave (classi IV);
- Organizzazione del viaggio di istruzione della durata di 3 gg 2 notti per visitare il Salone del Gusto di Torino 2012 + visita del centro storico di Torino (visita del Museo del Cinema, Museo Egizio, Reggia di Venaria Reale, itinerario per i Caffè storici; itinerario di visita della città); pernottamento all'ostello della gioventù (classi V anno sc. 2012/2013);
- Visite sul territorio di aziende del settore + eventuali itinerario per il centro storico del comune di appartenenza (es. San Quirico d'Orcia – Bagno Vignoni - visita all'hotel Adler Thermae, San Casciano Bagni – visita al Hotel Fonteverde, Montepulciano -visite Cantine Contucci, Chianciano terme – visita delle terme sensoriali del Parco Acquasanta , del centro termale di Sillene, dell'A.P.T., ...) mediamente 2 visite per ciascuna classe
- Partecipazione al Concorso Jacopo Giorgi
- Partecipazione eventi culturali presso teatri, musei, strutture congressuali del territorio
- Partecipazione pranzi a tema e manifestazioni e concorsi in collaborazione con altri progetti approvati nel POF.
- Corso di formazione HACCP della durata di 12 ore da svolgersi in sei lezioni da due ore ciascuna.

	(6h)	(6 h)								12h
Organizzazione e partecipazione eventi culturali presso teatri, musei, strutture congressuali		X (3h)	X (3 h)	X (3 h)	X (3 h)	X (3 h)	X (3 h)	X (3 h)		21 h
Partecipazioni pranzi a tema, e manifestazioni, concorsi in collaborazione con altri progetti*										
Organizzazione corso HACCP		X (3h)		X (3h)		X (3h)				9h
Organizzazione di seminari monotematici e compresenza con esperto	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)			28h
Seminario preparatorio ed organizzazione attività di stage (24h per classe: 12 per l'organizzazione iniziale e 12 per la verifica finale)**	X (24h)	X (36h)					X (24h)	X (36h)		120h
Attività di tutoraggio durante lo stage		X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	X (4h)	32h
Totale	47 h	70 h	25 h	15 h	30 h	24 h	56 h	63 h	10h	340 h

Note X: data da definire

* il calendario è riportato negli altri progetti

**al netto delle ore svolte dalla F.S.

1.5 - Risorse umane (soggetti coinvolti)

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

Personale interno¹

Proff. Daniela Mayer, Marina Bedini, Paola Caporali, Vincenzo Morabito, Claudio Roncolini, Giuseppina Velluzzi

n° 182 ore funzionali (extracurricolari: 68 ore nell'anno 2011 e 114 ore nell'anno 2012)

n° 120 ore funzionali (extracurricolari: 60 ore nell'anno 2011 e 60 ore nell'anno 2012) per organizzazione stage

n° 32 ore funzionali (extracurricolari: 8 ore nell'anno 2011 e 24 ore nell'anno 2012) per tutoraggio

Docenti facenti parte dei consigli di classe da definire in corso d'anno.

n° 6 ore di lezione (extracurricolari : 6 nell'anno 2011)

Personale esterno²

- Referenti dello Slow Food, AIS, CCIAA, Amm.ne Provinciale di Siena, delle aziende ed enti di cui è programmata la visita, associazioni di categoria, associazioni culturali, strutture turistiche e congressuali presenti sul territorio

- Docente HACCP dott.ssa Angela Renzini o altro da definire.

- Esperti dello Slow Food, dell' AIS e della CCIAA

¹ Indicare qualifica e n° di ore al di fuori dell'orario di servizio.

² Indicare qualifica, n° di ore ed Ente/Amministrazione/Azienda di appartenenza.

1.6 Materiale didattico e attrezzature³

Laboratori, Aula di informatica con collegamento internet, fotocopie, guide turistiche, cartine stradali, riviste specialistiche, programmi office, prodotti alimentari per esercitazioni.

1.7 – Verifiche

Pre-	In itinere	Post-
Verifica delle richieste specifiche degli studenti	Produzione di elaborati, anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari	Test di valutazione

IL RESPONSABILE DI PROGETTO
Prof.ssa Daniela Mayer

³ Indicare dettagliatamente le strutture, le attrezzature (specificando se si tratta di attrezzature già presenti nell'Istituto) e i materiali utilizzati.