



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "P. Artusi"

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA a.s. 2010/2011

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

1.1 Denominazione progetto

OSPITALITA' E RISTORAZIONE (Progetto generale laboratori)

1.1.2 Tipologia progetto Curricolare Extra-curricolare

1.2 Responsabile progetto

Prof. Roncolini/Bracciali

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.

FINALITA':

- Promuovere l'immagine della scuola nel territorio attraverso il miglioramento del livello qualitativo degli alunni, conseguente ad un miglioramento della prestazione formativa della scuola.
- Rafforzare i rapporti tra scuola e soggetti esterni attraverso iniziative didattico-professionali in grado di generare valore aggiunto al percorso formativo.
- Favorire iniziative didattiche finalizzate al reperimento di risorse finanziarie da utilizzare per il fabbisogno della scuola in aggiunta a quelle disponibili.

OBIETTIVI:

- Migliorare il management delle attività ristorative e dell'ospitalità promuovendo una maggiore partecipazione, collaborazione e consapevolezza tra le varie risorse umane presenti all'interno dell'Istituto
- Coordinare le azioni delle materie professionali al fine di qualificare l'offerta formativa della scuola per dare una solida e moderna preparazione tecnico-professionale e una buona formazione culturale a livello interdisciplinare
- Creare maggiore sinergia tra scuola e territorio incentivando il senso di appartenenza generale anche allo scopo di promuovere l'inserimento dei nostri studenti nel mondo del lavoro
- Ottimizzare l'impiego delle risorse economiche disponibili
- Realizzare interventi di monitoraggio e valutazione delle iniziative didattico-professionali

Creazione di macroaree di intervento che racchiudano tutte le attività di laboratorio riconducibili alle finalità del presente progetto.

Prime classi: conoscere il territorio attraverso le sue specificità nell'ambito turistico ed enogastronomico.

Seconde classi: promuovere attività orientative in previsione di una scelta, consapevole, del percorso di qualifica.

Terze classi: privilegiare progetto/attività a carattere professionalizzante.

Quarte e Quinte classi: promuovere iniziative interdisciplinari che rafforzino autonomia organizzativa del presente progetto.

1.3.1 Azioni del progetto

Gestione delle macroaree:

- gare e concorsi
- visite e viaggi di istruzione a carattere professionale
- manifestazioni interne ed esterne
- formazione ed aggiornamento
- orientamento interno ed esterno
- stage e alternanza scuola lavoro
- progetti e didattica nelle singole classi

- HACCP e sicurezza

Ogni macroarea avrà un referente designato dal coordinatore di settore.

1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Azioni	Ott.	Nov.	Dic.	Gen.	Febb.	Mar.	Apr.	Magg.	Giug.
GESTIONE MACRO AREE	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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

Coordinatore unico Roncolini coordinatore gestione Bracciali

Tutti i Docenti tecno-pratici

Personale ATA

- Personale esterno²

VEDI SCHEDE ALLEGATE

1.6 Materiale didattico e attrezzature³

VEDI SCHEDE ALLEGATE

1.6 – Verifiche

Pre-	In itinere	Post-
X	X	X

Firma del
RESPONSABILE DI PROGETTO

prof.C.Roncolini

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.

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