



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. "Sen. G. Molinari" - I.T.A. "C. Amato Vetrano"

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Classi 3^e, 4^e e 5^e ind. S.E.O.A.

A.S. 2022/2023

Scheda Progetto

Denominazione del Progetto

"Scuola e lavoro: Servizi enogastronomici e turistici"

Responsabile del progetto

Prof.ssa Vincenza Tacci

Sintesi del progetto

Oggi il mercato del lavoro esige da un lato una sempre maggiore flessibilità, dall'altro una forte specializzazione. E, soprattutto per i Giovani, non è facile riuscire a trovare una collocazione adeguata alle proprie inclinazioni e coerente con il proprio percorso scolastico e formativo. Spesso i ragazzi si affacciano al mercato del lavoro senza un'adeguata preparazione su come valorizzare al meglio le proprie attitudini e competenze. È invece indispensabile avere a disposizione strumenti di orientamento e di conoscenza del tessuto produttivo locale e delle richieste di risorse umane da parte delle imprese, nonché percorsi che facilitino l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Il presente progetto dei P.C.T.O., vuole fornire agli studenti informazioni su strategie e modalità efficaci di ricerca attiva del lavoro, indicare le norme comportamentali più utili durante un percorso per la selezione del personale e sulle caratteristiche più significative del colloquio di selezione. L'obiettivo principale è dunque quello di presentare i principali strumenti da utilizzare per massimizzare la ricerca di una occupazione e dare voce e risposte a eventuali dubbi e perplessità degli Studenti.

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92022 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Il Progetto consiste in incontri del gruppo classe, in presenza oppure da remoto, attraverso il metodo del laboratorio, dove, insieme alle informazioni e ai contenuti, si fa esperienza attraverso esercitazioni e simulazioni: uno spazio aperto anche al confronto con esperti di risorse umane e del mondo del lavoro. Questi ultimi potranno portare la propria testimonianza a favore di un'esperienza che metta in connessione le conoscenze apprese a scuola con le competenze richieste dagli ambienti lavorativi e declinare i temi affrontati negli specifici contesti territoriali in cui si tengono gli incontri.

In coerenza con gli obiettivi indicati nel P.T.O.F. dell'Istituto, le competenze che si intendono sviluppare nei partecipanti sono le seguenti:

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di riflettere su sé stessi e individuare le proprie attitudini ✓ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma ✓ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni ✓ Capacità di mantenersi resilienti ✓ Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia ✓ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali ✓ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente

Le attività previste si possono considerare attività preparatorie all'ingresso nel Mercato del lavoro, e gli strumenti che si forniranno sono indispensabili nel caso in cui lo studente decida di non proseguire con gli studi, utili nel caso decida di iscriversi all'università: ad ogni modo lo studente potrà trovarsi presto a confrontarsi con il mondo del lavoro (ad es. per i tirocini curriculari previsti per molti percorsi di studio

universitari bisognerà affrontare un colloquio di selezione con l'azienda ospitante dopo aver presentato il proprio CV).

Le attività previste dai P.C.T.O. dell'Istituto saranno realizzati dai Docenti del Consiglio di Classe in orario curricolare, e da Esperti del settore (responsabile del personale/selezione del personale di aziende del territorio, consulente del lavoro, esperti del mercato del lavoro ecc.), con modalità, in presenza e/o on-line sincrone e asincrone, project work, esercitazioni e simulazioni. Sono proprio questi gli obiettivi fondamentali di stage e tirocini, previsti nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Lo stage è un inserimento temporaneo nel mondo del lavoro di coloro che sono ancora impegnati nei percorsi scolastici o formativi.

Consente agli Studenti di acquisire nuove competenze e conoscere da vicino il mondo delle imprese; permette inoltre alle aziende di incontrare nuove risorse da inserire eventualmente nel proprio organico.

Al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, sono promossi, pertanto, nella scuola tirocini formativi e di orientamento.

Per le classi terze, quarte e quinte, tali tirocini saranno organizzati presso strutture ricettive turistico-alberghiere presenti sul territorio locale, regionale, nazionale ed estero, dai Docenti incaricati dal Dirigente Scolastico.

Il tirocinio o stage, è un periodo di formazione "on the job" presso un'azienda o un ente, che costituisce un'occasione di conoscenza diretta del mondo del lavoro e di acquisizione di specifiche professionalità.

Il progetto ha anche valenza educativa e serve da deterrente verso comportamenti diversi da quelli che la Scuola cerca di trasmettere: "osservanza delle regole scolastiche e consapevolezza del vivere sano nel rispetto del prossimo".

Articolazione del Progetto

Il Progetto sarà articolato in diversi percorsi formativi. Ogni percorso distinto da un sottotitolo e comprendente Alunni dello stesso anno di classe frequentata. Sono stati individuati i seguenti percorsi, così intitolati:

Percorso: "Chef in cucina" per le classi terze indirizzo Enogastronomia - Cucina

Percorso: “Chef in pasticceria” per le classi terze indirizzo Enogastronomia - Arte bianca e pasticceria

Percorso: “Maître e Sommelier in sala” per le classi terze ad indirizzo Enog. - Sala e Vendita

Percorso: “Operatori dell’accoglienza” per le classi terze ad indirizzo: Accoglienza turistica

Percorso: “Diventiamo Chef” per le classi quarte ad indirizzo Enogastronomia - Cucina

Percorso: “Diventiamo Maître” per le classi quarte ad indirizzo Enog. - Sala e Vendita

Percorso: “Diventiamo Operatori del Turismo” per le classi quarte ad indirizzo: Accoglienza turistica

Percorso: “Piccoli Chef” per le classi quinte ad indirizzo Enogastronomia - Cucina

Percorso: “Piccoli Maître” per le classi quinte ad indirizzo Enogastronomia - Sala e Vendita

Percorso: “Operatori del Turismo” per le classi quinte ad indirizzo: Accoglienza turistica

Percorso: “Diventiamo Chef in aziende ristorative” per le classi terza, quarta, quinta serale.

I percorsi così intitolati e descritti saranno oggetto di monitoraggio da parte del M.I. attraverso il Portale A.S.L. e il Portale Argo.

Obiettivi

Il progetto “Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa, che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento -apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli Alunni e agli Insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli Studenti nel percorso progettuale, nonché le Famiglie degli Studenti stessi. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell’Istituzione Scolastica che stipulerà con le aziende delle apposite convenzioni.

Il progetto, i cui principali attori sono gli Allievi, sia nella fase preparatoria ed esecutiva, dove coinvolti sono Genitori, i Tutor interni ed esterni - vede la condivisione delle esperienze allo scopo di formare l’Allievo, di farlo crescere e migliorare. Un percorso in

sinergia che, attraverso un curriculum sperimentale e flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

La modalità di apprendimento prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei Giovani processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei Giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- realizzare un organico collegamento dell'Istituzione Scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Obiettivi Formativi Trasversali

Tali obiettivi - didattici, orientativi e professionalizzanti - sono così stati individuati:

- favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali
- favorire l'orientamento dei Giovani valorizzandone le vocazioni personali
- creare un proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro in coerenza con le linee generali della Legge 107/2015, comma dal 33 al 43 dell'articolo 1, legge 30 dicembre 2020, n. 145 articolo 1, commi da 784 a 787
- informare/formare lo Studente in materia di norme relative a igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo agli obblighi dello Studente ex art. 20 D.Lgs. n° 81/2008 e sulle misure di prevenzione del rischio di contagio dal virus SARS-CoV-2 in atto nell'azienda;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)

- rendere gli Studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

Destinatari del progetto

Destinatari del progetto sono gli Alunni dell'Istituto delle classi:

- Triennio diurno
 - Classi Terze dell'Indirizzo S.E.O.A.
 - N° 2 classi di Enogastronomia - Cucina
 - N° 1 classi di Enogastronomia - Arte Bianca e Pasticceria
 - N° 2 classi di Enogastronomia - Sala e Vendita
 - N° 1 classe di Accoglienza Turistica
 - Classi Quarte dell'Indirizzo S.E.O.A.
 - N° 3 classi di Enogastronomia - Cucina
 - N° 2 classi di Enogastronomia - Sala e Vendita
 - N° 1 classe di Accoglienza Turistica
 - Classi Quinte dell'Indirizzo S.E.O.A.
 - N° 3 classi di Enogastronomia - Cucina
 - N° 2 classi di Enogastronomia - Sala e Vendita
 - N° 1 classe di Accoglienza Turistica
- Triennio serale
 - N° 1 classe terza: Enogastronomia/Cucina
 - N° 1 classe quarta: Enogastronomia/Cucina
 - N° 1 classe quinta: Enogastronomia/Cucina

Metodologie (itinerario del progetto) - Contenuti - Tipologie di verifica

L'attività viene programmata in una prospettiva pluriennale e prevede una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro.

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento per il terzo e quarto anno prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage della durata di due settimane in strutture ricettive, ristoranti, bar, pasticcerie, panifici, enti e aziende turistiche. Questa esperienza permette agli Studenti di realizzare

un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate, che garantiscono una particolare cura nel seguire gli Allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto. Il Tutor scolastico, in particolare, si occupa dell'intera organizzazione degli stage e segue gli Alunni durante tutto il periodo, mantenendo i contatti con le aziende e le Famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che dovessero insorgere.

Il quinto anno è dedicato al completamento dei percorsi iniziati nell'anno scolastico precedente. Sono previste unicamente le attività di restituzione delle esperienze svolte in alternanza e la valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli Studenti.

Altre attività

Le attività possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri Studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni Allievo, in armonia con le sue particolari necessità, interesse e inclinazione professionale. A tale scopo, per tutti gli Studenti regolarmente iscritti, che abbiano compiuto il sedicesimo anno di età, è possibile organizzare ulteriori e differenti esperienze in campo lavorativo, in aggiunta a quelle descritte nel paragrafo precedente. A tale scopo l'Istituto ha firmato protocolli d'intesa e convenzioni con diversi Comuni dell'hinterland e diverse aziende regionali e nazionali, in modo da garantire la continuità nella collaborazione con gli enti pubblici e con importanti realtà aziendali.

Tirocini Formativi e di Orientamento Estivi

Sono tirocini organizzati dietro specifica richiesta degli Studenti che desiderano approfondire le loro competenze professionali in uno specifico settore, possono essere attivati a partire dalla fine dell'anno scolastico ed entro l'inizio dell'anno scolastico successivo, per la durata di quattro - cinque settimane circa, preferibilmente nei mesi di giugno, luglio e agosto.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento per Studenti con P.E.I.

Durante tutto l'anno scolastico, sono inoltre organizzate numerose attività previste dal P.E.I. di alcuni Studenti, realizzate grazie alla preziosa collaborazione con aziende particolarmente sensibili alle specifiche esigenze degli Alunni in difficoltà, per i quali l'Istituto predispone progetti educativi individualizzati, che prevedono periodi di

esperienza. Per questi Allievi, l'attività mira ad accompagnare lo Studente verso una dimensione della vita quotidiana, quella dell'inserimento lavorativo per consentirgli la sperimentazione di sé e della propria autonomia in un contesto di adulti che garantisca un approccio al mondo del lavoro protetto e tutelato. E' importante per gli Alunni D.A. poter pensare a sé stessi come adulti al loro futuro, alle loro potenzialità di autonomia oltre la scuola e la famiglia.

Struttura Organizzativa, Organi e Risorse Umane Coinvolte

- Azienda Coinvolta
- Docenti referenti
- Consiglio di Classe
- Docente di lingua straniera
- Tutor interni
- Tutor esterni
- Esperti esterni del settore

Compiti, Iniziative/Attività che svolgeranno i Consigli di Classe

Il Consiglio di Classe, avrà cura di inserire nella programmazione didattico-educativo la progettazione di percorsi di apprendimento, predisposti dal Docente Referente, che prevedano una fase fondata sui Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, con funzioni orientative, formative e anche propedeutiche all'inserimento professionale dei Giovani, al fine di evidenziare motivazioni, attitudini, conoscenze, in ragione del ruolo da svolgere in azienda.

Ciascun Consiglio di classe è coinvolto nella gestione e nella realizzazione degli stessi e, infine, nella valutazione del raggiungimento dei traguardi formativi. Fissa i traguardi formativi dei percorsi, sia in termini di orientamento, sia in termini di competenze trasversali e/o professionali attese. Nella definizione della programmazione disciplinare, ciascun docente individua le competenze da promuovere negli studenti attraverso i P.C.T.O. coerenti con il proprio insegnamento e con le scelte del Consiglio di classe.

Sotto il profilo operativo deve:

- ✓ individuare accuratamente le competenze trasversali e/o professionali da sviluppare, in termini funzionali a favorire l'auto-orientamento dello studente;
- ✓ promuovere la riflessione degli studenti sulle loro preferenze, attitudini e attese relative all'esperienza da realizzare;
- ✓ coinvolgere gli studenti nella progettazione dei percorsi;
- ✓ attuare una efficace comunicazione per le famiglie;
- ✓ accompagnare gli studenti nell'osservazione e nella riflessione sui percorsi attivati, ivi comprese (laddove previsto) le dinamiche organizzative e i rapporti tra soggetti nell'organizzazione ospitante, condividere e rielaborare criticamente in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;
- ✓ documentare l'esperienza realizzata, anche attraverso l'utilizzo degli strumenti digitali;
- ✓ disseminare e condividere i risultati dell'esperienza;
- ✓ inserire la documentazione delle attività nel fascicolo della classe.

Il Consiglio di Classe, si occuperà inoltre, delle seguenti attività:

- organizzazione e realizzazione di visite guidate culturali/aziendali
- incontri con esperti del settore
- valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, tenuto conto delle attività di valutazione in itinere svolte dal Tutor esterno sulla base degli strumenti predisposti.

Attività svolte dai Docenti del C.d.C. in orario curricolare	Disciplina coinvolta	Numero di ore
Presentazione e descrizione, con il supporto delle slide, dei termini "Mercato del lavoro", "Domanda" ed "Offerta", dei principali canali di ricerca del lavoro e degli annunci di lavoro, degli strumenti a supporto della ricerca attiva, come CV e lettera di candidatura, dei social networking e del personal branding, dell'organizzazione della ricerca del lavoro attraverso un piano d'azione	Italiano Diritto e Tecniche Amministrative	9

<p>Presentazione e descrizione, con il supporto delle slides, delle soft skills maggiormente richieste in ambito lavorativo, delle caratteristiche più significative del colloquio di selezione; degli strumenti tipici di un percorso di selezione del personale; delle norme comportamentali più utili durante un percorso di selezione.</p> <p>Proiezione di un video-stimolo che mira a sollecitare la capacità di auto-orientamento degli studenti rispetto alla possibilità di valutare la congruenza tra le proprie caratteristiche e quelle dell'offerta di lavoro.</p>		
<p>Redazione del Curriulum vitae in Lingua straniera</p>	<p>Inglese/Francese</p>	<p>3</p>

Compiti, Iniziative, Attività dei tutor Interni ed esterni

<p>Tutor Interno</p>	<p>Tutor Esterno</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Elabora, insieme al Tutor esterno, il per-corso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); - collabora col Tutor Formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello Studente con particolare riferimento alle misure di prevenzione del rischio di contagio dal virus SARS-CoV-2 in atto nell'azienda; 	<ul style="list-style-type: none"> - collabora con il Tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di lavoro; - favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; - garantisce l'informazione/formazione dello/ degli Studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; - pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo,

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92022 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

<ul style="list-style-type: none"> - Assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il Tutor esterno, il corretto svolgimento; - Garantisce l'informazione/formazione dello/degli Studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne con particolare riferimento alle misure di prevenzione del rischio di contagio dal virus SARS-CoV-2 in atto nell'azienda; - Gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di lavoro, rapportandosi con il Tutor esterno; - monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo Studente; - promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello Studente coinvolto; - aggiorna il Consiglio di Classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe 	<p>coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;</p> <ul style="list-style-type: none"> - coinvolge lo Studente nel processo di valutazione dell'esperienza; - fornisce all'Istituzione Scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello Studente e l'efficacia del processo formativo.
--	---

Ruolo delle strutture Ospitanti nella fase di progettazione e di realizzazione delle attività previste nelle convenzioni

La struttura ospitante è un luogo di apprendimento in cui lo Studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro attraverso l'esperienza. Ciò costituisce un valore aggiunto sia per la progettazione formativa, che diventa così integrata, sia per il patrimonio culturale sia per quello professionale del Giovane. La struttura ospitante dovrà rispettare le norme antinfortunistiche e di igiene sul lavoro, aggiornate alle misure di prevenzione del rischio di contagio dal virus SARS-CoV-2, in ottemperanza alle disposizioni normative emanate a livello nazionale e regionale riguardanti il comparto di appartenenza;

La Co-progettazione tra i soggetti (scuola/impresa o altra struttura ospitante) assicurano il supporto formativo al Giovane che apprende, ma deve promuovere la collaborazione a livello organizzativo, progettuale, attuativo e puntare ad un controllo congiunto del percorso formativo e alla valutazione condivisa dei risultati di apprendimento.

Risultati Attesi dall'Esperienza di lavoro

L'esperienza intende non solo superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i Giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione garantisce un vantaggio competitivo rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

Fasi dell'Intervento Progettuale

Progettazione

- Recepimento del progetto da parte dei Consigli delle classi del secondo biennio
- Presentazione del progetto agli alunni e ai genitori

Attuazione

Periodo: anno scolastico 2022/2023

Formazione in aula

La formazione in aula si terrà tra novembre/dicembre 2022 con l'intervento di Docenti interni ed esperti esterni. Avrà l'obiettivo di preparare gli Alunni sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base, quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica.

Prevede la trattazione dei seguenti moduli:

	Titolo del modulo		Ore	Personale coinvolto
1	Fase orientamento			Tutor interno
	Terzo anno	Presentazione del progetto CV EUROPASS (stesura)	6	Insegnanti dell'Istituto
	Quarto anno	Aggiornamento CV EUROPASS	2	
	Quinto anno	Aggiornamento CV EUROPASS; Stesura lettera motivazionale; conduzione colloquio di lavoro	4	
Corso sicurezza nei luoghi di lavoro: <ul style="list-style-type: none"> Formazione generale Formazione specifica Norme di sicurezza alimentare Settore (H.A.C.C.P.)		4 8 12/6	Esperti interni/esterni Esperti interni/esterni Insegnanti dell'Istituto	
3	Attività laboratoriali: <ul style="list-style-type: none"> Turni di servizio presso i reparti di accoglienza e ristorazione Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne 			Insegnanti dell'Istituto Insegnanti dell'Istituto ed esterni
3	Visite aziendali/culturali inerenti al percorso			Insegnanti dell'Istituto
4	Partecipazione a concorsi e gare professionali Incontri con esperti			Insegnanti dell'Istituto

5	Valutazione intermedia*		Tutor interno
<p>* Attività opzionale non cumulabile nel calcolo del monte ore.</p> <p>Esperienza in azienda (stage)</p> <p>Prevede l'inserimento lavorativo degli Alunni presso le aziende cui sono stati destinati. Questo inserimento permetterà loro di sperimentare il lavoro e di riflettere su di esso. In questa fase l'Allievo viene seguito dal Tutor esterno secondo il percorso formativo concordato con il Tutor interno.</p> <p>I Tutor interni, durante lo stage, visiteranno gli Alunni nel posto di lavoro per avere un riscontro diretto sull'inserimento e andamento dell'esperienza, per poter intervenire qualora si presentassero dei problemi.</p>			
	Titolo del modulo	Ore	Personale coinvolto
6	Esperienza in azienda per le classi terze per le classi quarte per le classi quinte	100 70 40	Tutor interno ed esterno
7	Valutazione finale		Interno/esterno
<p>Le attività progettuali interessanti saranno svolte nelle aule, nelle aziende e nei laboratori scolastici.</p>			

Valutazione e Monitoraggio del Percorso e del Progetto Formativo

<p>La documentazione e la valutazione delle attività di stage avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, Decreto Regionale del 29 luglio 2013, tenendo conto dei seguenti documenti e criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Patto formativo, stipulato tra famiglia e scuola ❖ Progetto formativo individuale, accordo stipulato tra Alunno, scuola e azienda ospitante ❖ Registro delle presenze, per misurare il livello di partecipazione dello Studente; ❖ Scheda di valutazione del Tutor aziendale ❖ Attestato di valutazione dell'azienda

Questi ultimi sono compilati dal Tutor aziendale, che esprimerà una valutazione sull'esperienza nel suo complesso e, nel dettaglio, sull'Allievo

❖ **Scheda Valutazione Studente** redatta al termine dell'esperienza in azienda, nella quale l'Alunno sarà chiamato a dare informazioni sui seguenti punti:

- ❖ descrizione dell'azienda
- ❖ descrizione dell'attività svolta
- ❖ descrizione dell'ambiente lavorativo e dei rapporti relazionali
- ❖ riflessione sui punti di forza dell'esperienza (abilità acquisite, capacità relazionali, verifica delle capacità personali)
- ❖ riflessione sui disagi affrontati (inesperienza, rapporti interpersonali, organizzazione dell'attività)
- ❖ valutazione complessiva delle settimane di stage aziendale.

Rispetto al percorso formativo sono previste tre distinte valutazioni: le osservazioni in itinere svolte dai tutor, il report dello studente, la valutazione del consiglio di classe. In sede di scrutinio, ciascun docente, nell'esprimere la valutazione relativa ai traguardi formativi raggiunti dagli studenti, tiene conto anche del livello di possesso delle competenze promosse attraverso i PCTO e ricollegate alla propria disciplina di insegnamento. Le osservazioni rilevate durante la realizzazione dei percorsi forniranno elementi per l'espressione collegiale del voto di comportamento.

Il monitoraggio qualitativo del percorso formativo e del progetto si realizzerà attraverso i seguenti Strumenti di valutazione

- **Scheda di valutazione dello studente da parte del tutor esterno** (se presente); fornisce una valutazione dei risultati del percorso realizzato, in merito agli obiettivi formativi raggiunti, le attitudini comportamentali e le capacità organizzative e professionali possedute dallo studente coinvolto nel progetto dei P.C.T.O. presso la struttura ospitante, con il quale è stata stipulata una convenzione. Tale valutazione sarà utilizzata dai docenti e dal Consiglio di Classe, coinvolti in un progetto di alternanza con la struttura ospitante, in fase di formulazione delle valutazioni complessive
- **Scheda di valutazione da parte del Consiglio di Classe (su proposta del tutor interno);**

- **Questionario di Valutazione dello Studente dell'esperienza**, da parte dello studente, ha l'intento di verificare se il senso e il valore del percorso di alternanza scuola-lavoro è stato chiaro e quale giudizio ne trae il singolo beneficiario. Il suo scopo, infatti, è quello di verificare se, alla fine del percorso, lo studente ne abbia compreso appieno il significato, se l'esperienza lavorativa con le sue regole e i suoi rapporti abbia migliorato la sua capacità di relazionarsi, o ancora, se abbia avuto funzioni orientative verso una possibile futura professione.

-Project work come elaborato finale dello studente. Il project work rappresenta una sperimentazione attiva dei contenuti appresi durante un percorso didattico formativo. Questo strumento progettuale si collega alla metodologia "learning by doing", che sottolinea come, in seguito ad un periodo di apprendimento si riesca a realizzare un progetto relativo a obiettivi prefissati e a contesti reali. Il significato etimologico del termine project work è "lavoro di progetto", che evidenzia come il project work sia un efficace strumento formativo che richiede ai partecipanti di realizzare un progetto concreto; tale metodologia consentirà a coloro che vi contribuiscono di prendere contatto con problematiche organizzative, operative, relazionali, presenti nel contesto lavorativo e formativo. Il project work in questo caso sarà rappresentato, per tutti, dalla elaborazione del proprio CV in formato europass, anche in lingua inglese, il CV infatti è lo strumento principale per la ricerca attiva del lavoro, mentre alcuni studenti potranno scegliere uno strumento più complesso, ma molto efficace che è il Video CV, da realizzare tutto o in parte in lingua inglese. Ciascun Consiglio di Classe, esaminati tutti i documenti sopra descritti, e considerando la ricaduta che tali valutazioni possono avere sulla propria crescita culturale e professionale, attribuisce agli Alunni una valutazione, che concorre assieme alle altre alla definizione, nello scrutinio finale del credito scolastico.

Nel sito dell'Istituto sono inoltre disponibili ulteriori materiali informativi circa l'esperienza lavorativa e l'organizzazione degli Stage.

Il Responsabile del Progetto

Prof.ssa Vincenza Tacci

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulé

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92022 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it