



IIS DIAMANTE



Progetto ASL /SIA- ENO

**1. TITOLO DEL PROGETTO****PERCORSI DELLA FEDE E DEL GUSTO**

Come raccontare, valorizzare, promuovere un *luogo*, partendo dalla sua Storia (siti, leggende, tradizioni, prodotti eno-gastronomici), in un mercato globale, in cui il marketing digitale è una opportunità senza precedenti, anche per un territorio *periferico*.

**2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO**

Istituto: I.I.S.S. Diamante (CS) Codice Meccanografico CSIS023003

Indirizzo: Via Praino

Telefono: 0985-81535..... Fax: 0985-81545.....

e-mail: [csis023003@istruzione.it](mailto:csis023003@istruzione.it) – PEC [csis023003@pec.istruzione.it](mailto:csis023003@pec.istruzione.it)

Dirigente scolastico: prof.ssa Concetta Smeriglio

**3. IMPRESE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE**

DENOMINAZIONE	Indirizzo
Comune di Diamante- Assessorato al Turismo	Piazza Pietro Mancini- Diamante ( Cs)

**4. ALTRI PARTENER ESTERNI**

DENOMINAZIONE	
Albergatori Associazione ABC Diamante	
Comuni del Territorio	
Studi commerciali del Territorio	
Aziende digitali del territorio	
Accademia del peperoncino	
Associazione culturale Peonia di Orsomarso	
Associazione Domus onlus	
Associazione culturale Cerillae	
Agenzie di viaggio Volvendo di Diamante	
Agenzie di viaggio del Territorio	

## 5. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

### CONTESTO DI PARTENZA

Il contesto economico del territorio della Riviera dei Cedri è ricco di potenzialità, per altro inesprese, ma si registrano anche alti tassi di disoccupazione, soprattutto giovanile. Pertanto diviene improcrastinabile la necessità di inserire nei percorsi di studio maggiore spazio alla cultura del lavoro attraverso l'alternanza scuola – lavoro, per offrire agli studenti tutti gli strumenti utili a costruire un valido progetto di vita orientato alla prosecuzione degli studi o all'inserimento nel mondo del lavoro. L'obiettivo è di contrastare più efficacemente la dispersione scolastica e la disoccupazione giovanile, facendo crescere, nel contempo, cittadini più responsabili e attivi nella vita sociale. **Nella** realtà economica del Territorio e in quella, in particolare, del Comune di Diamante, il comparto del turismo ha svolto e svolge tuttora un importante ruolo di traino. Si registrano, però, alcune criticità strutturali: la brevità della stagione turistica, quasi esclusivamente rivolta a soddisfare le richieste del segmento legato al turismo balneare e la mancanza di figure professionali in grado di promuovere e valorizzare le risorse culturali ed eno-gastronomiche (marketing territoriale). Di contro, i nostri studenti, durante il loro percorso di studi, acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorativa nel settore del turismo e del marketing aziendale, ma le competenze tecnico professionali necessitano di una *validazione* anche da parte di enti esterni alla Scuola, in modo tale che siano, a tutti gli effetti, competenze spendibili nel mercato del lavoro. Di conseguenza, l'alternanza scuola lavoro costituisce un'importante leva per valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spingere all'innovazione del rapporto insegnamento - apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica, in particolare studenti e docenti, consolidano conoscenze, abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi, ad esempio attraverso specifiche attività progettuali che vedano il coinvolgimento dell'Università. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono, cioè, processi intenzionali di cambiamento, nella scuola e nel contesto in cui la scuola opera, implementando nel contempo le competenze di base, tecnico professionali e trasversali di ciascun discente. Per quanto riguarda gli indirizzi **SIA** ed **ENO**, da incontri con il mondo dell'imprenditoria, è emersa la richiesta di formare, oltre alle figure professionali tradizionali quali **Esperti di amministrazione aziendale, di Programmazione di Sistemi Informativi Aziendali, Chef di cucina e di sala**, anche figure professionali nuove, competenti e altamente competitive, che siano in grado di porre la scuola al centro delle politiche di sviluppo territoriale. In particolare, per il Comune di Diamante e per il suo comprensorio ( Riviera dei Cedri) è stata delineata, dagli operatori del settore ( albergatori, agenzie di viaggio, imprese commerciali per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio), la possibilità di formare *figure professionali* innovative e creative come

- **l' Event Manager**
- **Lo Storyteller aziendale;**
- **Il Programmatore di viaggi;**
- **L'esperto di Marketing territoriale, compreso il Marketing eno-gastronomico.**
- **Il Revenu Manager.**

Si tratta di figure che non sono ancora al centro della formazione scolastica, in quanto necessitano per poter essere sviluppate in modo adeguato, del contatto con il mondo del lavoro. La necessità di tale intervento formativo si rende necessario perché il settore del Marketing, in sinergia con i social media, sarà sempre più importante nella realtà dei network di agenzie di viaggi e delle imprese turistiche Olta (On Line Travel Agency), nel cui ambito sarà sempre più rilevante la figura del **Programmatore di viaggi**, mentre la vera sfida del futuro è quella di incrementare le vendite, facendo salire gli indici di occupazione delle strutture ricettive in cui opera **l'Hotel Revenue Manager**, che assicura prezzi competitivi ai clienti, cercando nel contempo di non ridurre il vantaggio economico per l'azienda alberghiera. In definitiva, attraverso la implementazione di percorsi di Alternanza Scuola Lavoro il più possibile personalizzati, si valorizzano i talenti, le vocazioni personali e si incrementa il tasso di imprenditorialità del capitale umano territoriale, in un territorio economicamente fragile, con limiti infrastrutturali notevoli che ne riducono la possibilità di diventare sistema e che lo hanno reso, in passato, spesso dipendente dalle politiche di sostegno pubblico. Tale Progetto si integra pienamente nel Piano dell'Offerta Formativa dell'IISS Diamante ( Cs) in quanto due dei tre indirizzi presenti nella nostra Scuola rispondono efficacemente alla richiesta proveniente dal Territorio ( Marketing territoriale per l'Indirizzo SIA e Valorizzazione dei Prodotti tipici del Territorio, anche in termini di *Menu Storici* per l'Indirizzo ENOA). Nel complesso, trattasi di un Percorso che consente di implementare Azioni e Attività caratterizzate dalla contaminazione disciplinare, in quanto coinvolge sia le discipline umanistiche che quelle più specificatamente tecniche e professionalizzanti.

Si tratta, in definitiva,

- di Imparare a Raccontare, Valorizzare, Promuovere un *luogo*, partendo dalla sua Storia (siti, leggende, tradizioni, prodotti eno-gastronomici)
- e
- di Saperlo Comunicare in un mercato globale, utilizzando tecniche e strategie di marketing digitale, opportunità senza precedenti, anche per un territorio *periferico*, ma ricco di suggestioni e giacimenti culturali, in attesa di diventare *Beni*.

## ***PERCORSI DELLA FEDE E DEL GUSTO*** IN SINTESI...

Il Progetto intende valorizzare il segmento del Turismo Religioso che, sul nostro Territorio, gode della presenza di un osservatorio privilegiato e conosce una stagione di suscitato interesse, anche mediante l'organizzazione di una manifestazione rilevante come la Borsa annuale del Turismo religioso, la quale si svolge in una location suggestiva: il Santuario di San Francesco di Paola, patrono della Calabria. Il nostro obiettivo è quello di confezionare prodotti digitali (sito web, app ecc.), dopo apposita formazione degli Alunni, attraverso strumenti come UDA interdisciplinare, laboratorio di Storia del Territorio (con il coinvolgimento dell'organico potenziato), incontri con esperti, visite guidate, progetti mirati (Staffetta di scrittura creativa, Nomadi digitali, A scuola di Open Coesione), tirocini personalizzati presso strutture ricettive / enti pubblici/ imprese turistiche e digitali ecc. La finalità è quella di porre la Scuola al centro del Territorio, nel tentativo di incidere su un processo di cambiamento (destagionalizzazione del segmento turistico, non solo mare...) in grado di creare occupazione stabile. I Percorsi che si andranno a proporre, per quanto concerne i contenuti, metteranno in luce come, dal punto di vista storico, luoghi e riti, si siano rivitalizzati, nel tempo, in una sorta di continuità tra la civiltà antica-pagana e la cultura cristiana. Le ore d'aula si intendono comuni e rivolte a tutto il gruppo classe, mentre la personalizzazione del Percorso riguarderà, in particolare, i Tirocini, che saranno collegati alle figure professionali individuate e abbinate agli alunni, tenendo conto delle loro aspettative, capacità, competenze. Con tale attività progettuale si intende sviluppare, oltre a competenze spendibili sul mercato del lavoro, anche competenze di cittadinanza attiva e responsabile (rispetto dell'ambiente, educazione alla legalità ecc), coniugando creatività, innovazione e tradizione, intesa come tradizione eno – gastronomica ( ma non solo...). D'altra parte, è noto che da sempre, *il cibo* abbia avuto, ed abbia tuttora, uno stretto legame con *il sacro*. \*

### **Contenuti dei percorsi:**

- *Le grotte preistoriche degli eremiti medievali*
- *Il monachesimo basiliano*
- *I Santi: San Ciriaco, San Nilo, San Daniele e San Francesco di Paolo*
- *I Santuari: La grotta della Madonna a Praia, il Santuario del Pettoruto, il Santuario di San Francesco di Paola*
- *I rituali della Quaresima e il cibo povero*
- *La dieta dei minimi*
- *La pasta e ceci e l'Invito di San Giuseppe ecc.*
- 

\* La Programmazione triennale del Progetto *I Percorsi della fede e del gusto*, per l'a. s. 2017-18, è declinata nella scheda analitica allegata (Piano Operativo delle Attività). Il Piano Operativo è rivedibile ogni anno.

<b>OBIETTIVI</b>	<b>FINALITA'</b>
<b>IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO</b>	
<p>Offrire agli studenti della Riviera dei Cedri la possibilità di accedere a luoghi di educazione e formazione diversi da quelli istituzionali per valorizzare al meglio le loro potenzialità personali e stimolare apprendimenti informali e non formali, attraverso un rapporto sinergico, strutturato e consolidato nel tempo, con le Imprese del Territorio;</p> <p>Arricchire il <i>curriculum</i> scolastico degli studenti dell'I.I.S. di Diamante con contenuti operativi, rilevando e valorizzando le competenze, in particolare quelle trasversali;</p> <p>Valutare la corrispondenza delle aspettative e degli interessi personali di ciascun discente con gli scenari e le opportunità professionali offerte dal Territorio;</p> <p>Rafforzare il ruolo di centralità assunto dall'istruzione e dalla formazione nei processi di crescita e modernizzazione della Comunità in cui l'I.I.S. di Diamante opera ;</p> <p>Considerare il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro un fattore strategico sia per le imprese del territorio che per i giovani che si affacciano al mercato del lavoro.</p> <p>Far acquisire agli Alunni competenze comunicative, organizzative e professionali che favoriscano l'ingresso nel mondo del lavoro del territorio</p> <p>Accrescere la motivazione allo studio e valorizzare le eccellenze</p> <p>Utilizzare un approccio metodologico che sviluppi capacità di problem solving attraverso osservazione, analisi e valutazione dei problemi</p> <p>Personalizzare i percorsi di apprendimento e valorizzare le attitudini e le capacità individuali</p> <p>Potenziare le capacità di utilizzare le tecnologie informatiche sia nella produzione di testi che nella gestione del sistema informativo aziendale</p>	<p>Attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.</p> <p>Favorire la realizzazione di percorsi che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.</p> <p>Realizzare contesti di apprendimento moderni e stimolanti</p> <p>Realizzare un organico collegamento con il mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali.</p> <p>Promuovere la cultura della progettazione partendo dalla scuola e rendendo la scuola stessa attore del processo.</p> <p>Favorire la transizione dello studente agli studi universitari, anticipando l'esperienza formativa nei luoghi di lavoro</p> <p>Far sì che ogni studente abbia sempre un ruolo centrale nei processi educativi finalizzati al successo della sua formazione di cittadino e tecnico aperto all'innovazione</p> <p>Motivare ad una progettualità, capace di gestire la moderna complessità, con il sostegno dei riferimenti certi, propri della cultura e della tradizione tecnologica,</p> <p>Far acquisire la consapevolezza di vivere con responsabilità la dimensione umana</p> <p>Favorire l'inserimento nel mondo del lavoro con competenza e creatività.</p>

<b>DESTINATARI</b>
Alunni dell'Indirizzo SIA / ENO- II Biennio e, inoltre, classi V Anno ( dall'a.s. 2017-2018)
<b>ATTIVITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettazione/Coprogettazione</li> <li>- Orientamento</li> <li>- Coordinamento</li> <li>- Personalizzazione dei percorsi</li> <li>- Monitoraggio interno</li> <li>- Tutoraggio</li> <li>- Certificazione competenze</li> <li>- Sostegno ad allievi diversamente abili.</li> </ul>
<b>RISULTATI</b>
<p><b>Dimensione della motivazione e socio-affettiva</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inserimento e adattamento all'ambiente di lavoro.</li> <li>2. Capacità di relazionarsi con il tutor aziendale e con il contesto lavorativo</li> <li>3. Dimostrazione di senso di responsabilità, impegno e disponibilità</li> <li>4. Sviluppo di capacità di lavoro in team</li> </ol> <p><b>Dimensione meta cognitiva</b></p> <p>Tali dimensione contribuirà in maniera significativa a raggiungere le competenze chiave di cittadinanza</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consapevolezza a collocarsi nel contesto dell'azienda e/o della istituzione</li> <li>2. Apprendere il modello operativo funzionale che lo rappresenta</li> <li>3. Svolgere un'azione di riflessione ed analisi personale del contesto</li> <li>4. Esprimere capacità, nel limite del consentito, di scelte autonome</li> <li>6. Ricevere e accogliere in modo positivo tutti gli stimoli che l'ambiente di lavoro e la complessità potranno fornire ai fini dello studio e dell'orientamento.</li> </ol> <p><b>Dimensione cognitiva</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avere la consapevolezza dei saperi professionali</li> <li>2. Sviluppare ed applicare le competenze degli assi culturali in ambito linguistico (lingua italiana)</li> <li>3. Utilizzare le lingue straniere di formazione specificamente professionale</li> <li>4. Saper apprendere procedure operative di lavoro negli uffici nei quali viene svolto lo stage operativo</li> <li>5. Acquisire un atteggiamento flessibile sul piano cognitivo e sull'utilizzo dei propri saperi</li> </ol>
<b>IMPATTO</b>
<p><b>Territorio:</b></p> <p>Il contenuto innovativo del progetto, per certi aspetti un progetto-pilota, arricchirà notevolmente, e in modo diretto, il capitale umano del territorio, distribuendo nuove conoscenze all'interno dei cluster identificati (intesi come gruppi costituiti da scuola, imprese, associazioni, enti pubblici, terzo settore ecc.)</p> <p>La spinta alla innovazione dei soggetti partecipanti sarà migliorata dall'implementazione del progetto e si contribuirà all'attuazione dell'importante obiettivo europeo di costruire sviluppo socio-economico attraverso la conoscenza</p>

<p><b>Scuola</b></p> <p>L'implementazione del progetto porterà ad individuare un quadro di abilità/competenze chiave e alla produzione di materiale didattico che migliorerà notevolmente l'offerta formativa dell'Istituzione Educativa coinvolta nel progetto ( I.I.S.S. Diamante)</p> <p><b>Alunni</b></p> <p>L'acquisizione di competenze, anche innovative, spendibili nel mercato del lavoro e una maggiore e consapevole conoscenza del territorio, favorirà l'occupazione</p>
---

## 6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI

Soggetto	Progettazione	Gestione	Valutazione	Diffusione
<b>Comitato Tecnico Scientifico</b>	Partecipa all'idea progettuale.	Facilita la gestione del progetto	Consiglia sulla predisposizione degli strumenti di valutazione	Facilita la diffusione delle esperienze
<b>Dirigente scolastico</b>	Individua il fabbisogno e partecipa all'idea progettuale	Coordina i C.di C. Gestisce gli aspetti didattici finanziari e giuridico-amministrativi del progetto. Sottoscrive gli accordi con i tutors e le convenzioni con le aziende	Controlla gli strumenti predisposti per la valutazione	Organizza insieme agli altri soggetti coinvolti manifestazioni per la diffusione delle esperienze
<b>Responsabile di progetto / Funzione strumentale Alternanza Scuola-Lavoro</b>	Individua il fabbisogno. Partecipa all'idea progettuale. Progetta gli strumenti di valutazione	Rapporta al D.S. e al collegio docenti, sulla base della documentazione fornita dagli altri soggetti coinvolti	Monitora le diverse esperienze e diverse fasi dell'alternanza. Analizza i report valutativi dei tutors interni ed esterni. Produce il dossier dello studente, con la registrazione delle competenze validate.	Coordina le attività per la diffusione delle esperienze
<b>Consiglio di Classe/coordinatore di classe</b>	Prende atto del report per l'analisi dei bisogni territoriali (contesto). Analizza la situazione della classe. Co – progetta il percorso formativo con Azienda. Seleziona gli alunni sulla base di interessi, aspettative e potenzialità e cura la individuazione dei percorsi. Elabora la stesura del progetto in relazione agli apprendimenti specifici, agli obiettivi da raggiungere e alle necessità del gruppo classe. Elabora unità di apprendimento interdisciplinari (UDA).	Verifiche delle competenze in ingresso. Attivazione di moduli propedeutici all'esperienza di stage. Collabora alla gestione del progetto, mediante la predisposizione di lezioni interattive e attività di laboratorio per una adeguata preparazione delle attività in azienda. Analizza il contenuto della documentazione prodotta dagli attori del processo e propone azioni correttive.	Accerta tramite colloquio e/o prove strutturate le competenze dello studente e redige verbale di validazione. Valuta i risultati, mediante certificazione del percorso formativo e dichiarazione di competenze acquisite. Redige attestato delle competenze.	Riconoscimento credito formativo nella pagella. Collabora alla diffusione delle esperienze, anche mediante il coinvolgimento dei genitori degli alunni.

<b>Tutor interno</b>	Partecipa all'idea progettuale (percorso)	Gestisce l'attività esterna e il percorso che gli è stato affidato in collaborazione con il responsabile del progetto ed il tutor esterno. Controllo frequenza studenti	Elaborazione report su andamento attività formativa e competenze acquisite. Monitoraggio dell'attività. Stila il dossier dello studente in collaborazione con il tutor esterno, e lo trasmette al responsabile del progetto.	Collabora alla diffusione delle esperienze
<b>Tutor esterno</b>	Partecipa all'idea progettuale	Controllo frequenza studenti Raccordo esperienza in azienda con quella in aula. Gestione dell'attività esterna di cui è responsabile e il percorso che gli è stato affidato, in collaborazione con il responsabile del progetto e del tutor interno	Stila il report dell'esperienza aziendale in collaborazione con il tutor interno	Partecipa alla diffusione delle esperienze, anche attraverso gli strumenti di comunicazione aziendale (sito web ecc)
<b>Alunni</b>	Partecipano all'idea progettuale, comunicando ai tutors le loro aspirazioni	Partecipano attivamente alla realizzazione del progetto, comunicando le eventuali problematiche inerenti il percorso di Alternanza che li riguarda.	Relazioni inerenti l'esperienza. Test di Gradimento. Autovalutazione	Diffondono l'esperienza nel contesto scolastico, familiare e territoriale
<b>Famiglie</b>	Condividono obiettivi e finalità del percorso progettuale	Firmano il Patto formativo, condividendo tempi e modalità organizzative del percorso progettuale, in riferimento allo stage	Test di gradimento (nell'ambito dei questionari di autovalutazione di Istituto)	Collaborano alla diffusione dell'esperienza sul territorio
<b>Gruppo NIV</b>			Valuta i risultati del progetto, in base ai seguenti Indicatori: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conseguimento da parte del 90% degli Alunni di una valutazione positiva per stage</li> <li>- Partecipazione a concorsi ed eventuali riconoscimenti</li> <li>- Partecipazione a eventi significativi di cittadinanza attiva</li> </ul>	Diffusione dei risultati all'interno del report di autovalutazione d'Istituto (compreso gradimento)

a) **STUDENTI**

Classi coinvolte n. 8 a.s. 2017-18	Classe III	Classe IV	Classe VA	Classe VB	Totale
Numero studenti SIA	24	32	21	22	99
n. studenti diversamente abili	0	0	0	0	0
Numero studenti Eno	22	18	18	20	78
Numero studenti diversamente abili	1	1	1	2	5
Totale n. Alunni					177
Totale Alunni diversamente abili					5

b) **COMPOSIZIONE DEL CTS/CS DIPARTIMENTO/ I COINVOLTO/ I ( in via di completamento)**

COGNOME e NOME	FUNZIONI	SETTORE/ Materia di Insegnamento per Docenti
	Dirigente scolastico	
	Funzione strumentale docente ASL	
	Docente ENO	Cucina
	Docente SIA ( diritto ed economia)	Diritto ed economia
	Docente Cat	Topografia e/o altra disciplina tecnica
	Docente sostegno	Sostegno
	Studente	
	Genitore	
	Esperto Esterno ( Dottore commercialista)	
	Esperto Esterno ( Architetto)	
	Esperto Esterno ( Chef di cucina)	

**c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITA' CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI**

I consigli di classe, definiscono il percorso e l'articolazione del progetto in tutti i suoi ambiti. Attivano percorsi di co-progettazione scuola-azienda del progetto formativo in alternanza. In particolare sono coinvolti nell'approfondimento del profilo degli allievi, mettendone in rilievo non solo i bisogni specifici, ma soprattutto le competenze da acquisire riferite agli obiettivi formativi del progetto. In particolare,

- Elaborano **unità di apprendimento** riferite all'intero gruppo classe e realizzabili con molteplici metodologie;
- Definiscono il percorso e la sua articolazione: sviluppo temporale, durata, sequenze;
- Partecipano alla co-progettazione Scuola/Imprese del percorso formativo in alternanza;
- Approfondiscono il profilo degli allievi, anche in rapporto a bisogni specifici;
- Definiscono le competenze da acquisire tramite l'alternanza, riferite agli obiettivi formativi del curriculum e del progetto.

**d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITA' CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO**

**TUTOR INTERNI**

Sensibilizzazione e coinvolgimento degli studenti  
 Controllo attuazione percorso formativo  
 Raccordo esperienza in aula con quella in azienda  
 Elaborazione report su andamento attività formativa e competenze acquisite  
 Collaborazione ai processi di monitoraggio, valutazione e comunicazione dei risultati  
 Partecipazione alla disseminazione dei risultati  
 Comunicazione del gradimento del progetto da parte degli alunni e dei genitori

**TUTOR ESTERNI**

Controllo attuazione percorso formativo  
 Raccordo esperienza in aula con quella in azienda  
 Elaborazione report su andamento attività formativa e competenze acquisite  
 Collaborazione ai processi di monitoraggio, valutazione e comunicazione dei risultati  
 Partecipazione alla disseminazione dei risultati

## 7. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE DALLE CONVENZIONI

L'esigenza principale alla base del progetto è quella di rafforzare i rapporti tra la scuola, il lavoro e il territorio, riprendendo le richieste che emergono da questo contesto lavorando insieme per aumentare competenze e professionalità. E' necessario puntare all'innovazione utilizzando nuovi canali formativi. L'apprendimento in esperienza coniugato con le nuove tecnologie è diventato essenziale per la formazione delle figure professionali da inserire nel mondo del lavoro del comparto marketing e del comparto turistico/alberghiero. Nuovi lavori ma anche vecchie professioni rivisitate. La progettazione condivisa con l'azienda permette di sviluppare le competenze richieste sia dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi che le competenze richieste dalle imprese, permettendo e rafforzando l'integrazione di conoscenze con abilità personali e relazionali. Il coinvolgimento delle aziende nella fase di progettazione permette di definire un percorso d'impresa coerente con competenze abilità e conoscenze da acquisire. Tra le azioni da realizzare, risultano prioritarie le seguenti:

- Introdurre lo stage attraverso le conoscenze necessarie per orientarsi
- Sensibilizzare e far riflettere gli studenti sulle attese rispetto all'esperienza lavorativa
- Aumentare l'osservazione partecipata degli studenti sulle dinamiche organizzative
- Condividere e rielaborare quanto sperimentato fuori dall'aula con la scuola.

In riferimento alle singole *figure professionali* proposte nel progetto, sia quelle tradizionali che quelle maggiormente innovative, la tipologia delle strutture ospitanti con cui stipulare convenzioni, può essere così, orientativamente, delineato:

- **Esperto di amministrazione aziendale** : imprese di varia natura, studi commerciali
- **Programmatore di sistemi informativi aziendali**: imprese digitali (comunicazione, e-commerce ecc.
- **Chef di cucina e/o di sala** : hotel, ristoranti e imprese similari
- **Event manager** : associazioni culturali, comuni (ufficio turistico), hotel
- **Storyteller aziendale e territoriale**: associazioni culturali, comuni del territorio, agenzie di comunicazione e promozione pubblicitaria
- **Travel Promotor (Organizzatore di viaggi)**: agenzie di viaggi, comuni (ufficio turistico), pro loco ecc.
- **Esperto di marketing territoriale**: comuni, studi commerciali, associazioni culturali ecc.
- **Hotel Revenu Manager**: hotel e imprese similari

## 8. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

### Dimensione della motivazione e socio-affettiva

1. Inserimento e adattamento all'ambiente di lavoro.
2. Capacità di relazionarsi con il tutor aziendale e con il contesto lavorativo
3. Dimostrazione di senso di responsabilità, impegno e disponibilità
4. Sviluppo di capacità di lavoro in team

**Dimensione meta cognitiva**

Tali dimensione contribuirà in maniera significativa a raggiungere le competenze chiave di cittadinanza

1. Consapevolezza a collocarsi nel contesto dell'azienda e/o della istituzione
2. Apprendere il modello operativo funzionale che lo rappresenta
3. Svolgere un'azione di riflessione ed analisi personale del contesto
4. Esprimere capacità, nel limite del consentito, di scelte autonome
6. Ricevere e accogliere in modo positivo tutti gli stimoli che l'ambiente di lavoro e la complessità potranno fornire ai fini dello studio e dell'orientamento.

**Dimensione cognitiva**

1. Avere la consapevolezza dei saperi professionali
2. Sviluppare ed applicare le competenze degli assi culturali in ambito linguistico (lingua italiana)
3. Utilizzare le lingue straniere di formazione specificamente professionale
4. Saper apprendere procedure operative di lavoro negli uffici nei quali viene svolto lo stage operativo
5. Acquisire un atteggiamento flessibile sul piano cognitivo e sull'utilizzo dei propri saperi

**9. AZIONI, FASI, E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

Il Progetto si sviluppa attraverso le seguenti fasi:

**1° fase (preparatoria- orientativa):**

- Condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola
- Individuazione della classe dove attuare il percorso
- Individuazione del tutor scolastico
- Presentazione del progetto agli alunni
- Definizione, da parte del consiglio di classe, degli obiettivi e delle attività da inserire nel piano personalizzato del percorso
- Coinvolgimento delle famiglie
- Sensibilizzazione delle aziende da parte di associazioni di categoria e/o di imprese, allo scopo di verificare la disponibilità ad accogliere gli studenti
- Definizione di obiettivi comuni e individuazione delle aree aziendali più consoni al percorso previsto
- Costruzione di un sistema stabile di comunicazione scuola e mondo del lavoro con la definizione dei tutor aziendali e la modulistica relativa
- Individuazione di eventuali esperti esterni, come figure di supporto, per la formazione in aula

**2° fase (operativa)**

- Il consiglio di classe predisporre la scheda di accertamento delle abilità/competenze di ogni studente
- Il consiglio di classe individua ed assegna gli studenti alle aziende, in considerazione degli esiti della verifica delle competenze
- Il consiglio di classe decide le modifiche nelle programmazioni delle discipline per consentire coerenza fra attività didattiche ed esperienza in azienda e coinvolge i docenti del potenziamento per la programmazione di moduli specifici
- Il consiglio di classe predisporre momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico
- Lo studente si inserisce in un processo di lavoro reale
- Il tutor aziendale, sulla base della scheda di accertamento delle abilità dello studente redatta dal consiglio di classe, individua le aree aziendali in cui inserire il tirocinante
- In questa fase il tutor scolastico effettua un monitoraggio assieme al tutor aziendale mediante visite e contatti telefonici

**3° fase (valutazione)**

- Scheda di autovalutazione dello studente
- Scheda di rilevazione dei risultati del tutor aziendale
- Scheda di certificazione delle competenze (Consiglio di classe)
- Comunicazione e disseminazione dei risultati ( studenti, genitori, portatori di interesse del Territorio).

## 10. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

a.s.2017/18 classe III SIA ed ENOA			
Periodo (orientativamente)			
ORE	ORE d'aula *	ORE stage *	Totale Ore*
	Indirizzo SIA 70 h Indirizzo ENOA 90 h	Indirizzo SIA 60 h Indirizzo ENOA 80 h	150
ATTIVITA'	Attività che si svolgeranno a scuola	Attività che si svolgeranno in ambiente di lavoro Stage presso Hotel, Ristoranti, Agenzie di Viaggio, Comuni ecc.	
Settembre/Ottobre	Incontri con il tutor aziendale per la progettazione degli interventi. Seminari informativi alunni.	Contatti con le aziende/ enti pubblici del territorio	
Novembre	Accertamento delle conoscenze, abilità, competenze in ingresso. Eventuali Attività di supporto. Modulo Sicurezza	Definizione delle Convenzioni Individuazione tutor esterno Calendario Attività	
Novembre- Gennaio	Lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratorio (UDA e laboratori, (laboratorio di storia del territorio e laboratori di ri-motivazione / riallineamento al progetto e/o per alunni diversamente abili o con BES). Visite aziendali e sul territorio. Progetti: Staffetta di scrittura creativa, Nomadi digitali (App) , Progetto Pizza.		
Febbraio- Marzo	Riflessione in classe sull'esperienza in corso di svolgimento per una socializzazione delle attività svolte dal gruppo classe al fine di verificare se il tirocinio soddisfa le aspettative. Analisi dei problemi emersi ed individuazione dei punti di forza e di criticità.	Tirocini Corso SIA ed ENO Attività progettuale rivolta a tutta la classe, suddivisa in gruppi	
Aprile – Maggio	Lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratorio (laboratorio di storia del territorio e laboratori di ri-motivazione / riallineamento al progetto e/o per alunni diversamente abili o con BES). Visite aziendali e sul territorio. Prosecuzione Progetti: Staffetta di scrittura creativa,		
Maggio	Prova certificazione competenze acquisite		

Giugno	Accertamento delle conoscenze, abilità, competenze al termine delle attività. C.d.C. : Elaborazione risultati Alternanza	Comunicazione- diffusione- disseminazione dei risultati	
Periodo Estivo ( Giugno- Agosto)		Eventuali Tirocini (ENO e SIA) Attività progettuale rivolta a singoli e/o a piccoli gruppi di Alunni	
<b>a.s.2018/19 classe IV SIA ed ENOA</b>			
<b>Periodo (orientativamente)</b>			
<b>ORE</b>	<b>Ore d'aula</b>	<b>Ore stage</b>	<b>Totale Ore</b>
	<b>Indirizzo SIA 70 h Indirizzo ENOA 90 h</b>	<b>Indirizzo SIA 60 h Indirizzo ENOA 80 h</b>	<b>150</b>
<b>ATTIVITA'</b>	<b>Attività che si svolgeranno a scuola</b>	<b>Attività che si svolgeranno in ambiente di lavoro Stage presso Hotel, Ristoranti, Agenzie di Viaggio, Comuni ecc.</b>	
Settembre/Ottobre	Incontri con il tutor aziendale per la progettazione degli interventi.	Contatti con le aziende/ enti pubblici del territorio	
Novembre		Definizione di eventuali ulteriori Convenzioni. Individuazione tutor esterno Calendario Attività	
Novembre- Gennaio	Lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratorio (UDA e laboratori, (compreso laboratori di ri-motivazione / riallineamento al progetto e/o per alunni diversamente abili o con BES). Visite aziendali e sul territorio. Avvio Progetti programmati nei Dipartimenti		
Febbraio- Marzo	Riflessione in classe sull'esperienza in corso di svolgimento per una socializzazione delle attività svolte dal gruppo classe al fine di verificare se il tirocinio soddisfa le aspettative. Analisi dei problemi emersi ed	Tirocini Corso SIA ed ENO Attività progettuale rivolta a tutta la classe, suddivisa in gruppi	

	individuazione dei punti di forza e di criticità.		
Aprile – Maggio	Lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratori (compreso laboratori di ri-motivazione / riallineamento al progetto e/o per alunni diversamente abili o con BES). Partecipazione a fiere di settore. Prosecuzione e chiusura progetti.		
Maggio	Prova certificazione competenze acquisite		
Giugno	Accertamento delle conoscenze, abilità, competenze al termine delle attività. C.d.C. : Elaborazione risultati Alternanza	Comunicazione- diffusione- disseminazione dei risultati	
Periodo Estivo ( Giugno- Agosto)		Eventuali Tirocini (ENO e SIA) Attività progettuale rivolta a singoli e/o a piccoli gruppi di Alunni	
<b>a.s.2019/20 classe V SIA ed ENOA</b>			
<b>Periodo (orientativamente)</b>			
<b>ORE</b>	<b>Ore d'aula</b>	<b>Ore stage</b>	<b>Totale Ore</b>
	<b>Indirizzo SIA 60 h Indirizzo ENOA 40 h</b>	<b>Indirizzo SIA 40 h Indirizzo ENOA 60 h</b>	<b>100</b>
<b>ATTIVITA'</b>	<b>Attività che si svolgeranno a scuola</b>	<b>Attività che si svolgeranno in ambiente di lavoro Stage presso Hotel, Ristoranti, Agenzie di Viaggio, Comuni ecc.</b>	
Settembre/Ottobre	Incontri con il tutor aziendale per la progettazione degli interventi.	Contatti con le aziende/ enti pubblici del territorio	
Novembre		Definizione di eventuali ulteriori Convenzioni. Individuazione tutor esterno Calendario Attività	
Novembre- Gennaio	Lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratorio (UDA e laboratori, (compreso laboratori di ri-motivazione / riallineamento al progetto e/o per alunni		

	diversamente abili o con BES). Avvio Progetti programmati nei Dipartimenti		
Febbraio- Marzo	Riflessione in classe sull'esperienza in corso di svolgimento per una socializzazione delle attività svolte dal gruppo classe al fine di verificare se il tirocinio soddisfa le aspettative. Analisi dei problemi emersi ed individuazione dei punti di forza e di criticità.	Tirocini Corso SIA ed ENO Attività progettuale rivolta a tutta la classe, suddivisa in gruppi	
Aprile – Maggio	Lezioni frontali in aula e cooperative learning in laboratori ( compreso laboratori di ri-motivazione / riallineamento al progetto e/o per alunni diversamente abili o con BES). Prosecuzione e chiusura progetti.		
Maggio	Prova certificazione competenze acquisite		
Giugno	Accertamento delle conoscenze, abilità, competenze al termine delle attività. C.d.C. : Elaborazione risultati Alternanza	Comunicazione- diffusione- disseminazione dei risultati	

**\*vedi Scheda analitica allegata (Piano Operativo delle Attività), per ogni singolo gruppo classe**

**11. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO**

<b>ATTIVITA' PREVISTE</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO</b>
Conoscere l'Alternanza scuola-lavoro e Sicurezza (classe III)	Seminari e conferenze, coinvolgimento di alunni e genitori. Soggetti: responsabile del progetto, referenti indirizzo, tutors scolastici, eventuali esperti esterni ecc.
Conoscere le aziende partner	Incontri con i tutor aziendali Visite guidate di orientamento e di osservazione sul territorio
Costruire l'attività : svolgimento di specifici moduli didattici (UDA)	In aula e in orario scolastico, a cura dei docenti della scuola, con il coinvolgimento dei docenti dell'organico potenziato  Metodologie :Brainstorming, problem solving, team building (costruzione del gruppo), storyteller. Attività laboratoriali in orario curriculare curate dai docenti interni
<i>Eventuali Prove di verifica semistrutturate per ri-progettazione (qualora se ne ravvisi la necessità, a causa di eventuali criticità emerse)</i>	Docenti del consiglio di classe

**12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI**

<b>ATTIVITA' PREVISTE</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO</b>
Indagine sui bisogni formativi in entrata Orientamento in riferimento alle scelte che gli alunni dovranno compiere, tenendo conto delle specificità dell'Indirizzo e delle specifiche attitudini di ogni studente, soprattutto in presenza di alunni diversamente abili o con Bes	Somministrazione di questionari e/o attività di Counseling - coaching (orientamento/accompagnamento)
Empowerment (conquista della consapevolezza di sé)	Strategie didattiche affettive- motivazionali
Stipula del patto formativo con definizione degli obiettivi formativi idonei da sviluppare in azienda, in relazione alla formazione interna prevista dalla Scuola (UDA, visite aziendali , laboratori ecc.)	<i>Elaborazione del tutor interno ed aziendale e coinvolgimento delle famiglie che sottoscrivono il patto</i>
Didattica inclusiva	Laboratori didattici all'interno della Scuola, anche per eventuali azioni di ri-motivazione degli studenti e conseguente recupero delle ore non svolte.

**13. ATTIVITA' LABORATORIALI**

<p><b>Descrizione.</b>  <b>Si prevede la partecipazione a</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Eventi e manifestazioni interne ed esterne all'istituto</b></li> <li>- <b>Visite aziendali e fiere di settore</b></li> <li>- <b>Incontri con esperti</b></li> <li>- <b>Partecipazioni a concorsi e gare professionali</b></li> </ul>
--

<p><b>Metodologie:</b></p> <p>Apprendimento in forma laboratoriale, che privilegia l'apprendimento in gruppo ed agevola la cooperazione negli apprendimenti individuali; apprendimento organizzativo orientato alla valorizzazione delle capacità di autodiagnosi e di autosviluppo dei giovani</p> <p>Capacità di comprendere, analizzare situazioni complesse e di effettuare scelte valutando situazioni alternative;</p> <p>Costruzione di learning objects integrati;</p> <p><b>Strumenti</b></p> <p>Social forum: Tourism Web, siti del settore turismo, Lim ecc</p> <p><b>Contenuti:</b> sviluppo e ricerca di temi di management turistico, azioni di marketing integrato, diffusione e pubblicità del prodotto; tecniche di comunicazione, cultura d'impresa;</p> <p><b>Spazi:</b> laboratori di informatica, laboratori linguistici, laboratori di sala, cucina, angolo- reception, punto di ristoro della scuola per interventi didattici teorico/pratici.</p>
---

#### 14. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

<p>Laboratorio multimediale Posta elettronica Software LIM Social Forum</p>
---

#### 15. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Attori	Tempi	Modalità	Strumenti
DS	In ingresso In itinere A fine progetto	Documentale	Report dei tutor interni, dei tutor aziendali e dei C.d.C.
CTS	In ingresso A fine progetto	Verifica della congruità delle attività previste Messa a punto di opportune strategie di riallineamento, all'interno di una programmazione che si intende <i>triennale</i>	Report dei tutor interni, dei tutor aziendali ecc
Consiglio di classe/Docenti delle discipline coinvolte	In ingresso (Novembre) In itinere (Marzo) A fine progetto (Giugno)	Analisi conoscenze, abilità e competenze in ingresso allo scopo di programmare le attività di supporto che consentano di svolgere l'attività di alternanza	Test Prove pratiche Prove semistrutturate Colloqui

		Registrazione delle progressioni dei livelli di apprendimento Verifica delle competenze acquisite	
Tutor interno	In itinere ( nel corso dello stage) Al termine attività studenti	Osservazione del processo formativo Registrazione delle progressioni dei livelli di apprendimento Incontri e confronti periodi con il tutor esterno	Questionari Ceck list Diario di bordo e/o relazione alunno Scheda di monitoraggio
Tutor esterno	In itinere (nel corso dello stage) Al termine attività studenti ( al termine dello stage)	Osservazione del processo formativo Incontri e confronti periodi con il tutor esterno	Test/Questionari Fogli presenze alunni Ceck list
Responsabile del progetto in sinergia con i Consigli e i Coordinatori di classe	In ingresso ( Novembre) In itinere (Marzo) Al termine attività studenti ( Giugno)	Documentale	Questionari Ceck list Diario di bordo e/o relazione alunno

**Valutazione dell'esperienza e degli apprendimenti:**

Attori della valutazione	Tempi	Modalità	Strumenti
Studenti	Giugno	Autovalutazione	Questionari
Consigli di classe	Marzo-Giugno	Valutazione in itinere Valutazione Finale	Questionari Ceck list Diario di Bordo e/o relazione finale alunno
Tutor Esterno	Marzo-Giugno	Valutazione in itinere Valutazione Finale	Questionari Ceck list Diario di Bordo e/o relazione finale alunno

**16. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO**

**Valutazione in ingresso:** colloqui, azioni di counseling, orientamento, questionario allievi ex - ante  
**Valutazione in itinere:** Schede didattiche, test e report aziendali. Attraverso periodici momenti di valutazione, si evidenzieranno i risultati raggiunti dai singoli studenti.  
**Valutazione finale:** Elaborazione di un resoconto di attività con valore interdisciplinare, Relazione Tutor d'azienda, Scheda di osservazione del tutor interno, Autovalutazione dello studente.

Fanno parte dei processi di valutazione:

Il Report finale del tutor aziendale; Soggetti, modalità e strumenti per le verifiche ( test vero/falso, test a risposta multipla, test close, questionari a domande aperte, colloqui, discussioni); la certificazione delle competenze; *Il Diario di bordo e/o relazione finale dell'Alunno* sull'andamento dello stage e descrizione delle attività svolte all'interno dell'impresa ospitante; l' autovalutazione dello studente.

Attori della valutazione	Tempi	Modalità	Strumenti
Studenti	Marzo- Aprile (comunque al termine dello stage)	Autovalutazione	Questionari
Consigli di classe	<b>Febbraio- Marzo Giugno</b>	Valutazione in itinere Valutazione Finale	Questionari Ceck list Diario di Bordo e/o relazione finale alunno
Tutor Esterno	Marzo- Aprile (comunque al termine dello stage)	Valutazione Finale	Questionari Ceck list

**17. MODALITA' CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR Struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO di CLASSE)**

**Consiglio di classe - Docenti discipline coinvolte - Tutor scolastico**  
 - Modalità di osservazione: griglie di osservazione costruite dai Consigli di classe e/o colloqui.  
 - Valutazione delle competenze attraverso modalità/strumenti oggettivi di accertamento costruite dai Consigli di classe, dai docenti coinvolti, dai tutor interni ed esterni e dalle aziende coinvolte relative a :  
**Definizione** dell'oggetto della valutazione: competenze, abilità e conoscenze da accertare  
**Definizione** della tipologia di prova: questionari, realizzazione del prodotto  
**Determinazione** di un numero di item necessari a dare attendibilità alla prova  
**Individuazione** di indicatori e criteri di correzione  
**Predisposizione** delle griglie di correzione per le prove  
**Organizzazione** dei dati di esito e l'individuazione dei livelli di padronanza delle competenze

**Tutor aziendale**  
 Modalità di **Osservazione:** griglie di osservazione costruite dai Consigli di classe con l'azienda.  
**Valutazione** questionari e/o colloqui di fine stage

**Somministrazione** questionari/report dopo attività seminari, conferenze, visite aziendali o sul territorio in aula e azienda

**Studenti**

Diario di bordo e/o relazione finale alunno

Questionario di auto-valutazione

**18. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF**

LIVELLO 3/4	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>Area dei Linguaggi</b>  <b>Discipline in prevalenza coinvolte:</b> Italiano, Francese, Inglese.	<p>Leggere, comprendere ed interpretare la documentazione prodotta nell'attività</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</p> <p>Documentare adeguatamente il lavoro e comunicare il risultato prodotto, anche con l'utilizzo delle tecnologie multimediali</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Saper produrre testi orali corretti nella forma e adeguati alla situazione comunicativa</p> <p>Saper leggere e comprendere i caratteri essenziali di testi scritti di vario tipo</p>	<p>Esporre oralmente in modo chiaro, logico e coerente.</p> <p>Redigere sintesi e relazioni. Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati al contesto lavorativo.</p> <p>Saper redigere un resoconto di un'attività in lingua inglese.</p> <p>Essere in grado di pianificare un intervento minimo, su un tema specifico</p> <p>Essere in grado di rilevare correttamente alcuni dati dai testi letti e da altre fonti ( cartine, tabelle, mappe)</p>	<p>Lessico fondamentale e specifico per la gestione di comunicazione in contesti formali ed informali</p> <p>Organizzazione del discorso espositivo</p> <p>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta</p> <p>Il lessico fondamentale di una lingua straniera europea</p> <p>Lessico di base su argomenti di vita professionale in inglese.</p> <p>Il lessico specifico in lingua italiana e lingua/e straniere</p> <p>Tecniche di scrittura creativa e storytelling</p> <p>La Comunicazione verbali: elementi, principi, tecniche e strategie</p>
<b>LIVELLO 3/4</b>  <b>Area storico-sociale-economica</b>  <b>Discipline in prevalenza coinvolte :</b> Storia, Religione, Diritto ed economia, Storia dell'Arte (potenziamento)	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà economico-sociale del proprio territorio.</p>	<p>Utilizzare ed applicare strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (visive, multimediali e siti web) per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali</p> <p>Leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla Storia Universale</p>	<p>Strumenti della ricerca storica e della divulgazione (vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici, testi divulgativi multimediali, siti web)</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale ed artistico</p> <p>Aspetti della storia locale quali configurazioni della Storia universale dell'Uomo</p> <p>Siti, leggende, tradizioni del territorio, con particolare riferimento al Medioevo e alla trasformazione di riti e culti della civiltà pagana in</p>

	<p>Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela delle persone, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Riconoscere ed interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali, anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto</p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione storica, individuando elementi di persistenza e continuità.</p> <p>Individuare e commentare i cambiamenti che il mercato globale ha prodotto sulla struttura aziendale e sulla sua operatività.</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di sviluppo economico nel territorio.</p> <p>Individuare e riconoscere le interdipendenze tra sistemi economici e le conseguenze che esse determinano in un dato contesto.</p> <p>Individuare ed interpretare il ruolo svolto dalla impresa etica</p> <p>Analizzare la responsabilità sociale dell'impresa soprattutto riguardo all'utilizzo delle risorse umane e naturali e all'impatto dell'attività economica sul territorio</p>	<p>manifestazioni della religiosità cristiana.</p> <p>Scambi internazionali e caratteristiche del mercato globale.</p> <p>Trasformazioni storiche dei sistemi economici e tendenze attuali.</p> <p>Sistema economico locale.</p> <p>Ruolo della impresa etica nel sistema economico, Principi di responsabilità sociale dell'impresa.</p> <p>Strumenti e modalità di rappresentazione e comunicazione delle informazioni economiche.</p> <p>Effetti dell'innovazione tecnologica sul sistema economico mondiale.</p>
--	--	--	--

LIVELLO 3/4	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Area Scientifica e Tecnologica</b></p> <p><b>Discipline in prevalenza coinvolte:</b> economia aziendale, informatica, matematica, diritto e tecniche della struttura ricettiva, diritto ed economia, matematica.</p>	<p>Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto</p> <p>Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date</p> <p>Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a diversi contesti</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio,</p>	<p>Riconoscere l'assetto strutturale di un'impresa attraverso l'analisi dei suoi organigrammi e funzioni</p> <p>Redigere il curriculum vitae europeo</p> <p>Elaborare piani di marketing con riferimento alle politiche di mercato aziendali</p> <p>Riconoscere l'evoluzione delle strategie di marketing</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua inglese</p> <p>Progettare prodotti digitali a supporto della comunicazione aziendale</p> <p>Progettare e realizzare pagine web statiche e dinamiche</p> <p>Utilizzare le potenzialità di una rete per i fabbisogni aziendali</p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della</p>	<p>Teoria e principi di organizzazione aziendale. Modelli organizzativi aziendali</p> <p>Analisi e politiche di mercato. Curriculum europeo</p> <p>Principi, teorie e tecniche del marketing. Struttura del piano di marketing</p> <p>Linguaggi e strumenti di implementazione per il web</p> <p>E-commerce, struttura, usabilità e accessibilità di un sito web</p> <p>Reti di computer e reti di comunicazione</p> <p>Il corporate e il digital storytelling</p> <p>Normativa nazionale e comunitaria sulla sicurezza e sul trattamento dei dati personali con particolare riferimento alla sicurezza informatica e ai reati informatici.</p>

	ricerca e approfondimento disciplinare	<p>normativa in materia di sicurezza e sul trattamento dei dati personali.</p> <p>Riconoscere i reati informatici, individuandone i caratteri distintivi.</p> <p>Applicare la normativa vigente relativa ai dati personali e sensibili.</p>	<p>Tutela della privacy.</p> <p>Contratti tipici e atipici , inerenti l'imprenditore e la sua azienda.</p> <p>Imprenditore e azienda. Forme giuridiche d'impresa , costituzione e gestione.</p> <p>Caratteristiche giuridiche ed economiche del mercato del lavoro.</p>
--	--	---	---

**Competenze Tecnico-professionali specifiche per indirizzo ENO**

Articolazione	Competenze	Abilità	Conoscenze
<b>CUCINA</b>			
	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>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</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia</p> <p>Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti e a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti</p> <p>Calcolare i costi specifici del settore</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle certificazioni di qualità</p> <p>Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio</p> <p>Produrre impasti lievitati</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting</p> <p>Simulare un piano di HACCP</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Valore culturale del cibo</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità</p> <p>Criteri di elaborazione di menu e carte</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata</p> <p>Costi di produzione del settore</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti delle tradizioni e dell'innovazione</p> <p>Organizzazione del personale del settore cucina</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti</p> <p>Tecniche di cucina e di pasticceria</p> <p>Software di settore</p> <p>Tecniche di catering e banqueting</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>

			Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
<b>Articolazione sala e vendita</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti e a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Elaborare menu e carte, in funzione dell'organizzazione di catering e banqueting</p> <p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande</p> <p>Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione della denominazione dei vini</p> <p>Produrre un corretto abbinamento cibo-vino</p> <p>Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionale</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici</p> <p>Tecniche di catering e di banqueting</p> <p>Caratteristiche organolettiche del vino</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p> <p>Software di settore</p> <p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa</p> <p>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala</p> <p>Principi di analisi sensoriali dei vini</p> <p>Enografia nazionale e internazionale</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>

		Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute	
<b>Competenze</b> <b>Cittadinanza</b>	<b>di</b>	Imparare ad Imparare Progettare Collaborare e Partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Comunicare Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni	

### 19. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/ ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Il consiglio di classe, dopo aver preso visione della documentazione fornita da tutor aziendale/tutor scolastico, certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente. L'attestato viene materialmente redatto dal docente coordinatore di classe e dovrà contenere, oltre ai dati dell'alunno, la tipologia di attività, la durata dell'esperienza, l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite. Per quanto attiene alle competenze informali e non formali spetterà al Consiglio di classe validare e valutare le esperienze acquisite dall'alunno anche al di fuori dei percorsi formali di istruzione, tenendo conto delle competenze e abilità acquisite che risulteranno spendibili anche in altri contesti non solo scolastici. In questa ottica il Consiglio di classe sarà portato ad esprimere una valutazione ad ampio raggio che esca fuori dai semplici contenuti disciplinari e che tenga conto dei reali processi di maturazione degli alunni. Una valutazione che miri a obiettivi alti e che valuti nell'alunno le competenze, le capacità logiche di risoluzione di problemi, la capacità di lavorare in equipe, la capacità di portare a termine un compito assegnato con senso di responsabilità, la capacità di sapersi organizzare, il saper trovare soluzioni creative e innovative, l'imparare ad imparare. Nello stesso tempo la valutazione terrà conto della maturazione di competenze di cittadinanza attiva.

### 20. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/ INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Inserimento nel fascicolo personale dell'alunno  
 Pubblicazione sul sito della scuola delle finalità del progetto, degli obiettivi dichiarati e dei risultati conseguiti ( nel rispetto del diritto alla privacy degli alunni partecipanti)  
 Consegna dell'abstract del progetto agli Stakeholders e Organizzazione di momenti di dialogo con gli stakeholders anche al fine di individuare una verifica delle attese del contesto esterno e elementi di arricchimento del modello attuale  
 Analisi dei risultati nei Dipartimenti  
 Relazione del responsabile del progetto/alternanza scuola-lavoro al Collegio dei docenti  
 Incontri con alunni e genitori in itinere e al termine del progetto  
 Comunicazione con le imprese per discutere i report conseguiti, per l'esame dei risultati e una riflessione sulle strategie necessarie all'affinamento degli obiettivi da conseguire e delle strategie da adottare  
 Convegno annuale dell'istituto con la presentazione del progetto finale di ASL e la partecipazione studenti, docenti, genitori, aziende, enti locali e organismi territoriali

Come previsto nel PTOF, il Percorso si intende effettuato se l'Alunno ha svolto almeno il 75% delle ore previste

