



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2018/2019

Titolo	GEMELLAGGIO LYCEE FINOSELLO-AJACCIO
Responsabile	Cristina Ronchieri
Premessa	Si tratta del terzo anno di attuazione delle attività di gemellaggio, patto siglato tra i due istituti alberghieri nel 2016.
Finalità	<p>. L'esperienza dello scambio diretto tra scuole e dell'accoglienza di classi di alunni arricchisce ulteriormente il forte valore educativo generale dell'incontro e del viaggio, poiché costituisce un'ottima occasione non solo di migliorare velocemente le proprie conoscenze linguistiche, ma anche di entrare in contatto e confrontarsi con una cultura e abitudini altre, fare amicizia e allargare il proprio orizzonte di realtà: per i ragazzi si tratta anche di una esperienza "prolungata" autonoma, lontani dalla famiglia, in un ambiente del tutto nuovo, da condividere coi compagni della scuola, anche prendendosi delle piccole responsabilità individuali nella gestione di una parte delle attività, nonché rinforzare le capacità e le competenze professionali</p> <p><u>Per il terzo anno del progetto, si prevede di organizzare la nostra visita in Corsica, con un gruppo di 20 ragazzi delle classi terze, nella settimana dal 12 al 16 marzo 2019. Quest'anno le attività si arricchiranno anche</u></p>

	<u>con l'organizzazione nel mese di maggio, con aiuto reciproco, dello stage all'estero di 2 alunni ,scelti tra le classi quarte</u>
Obiettivi misurabili:	Miglioramento delle competenze linguistiche e professionali
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	Livello A2/B1 per tutti gli alunni partecipanti al progetto (classi terze, tutti i corsi) Buona autonomia nelle attività di tipo professionale
Competenze trasversali interessate:	Miglioramento delle capacità organizzative Saper interagire nei diversi ambiti e contesti professionali
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	Migliorare le competenze di progettazione e verifica dei risultati Collaborare e partecipare nei vari contesti Agire in modo autonomo e responsabile
Discipline coinvolte:	Tutte le discipline professionali nei diversi corsi, francese, alimentazione
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Nella prima fase (novembre-febbraio), i gruppi corso e italiano lavoreranno, anche attraverso lo scambio di materiale e la comunicazione sulla pagina facebook dedicata al gemellaggio, alla conoscenza e alla presentazione di una serie di prodotti dell'eccellenza alimentare regionale, collegati al circuito dei presidi e dell'Arca del gusto di Slow Food (sviluppo dei concetti di buono, pulito e giusto) Prepareranno poi l'esecuzione di una cena "inter-regionale" (relativa accoglienza e servizio), con ricette a base dei prodotti studiati, da proporre come esercitazione aperta al pubblico (data da definire) e poi attuarsi in forma collaborativa durante il soggiorno in Corsica
Destinatari:	20 alunni delle classi terze di tutti i corsi; per alcune attività, le classi 3AA e 3SA al completo
Soggetti coinvolti:	Insegnanti di Francese, Sala , Cucina , Pasticceria e Accoglienza delle classi interessate, prof. Vaira, eventuali altri docenti disponibili; personale della scuola (segreteria+laboratorio di accoglienza+ personale ata per l'esercitazione)

Risorse professionali:	attività di laboratorio cucina , sala e accoglienza per la preparazione e la gestione della cena e del materiale informativo 5 docenti x 5 ore Attività di segreteria : 5 ore 4 unità personale ata (esercitazione): 12 ore
Risorse strumentali:	Laboratori di sala, cucina, accoglienza e linguistico
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Orario scolastico ed extrascolastico (esercitazione e viaggio)
Risorse finanziarie:	Gli alunni partecipanti pagheranno una quota-viaggio. Le restanti risorse deriveranno dal ricavato della esercitazione (pasto) e dai fondi disponibili per l'alternanza scuola/lavoro
Ore di insegnamento di personale interno:	in orario scolastico
Ore di coordinamento e progettazione:	20 ore
Personale esterno autorizzato:	
Personale ATA coinvolto:	vedi risorse professionali
Attrezzature:	Fotocopiatrice a colori. Attrezzature dei laboratori
Materiali di consumo:	Materiale di cancelleria e stampa (materiali di presentazione dei prodotti e del menu della cena)
Tempi e durata:	Le attività didattiche di scambio, anche di materiali, si svolgeranno da novembre a marzo . Il viaggio in Corsica avverrà dal 12 al 16 marzo 2019
Metodologia:	Nel corso dell'anno gli alunni, guidati dai rispettivi insegnanti, faranno attività formative in cooperazione e produrranno materiale preparatorio al viaggio di marzo, anche attraverso l'utilizzo dei mezzi telematici e dei social network. I contenuti saranno sviluppati attraverso lezioni specifiche riguardanti in particolare lo studio delle specificità del territorio in campo

	<p>agricolo ed enogastronomico. Svolgeranno inoltre delle attività laboratoriali, collegate alle materie di specializzazione, che consisteranno anche nella preparazione e nel servizio al pubblico di pasti con menù specifici all'interno del ristorante delle scuole.</p>
Risultati attesi/prodotti:	<p>Raggiungimento dei livelli di competenze previsti nel progetto</p>
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<p>La valutazione dei risultati del progetto sarà fatta attraverso l'osservazione diretta durante le sue fasi e le attività laboratoriali, nonché attraverso la compilazione di schede inerenti al miglioramento delle competenze linguistiche, di quelle di cittadinanza e delle competenze pratiche nelle materie di settore (alternanza scuola-lavoro)</p>

Marina di massa, 25 ottobre 2018

Il referente/responsabile del progetto

Cristina Ronchieri