

Docente: Giacomo Lo Cascio

MOTIVAZIONI SOCIO ECONOMICHE DEL PROGETTO

L'istituto alberghiero insiste in un territorio a forte vocazione enogastronomica e turistica, e nel corso degli anni ha elevato sempre più la preparazione e il livello professionale dei propri allievi; ciò ha comportato una continua e sempre più frequente richiesta di collaborazione con enti pubblici e privati, associazioni e istituzioni. Tutto ciò ha portato questa istituzione scolastica negli anni passati alla realizzazione di numerosissimi eventi in locali pubblici, privati e sedi istituzionali. Tali attività di banquetting hanno lo scopo di creare dei momenti d'incontro fra i nostri allievi e gli operatori dell'enogastronomia del territorio, determinando condizioni di crescita culturale e professionale in vista di sbocchi occupazionali legati alle attività produttive ed economiche del territorio. Veri momenti formativi, inseriti nell'area d'indirizzo, sono i servizi di accoglienza e di ristorazione interni ed esterni in occasione di manifestazioni, convegni e congressi. Il progetto ha come destinatari preferibilmente gli alunni del secondo biennio e del monoennio finale dei tre indirizzi.

L'idea di partenza è quella di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi sia in simulazione d'azienda sia in situazione operativa reale, attraverso l'organizzazione e la prestazione di servizi “all included” in convegni e congressi interni ed esterni all'istituto, con i soggetti con cui si intende collaborare: MIUR; USR Toscana; CSA Massa Carrara, Regione Toscana, Provincia, Comune, Istituti scolastici, Associazioni senza scopi di lucro ed altri. L'intervento di apprendimento in situazione lavorativa reale, tende al consolidamento di conoscenze, abilità e competenze, atteggiamenti professionali, rafforzamento della motivazione nei confronti del percorso formativo curriculare ed extracurriculare, ed al recupero degli studenti in difficoltà.

Obiettivi specifici e trasversali:

il progetto si propone di ampliare le conoscenze e le abilità utilizzando queste esercitazioni straordinarie per raggiungere i seguenti obiettivi: • Acquisire conoscenza delle attrezzature utilizzate per i servizi di banquetting e catering; • Acquisire capacità di predisporre e gestire l'organizzazione del lavoro e dei tempi, in funzione di una determinata occasione professionale; • Acquisire e valorizzare le tradizioni enogastronomiche del territorio; • Acquisire le competenze per realizzare menù differenziati e relativo servizio in funzione dell'evento; • Acquisire la capacità di lavorare in gruppo; • Distinguere le varie fasi del servizio e le diverse tipologie; • Promuovere delle cene/pranzi a tema realizzate e promosse interamente dall'Istituto così da divulgare la cultura dell'enogastronomia territoriale e di autofinanziarsi per reperire fondi al fine di ampliare l'offerta formativa degli alunni. Tali eventi dovranno essere realizzati in prossimità delle vacanze di Natale, Pasqua, ecc. e comunque non dovranno essere superiori ad un evento al mese.

Facilitazioni:

Al fine di rendere più agevole il riconoscimento dei crediti formativi dei discenti e di poter riconoscere al personale della scuola il giusto compenso, tutte le attività di banquetting verranno elencate in un apposito registro ove verranno trascritte le ore di attività svolte al di fuori delle attività di docenza in aula, i tempi di

entrata e di uscita di tutti gli addetti e la firma. Estratto di tale registrazione verrà prodotta in duplice copia: 1- copia all'ufficio personale per il pagamento delle somme spettanti. 2- copia all'ufficio alunni per la registrazione delle presenze e il successivo riconoscimento sia dei crediti che la valutazione delle ore da caricare in attività programmate di ASL.

Monitoraggio:

Al fine di rendere le attività conformi agli obiettivi prefissati, il monitoraggio sarà seguito sia dal responsabile del progetto, che dalle figure strumentali di orientamento interno/ uscita e alternanza scuola lavoro. Alla fine dell'anno scolastico i sopra riportati responsabili, certificheranno i servizi effettuati dai singoli docenti e valimeranno il riepilogo consuntivo che sarà trasmesso agli uffici di segreteria per il controllo e il successivo pagamento

Risorse finanziarie:

Per quanto attiene alle risorse finanziarie, si attingerà dai fondi dell'alternanza scuola lavoro. Il prezzo di vendita del servizio banqueting dovrà garantire il rimborso delle derrate, il pagamento del personale ed un contributo per la scuola. Per il pagamento del personale impegnato si prevede l'accontamento del 60% del ricavato netto per singola manifestazione.

Risorse umane:

Nelle attività di banqueting, sempre su base volontaria, oltre ai docenti delle discipline d'indirizzo, sarà impegnato il personale amministrativo, tecnico e collaboratore scolastico.

Pubblicizzazione e diffusione:

Per la diffusione delle attività di banqueting verranno attivati canali comunicativi via web, via fax, tramite locandine, che verranno spedite a tutti gli enti comunali, provinciali, regionali al fine di far conoscere la nostra offerta.

Iter procedurale:

Al fine di rendere istituzionalizzato il percorso, si deve seguire il seguente iter: la richiesta scritta da parte degli enti interessati dovrà pervenire alla scuola attraverso l'indirizzo email msrh010005@istruzione.it e le figure preposte andranno a formulare l'offerta con alcuni preventivi. Una volta accettata l'offerta da parte del committente, si procederà con l'organizzazione dell'evento interno o esterno.