



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

2017/2018

Titolo: tirreno C:T. ristorante delle nazioni

Responsabile:

Angelini Mauro Di nello Angelo

Premessa:

Lo scopo è di attuare il processo di insegnamento/apprendimento in un contesto reale e consentire agli studenti di acquisire il "sapere" attraverso il "fare", dando forza all'idea che la scuola è il posto in cui si "impara ad imparare" per tutta la vita. incentivando negli studenti processi di autostima e capacità di auto progettazione personale arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e far vivere un'esperienza il più vicino possibile al contesto lavorativo reale. Perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le famiglie non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita. Le finalità educative sono quelle di: rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale; sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente diverso dal contesto scolastico ; favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro; sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento; promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa; rafforzare il rispetto delle regole

Finalità:

Il progetto si propone di far conseguire ai giovani esperienze professionali diversificate in relazione agli sviluppi più recenti dei vari settori, garantendo stimoli ed opportunità per raggiungere una formazione umana, civile e professionale.

Il progetto si propone l'obiettivo di ampliare le conoscenze tecniche, i nuovi prodotti e le nuove richieste del mercato in modo tale che gli alunni acquisiscano competenze e siano capaci di inserirsi professionalmente nell'ambiente del catering in genere.

Obiettivi misurabili:

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

responsabilizzare gli allievi, acquisire manualità e contatto con il pubblico, e il mondo del lavoro

Competenze trasversali interessate:

Saper ascoltare

Lavorare con e per gli altri

Comunicare

Impostare e risolvere problemi

Saper organizzare informazione

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza: Imparare ad imparare Progettare Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire ed interpretare l'informazione Risolvere problemi:

Discipline coinvolte: laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita e cucina

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento: organizzare presso la fiera di marina di Carrara

Una menu secondo la tradizione locale , apportando e innovazioni per attrarre e promuovere i prodotti del territorio

Destinatari: allievi delle classi 3° 4° 5° settore sala e cucina

Soggetti coinvolti: Tirreno Trade

Risorse professionali: : insegnanti ITP di sala e cucina e tecnici di settore e personale ATA presente nel laboratorio

Risorse strumentali: laboratori di sala e cucina con relative attrezzature

Risorse finanziarie: FIS a Alternanza scuola lavoro

Ore di insegnamento di personale interno: 8+8 ore a giornata (32+32)

Ore di coordinamento e progettazione: 20 +20

Personale esterno autorizzato:

Personale ATA coinvolto: tecnici di settore, collaboratori scolastici, autista collaboratori amministrativi

Attrezzature: utensili di laboratorio

Materiali di consumo: a carico della Tirreno Trade

Tempi e durata: dal 25 al 28 febbraio 2018

Metodologia :ricerche di settore sui prodotti e tradizione locali

Risultati attesi:

maggiore consapevolezza e sicurezza del lavoro problem-solving

Modalità di monitoraggio e valutazione: impegno, puntualità, risultati raggiunti

Luogo e data: marina di Massa 15/10/2017

Firma del referente/responsabile del progetto

Angelini Mauro

DI nello Angelo

#