



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:

ritorno a scuola

Responsabile:

Angelo Di nello Angelini Mauro

Premessa:

Le esperienze vissute e raccontate sono di stimolo per le nuove generazioni di professionisti, il raccontare una storia di chi è riuscito ad affermarsi nel mondo del lavoro è di stimolo per le nuove leve.

Finalità:

Avvicinare gli allievi al mondo del lavoro reale attraverso le esperienze e le scelte fatte da chi ha fatto già un percorso significativo(ex allievi)

Portare tale testimonianze all'intero della scuola ,
creare un percorso per inserire nel mondo del lavoro gli allievi attuali

tenere avvicinati gli ex allievi alla loro scuola per apportare all'interna di essa le loro esperienze e conoscenze

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

Acquisire nuove tecniche di lavoro

Conoscenza di nuove metodologie di organizzazione

Lavorare con e per gli altri

Comunicare

Impostare e risolvere problemi

Saper organizzare le 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:

Laboratori di enogastronomia settore cucina, sala vendita e accoglienza.

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

durante l'anno scolastico da Novembre ad Aprile

Destinatari:

Allievi delle 4° 5° cucina sala e accoglienza

Soggetti coinvolti:

Ex allievi, aziende e produttori del territorio

Risorse professionali:

insegnanti ITP di sala, cucina e accoglienza ,

Risorse strumentali:

laboratori di sala, cucina e accoglienza con relative attrezzature

Risorse finanziarie:

FIS o Auto finanziamento

Ore di insegnamento di personale interno:

8 per settore per ogni evento

Ore di coordinamento e progettazione:

10 per ogni evento

Personale esterno autorizzato:

Ex allievi che ricoprono nelle strutture ricettive posti di responsabilità

Personale ATA coinvolto:

tecnici di cucina , sala , accoglienza, collaboratori scolastici, magazzino, guardaroba

Attrezzature:

gli strumenti presenti nei laboratori di sala- bar, cucina e accoglienza

Materiali di consumo:

derrate alimentari per la realizzazione di piatti e drink

Tempi e durata:

Metodologia:

organizzazione di incontri con ex allievi del mondo del lavoro ed organizzazione di pranzi e cene con il solo contributo

Risultati attesi/prodotti:

Far prendere consapevolezza agli allievi dei traguardi a cui si può aspirare

Modalità di monitoraggio e valutazione:

report con i ragazzi alla fine di ogni evento per focalizzare le no aut acquisite
valutare la motivazione degli allievi a raggiungere obiettivi ambiziosi

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

Firma del referente/responsabile del progetto

Angelini Mauro

Di nello Angelo