



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 CT 2018"

Responsabile:

Prof.ssa Antonella Lorenzani

Premessa:

Il Progetto è rivolto alla classe Terza del percorso di Accoglienza Turistica e viene attuato da moltissimi anni in collaborazione con TIRRENO TRADE, società che gestisce l'evento.

Finalità:

Il progetto consiste in un'esperienza di Alternanza Scuola Lavoro quindi le finalità corrispondono a quelle di applicare durante l'evento la pratica studiata in aula e confrontarsi direttamente con la realtà operativa. Trattandosi di svolgimento di attività di Accoglienza Fieristica si valorizza soprattutto l'aspetto comunicativo-relazionale.

Obiettivi misurabili:

Testare direttamente la capacità dell'alunno di orientarsi in modo autonomo all'interno di un contesto fieristico; valutare le capacità relazionali e di (de)codifica e interpretazione del messaggio; la capacità di problem solving nel contatto con clientela reale.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

Migliorare l'aspetto comunicativo relazionale, le abilità di problem solving.

Competenze trasversali interessate:

.....
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

Collaborare e partecipare; agire in modo autonomo e responsabile; acquisire e interpretare l'informazione e la realtà.

Discipline coinvolte:

Accoglienza Turistica

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

Attività preparatoria con la classe per organizzare la messa a punto delle attività nelle settimane prima dell'evento; allestimento dello stand con eventuale sopralluogo a ridosso dell'apertura (1 o 2 giorni prima).

L'intera classe svolge un periodo di 4 giorni che corrispondono all'intera durata dell'evento espositivo attività di alternanza scuola lavoro, svolgendo attività di Accoglienza come Hostess/Steward, info-point, e assistenza espositori.

Viene sospesa l'attività didattica nei giorni dell'evento. Gli alunni si alterneranno in turni mattutini o pomeridiani con la presenza del docente di settore e degli Assistenti tecnici.

Destinatari:

Classe Terza Accoglienza Turistica "A" (24 alunni)

Soggetti coinvolti:

Alunni, i due Docenti di Accoglienza Turistica Prof.ssa Antonella Lorenzani e Prof. Vivoli, Assistenti tecnici di settore.

Risorse professionali:

2 Docenti di Accoglienza Turistica, Assistenti tecnici di settore

Risorse strumentali: computer , stampante, carta, videoproiettore , cancelleria.

Risorse finanziarie:

Alternanza Scuola Lavoro

Ore di insegnamento di personale interno:

20 ore Prof.ssa Lorenzani + 20 ore Prof. Vivoli

Le ore in servizio a scuola necessiteranno di sostituzione.

Ore di coordinamento e progettazione:

6 ore Prof.ssa Lorenzani

Personale esterno autorizzato:

.....

Personale ATA coinvolto:

Assistenti Tecnici di Accoglienza

Attrezzature:

Alcune attrezzature della scuola . Il resto è messo a disposizione dall'organizzazione .

Materiali di consumo:

carta, cancelleria, materiale promozionale dell'istituto

Tempi e durata:

25-28 Febbraio 2018

Metodologia:

.....

Risultati attesi/prodotti:

Esperienza lavorativa unica per il settore Fieristico in quanto è l'unico evento a cui possono partecipare e soprattutto inerente il settore di indirizzo. Arricchimento esperienza personale e professionale, maggiore consapevolezza del lavoro , abilità di problem-solving. Primo confronto con il mondo del lavoro per la classe in quanto l'evento precede l'attività di Stage programmata successivamente.

Modalità di monitoraggio e valutazione:

Monitoraggio e valutazione effettuata direttamente durante lo svolgimento in quanto gli alunni sono seguiti direttamente e per tutto il periodo dal loro docente e dagli assistenti.

Relazione da far svolgere agli alunni relativa all'esperienza svolta al rientro in aula.

Luogo e data: Marina di Massa, 15 ottobre 2017

Firma referente/responsabile del progetto:

Prof. ssa Antonella Lorenzani