

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:

Alternanza scuola lavoro

Responsabile: Prof. Petacchi Andreoli

Premessa:

L'alternanza scuola lavoro é una modalità didattica formativa con l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro.

Finalità:

Integrare la parte tecnica con quella pratica

Obiettivi misurabili:

I percorsi di Alternanza avendo una struttura flessibile , si articolano in periodi di formazione in laboratorio e in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro in azienda.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

Nell'ambito di attività si intende far acquisire abilità ed esperienze inerenti al mestiere di fare a regola d'arte e compiere conseguentemente affidabilità.

Competenze trasversali interessate:

Esaltare in base al processo produttivo dell'alternanza le caratteristiche personali dell'individuo per trasformare le conoscenze in comportamento .

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

Maturazione di competenze intese come capacità di fornire criteri di giudizio per scoprire quali informazioni, conoscenze o esperienze siano maggiormente pertinenti in una situazione specifica.

Discipline coinvolte:

Accoglienza-Sala Bar e Cucina.

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

Le classi III hanno uno stage a calendario di due settimane prestabilito nel piano delle attività dal 14 marzo al 28 marzo 2018 compreso e dal 5 aprile al 19 aprile 2018 compreso di ore:80 ( Progetto RISTORANTE didattico) Due turni a metà classe. Dal 11 giugno al 30 giugno 2018 compreso a classe intera (ore:200).

Le classi IV hanno uno stage dal 28 maggio al 09 giugno 2018 (ore:80)

Le classi V hanno uno stage dal 17 settembre al 29 settembre 2018. ( ore 80) Altre ore:40 tra eventi esterni TIRRENO C.T. MARINA DI CARRARA. Ristorante didattico.

Destinatari:

III IV V SALA-BAR. ENOGASTRONOMIA. ACCOGLIENZA.

Gli alunni che frequentano le classi: III. IV. V. nei tre indirizzi sopra elencati.

Soggetti coinvolti:

VEDI SOPRA

Risorse professionali:

Insegnanti di indirizzo (Tutor) delle III. IV. V.

Risorse strumentali:

I TRE LABORATORI ACCOGLIENZA SALA BAR. CUCINA

Risorse finanziarie:

NESSUNA.

Ore di insegnamento di personale interno:

Ore di coordinamento e progettazione:

Personale esterno autorizzato:

.....

Personale ATA coinvolto:

ACCOGLIENZA SALA BAR. CUCINA

Attrezzature:

LABORATORI.

Materiali di consumo:

MENU PROGRAMMATO FISSO A SCELTA LA CANTINA. IL BAR

Tempi e durata:

Ogni evento viene programmato a data.

Metodologia:

Ciclo cliente.

Risultati attesi/prodotti:

Abilità conseguite in base agli indirizzi e alla fine del III ANNO e IV e V.

Modalità di monitoraggio e valutazione:

la valutazione e il monitoraggio avvengono alla fine di ogni evento dopo che gli Insegnanti hanno seguito gli alunni direttamente in itinere.

Luogo e data: Marina di Massa, 12 ottobre 2017.

Firma del referente/responsabile del progetto

Adriano Andreoli

