



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:

**SCAMBIO SCOLASTICO TRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI  
"MINUTO" e "F. BISE"- Bonneville (Alta Savoia) - CLASSI  
TERZE**

Responsabile:

Prof.ssa Cristina Ronchieri

**Premessa:**

L'esperienza dello scambio diretto tra scuole e dell'accoglienza di classi di alunni arricchisce ulteriormente il forte valore educativo generale dell'incontro e del viaggio, poiché costituisce un'ottima occasione non solo di migliorare velocemente le proprie conoscenze linguistiche, ma anche di entrare in contatto e confrontarsi con una cultura e abitudini altre, fare amicizia e allargare il proprio orizzonte di realtà: per i ragazzi si tratta anche di una esperienza "prolungata" autonoma, lontani dalla famiglia, in un ambiente del tutto nuovo, da condividere coi compagni di classe, anche prendendosi delle piccole responsabilità individuali nella gestione di una parte delle attività.

**Finalità:**

Dal punto di vista didattico, gli alunni avranno l'opportunità di conoscere e vivere direttamente alcuni aspetti della storia, della civiltà e della cultura francese, partecipare ad alcune attività condivise all'interno delle rispettive scuole e delle scuole ospitanti, stare a contatto con la lingua studiata, mettersi alla prova rispetto alle conoscenze acquisite e aumentare la motivazione allo studio. Lo scambio diretto e reciproco arricchirà sicuramente dal punto di vista umano l'esperienza dei ragazzi.

Nel corso dell'anno scolastico 2017/18, saranno organizzati sia il viaggio in Francia che quello in Italia per i nostri partners

Obiettivi misurabili:

- Miglioramento delle competenze linguistiche e professionali

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

- Livello A2/B1 per tutti gli alunni partecipanti al progetto (**classi terze**)

Competenze trasversali interessate:

- Miglioramento delle capacità organizzative
- Saper interagire nei diversi ambiti e contesti professionali

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

- Collaborare e partecipare nei vari contesti
- Agire in modo autonomo e responsabile

Discipline coinvolte:

Quasi tutte, con maggiore coinvolgimento delle seguenti: FRANCESE, CUCINA, SALA, ACCOGLIENZA, ITALIANO

Destinatari:

**24 alunni delle classi terze dell'istituto**, possibilmente di tutti e quattro i corsi, scelti secondo criteri di merito stabiliti dai consigli di classe in modo uniforme, le cui famiglie siano disponibili ad accogliere uno/una studente/studentessa nei giorni dello scambio

Soggetti coinvolti:

Insegnanti di Francese , Sala , Cucina e Accoglienza delle classi interessate, eventuali altri docenti disponibili; personale della scuola

Risorse professionali:

Personale scolastico in base al programma di visita predisposto dal nostro Istituto

Risorse strumentali:

Laboratori di sala e cucina, autobus scolastico per eventuali brevi spostamenti

Risorse professionali:

attività di laboratorio cucina , sala e accoglienza per la preparazione e la gestione di una cena italo-savoiarda:

**3 docenti x 5 ore**

**Attività di segreteria : 5 ore**

Risorse finanziarie:

Il liceo "Bise" ha a disposizione un finanziamento di 5000 euro ed è disponibile ad accogliere a proprie spese gli alunni nel convitto della scuola e gli insegnanti in un piccolo albergo a disposizione dell'istituto. Il costo del progetto è dunque molto ridotto, sia per gli alunni che per la scuola.

Si tratterebbe di stabilire la spesa di viaggio in Alta Savoia (autobus) e di prevedere una cifra utile all' accoglienza dei docenti francesi, tenuto conto che gli alunni saranno ospiti nelle famiglie.

Ore di progettazione:

**10 ore**

Ore di coordinamento (3 docenti)

**10 x 3**

Personale ATA coinvolto:

unità necessarie per l'organizzazione della cena corsa

Tempi e durata:

Le attività didattiche di scambio, anche di materiali, si svolgeranno nel periodo da marzo a maggio (da definire in base alle esigenze scolastiche) .

Metodologia:

Nel corso dell'anno gli alunni, guidati dai rispettivi insegnanti, faranno attività formative comuni e produrranno materiale preparatorio all'accoglienza e al viaggio in Francia, anche attraverso l'utilizzo dei mezzi telematici e dei social network.

I contenuti saranno sviluppati attraverso lezioni specifiche riguardanti la storia locale, elementi di attualità sociale, lo studio delle specificità del territorio in campo turistico ed enogastronomico. Svolgeranno inoltre delle attività laboratoriali, collegate alle materie di specializzazione, che consisteranno anche nella preparazione e nel servizio al pubblico di pasti con menù specifici all'interno del ristorante delle scuole.

Risultati attesi/prodotti:

raggiungimento dei livelli di competenze previsti nel progetto

Modalità di monitoraggio e valutazione:

La valutazione dei risultati del progetto sarà fatta attraverso l'osservazione diretta durante le sue fasi e le attività laboratoriali, nonché attraverso la compilazione di schede inerenti al miglioramento delle competenze linguistiche, di quelle di cittadinanza e delle competenze pratiche nelle materie di settore.

Marina di Massa, 15 ottobre 2017

*Cristina Ronchieri*

Docente coordinatore e responsabile del progetto

*Monica Mariotti*

*Francesca De Luca*

