



Allegato: scheda progetto

Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEMA PROGETTO P.T.O.F.
I.P.S.S.E.O.A. G.MINUTO,

2017/2018

Titolo:
Percorso Europeo di Eccellenza

Responsabile:

Prof. Adriano Andreoli

Premessa:

Il Progetto dove si visitano i più prestigiosi Hotels delle capitali europee

Finalità: Premiare gli alunni più meritevoli del nostro Istituto.

Obiettivi misurabili:

Inequivocabilmente misurabile con la soddisfazione dei nostri alunni più meritevoli

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

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

Competenze trasversali interessate:

Esaltare in base alla visita. 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:

è un progetto che si programma nel primo anno del secondo biennio per realizzare la vera filosofia Professionale con conoscenze e competenze e dare la possibilità ai nostri alunni di avere una visione europea dell'hotellerie.

Destinatari:

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

Soggetti coinvolti:

I nostri alunni che raggiungono un'eccellenza nel percorso di studio e professionale.

Risorse professionali:

Insegnanti di indirizzo e di lingue straniere.

Risorse strumentali:

I TRE LABORATORI ACCOGLIENZA SALA BAR. CUCINA

Risorse finanziarie:

Alternanza scuola lavoro

Ore di insegnamento di personale interno: cinque giorni più uno.

Ore di coordinamento e progettazione:

32 ore.

Personale esterno autorizzato:

.....

Personale ATA coinvolto:

Attrezzature:

Materiali di consumo:

Tempi e durata:

Sei giorni da programmare.

Metodologia:

Risultati attesi/prodotti:

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

Modalità di monitoraggio e valutazione: Presidenza e segnalazione da parte dei consigli di classe. In base a dei parametri da stabilire.

Marina di Massa, 15 settembre 2017

Firma del referente/responsabile del progetto

Adriano Andreoli