



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

SCHEMA DI PRESENTAZIONE PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

ANNO SCOLASTICO _2020\2021

Data di presentazione

Titolo	Ritorno a scuola
Docente Referente	Angelo Di nello Angelini Mauro
Ore Rendicontazione previste	20 insegnamento 10 cordinamento e progettazione
Risorse finanziarie	Auto finanziamento
Presentazione del Progetto	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 fatti 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
Traguardi di competenza 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 (COVID permettendo)
Destinatari:	Allievi delle 4° 5° del corso di enogastronomia- cucina, enogastronomia settore sala bar e accoglienza turistica
Soggetti coinvolti:	Ex allievi, aziende e produttori del territorio
Risorse professionali:	insegnanti ITP di sala, cucina e accoglienz
Risorse strumentali:	laboratori di sala, cucina e accoglienza con relative attrezzature
Ore di insegnamento di personale interno:	8+8+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, amministrazione
Attrezzature:	gli strumenti presenti nei laboratori di sala- bar, cucina e accoglienza
Materiali di consumo:	derrate alimentari per la realizzazione di piatti e drink
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, conoscenze di nuove tecniche di lavoro
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio</i>

(la proposta economica va confermata al tavolo negoziale)

Progettazione	Ore 6	17.50	€ 105,00
Coordinamento	Ore 4	17,50	€ 70,00
Attuazione/Erogazione	Ore 8+8+4	35	€ 700
Riunioni	Ore		€
Attrezzature	Ore		€
Materiale facile consumo		Auto finanziamento	€
Altro			€
		TOTALE	€ 875,00

FIRMA DEL PROGETTISTA

Angelini Mauro
Di nullo Angelo