



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

<b>Titolo</b>	tirreno C:T. ristorante delle nazioni
<b>Docente Referente</b>	Angelini Mauro Di nello Angelo
<b>Ore Rendicontazione previste</b>	64+ 40 progettazione e coordinamento
<b>Risorse finanziarie</b>	Alternanza
<b>Presentazione del Progetto</b>	<p>Lo scopo è di attuare il processo di insegnamento/apprendimento in un contesto reale e consentire agli studenti di acquisire il "sapere" attraverso il "fare", dando forza all'idea che la scuola è il posto in cui si "impara ad imparare" per tutta la vita. incentivando negli studenti processi di autostima e capacità di auto progettazione personale arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e far vivere un'esperienza il più vicino possibile al contesto lavorativo reale. Perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica. Un'esperienza pratica, di apertura a tutto il processo lavorativo che vede la scuola corresponsabile con le famiglie non solo per il futuro lavorativo ma per l'intera vita .Le finalità educative sono quelle di: rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale; sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente diverso dal contesto scolastico ; favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro; sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di</p>

	apprendimento; promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa; rafforzare il rispetto delle regole
<b>Finalità</b>	Il progetto si propone di far conseguire ai giovani esperienze professionali diversificate in relazione agli sviluppi più recenti dei vari settori, garantendo stimoli ed opportunità per raggiungere una formazione umana, civile e professionale. Il progetto si propone l'obiettivo di ampliare le conoscenze tecniche, i nuovi prodotti e le nuove richieste del mercato in modo tale che gli alunni acquisiscano competenze e siano capaci di inserirsi professionalmente nell'ambiente del catering in genere.
<b>Obiettivi misurabili:</b>	Traguardi di competenze che si intendono attivare: responsabilizzare gli allievi, acquisire manualità e contatto con il pubblico, e il mondo del lavoro
<b>Competenze trasversali interessate:</b>	Saper ascoltare Lavorare con e per gli altri Comunicare Impostare e risolvere problemi Saper organizzare informazione
<b>Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:</b>	Imparare ad imparare Progettare Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire ed interpretare l'informazione Risolvere problemi:
<b>Discipline coinvolte:</b>	laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita e cucina
<b>Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:</b>	organizzare presso la fiera di marina di Carrara Una menu secondo la tradizione locale , apportando e innovazioni per attrarre e promuovere i prodotti del territorio
<b>Destinatari:</b>	allievi delle classi 3° 4° 5° settore sala e cucina
<b>Soggetti coinvolti:</b>	Tirreno Trade
<b>Risorse professionali:</b>	insegnanti ITP di sala e cucina e tecnici di settore e personale ATA presente nel laboratorio
<b>Risorse strumentali:</b>	: laboratori di sala e cucina con relative attrezzature
<b>Ore di insegnamento di personale interno:</b>	8+8 ore a giornata (32+32)
<b>Ore di coordinamento e progettazione:</b>	20+20
<b>Personale esterno autorizzato:</b>	tirreno trade
<b>Personale ATA coinvolto:</b>	tecnici di settore, collaboratori scolastici, autista

	collaboratori amministrativi
<b>Attrezzature:</b>	utensili di laboratorio
<b>Materiali di consumo:</b>	a carico della Tirreno Trade
<b>Tempi e durata:</b>	dal 28 febbraio al 3 marzo 2021
<b>Metodologia:</b>	ricerche di settore sui prodotti e tradizione locali
<b>Risultati attesi/prodotti:</b>	maggiore consapevolezza e sicurezza del lavoro problem-solving
<b>Modalità di monitoraggio e valutazione:</b>	<i>test finale di monitoraggio</i>

**PIANO FINANZIARIO RIEPILOGO**  
(la proposta economica va confermata al tavolo negoziale)

Progettazione	Ore 20	17,50	€ 350
Coordinamento	Ore 20	17,50	€ 350
Attuazione/Erogazione	Ore 64	35,00	€ 2240
Riunioni	Ore 5	17,50	€87,50
Attrezzature	Ore 0		€
Materiale facile consumo	0		€
Altro			€
		<b>TOTALE</b>	<b>€3027,50</b>

FIRMA DEL PROGETTISTA

*Mauro Angelini*

*Angelo Di Nello*