



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,

2018/2019

Titolo:

**SCAMBIO SCOLASTICO TRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI "MINUTO"
e "F.BISE" di BONNEVILLE (secondo anno)**

Responsabile:

Prof.ssa Monica Mariotti e Prof.ssa Cristina Ronchieri

Premessa:

Si tratta del secondo anno di attuazione delle attività di scambio dopo l'esperienza dello scorso anno in attesa di formalizzare lo scambio in un vero e proprio gemellaggio. 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.

Per il secondo anno del progetto, si prevede di accogliere presso il nostro Istituto, nel corso di una settimana nel mese di maggio(dal 6 all'11), un gruppo di alunni francesi di Bonneville(circa 22) , accompagnati dai professori referenti dello scambio

Finalità:

Dal punto di vista didattico, gli alunni avranno l'opportunità far conoscere e vivere direttamente alcuni aspetti della storia, della civiltà e della cultura italiana e locale , partecipare ad alcune attività condivise all'interno della scuola, approfondire i rapporti di amicizia creatisi lo scorso anno, stare a contatto con la lingua studiata ,

mettersi alla prova rispetto alle conoscenze acquisite e aumentare la motivazione allo studio.

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 accoglienza, Sala e Cucina** , ed altri gruppi classe in base alla programmazione delle attività e alla disponibilità degli insegnanti)

Competenze trasversali interessate:

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

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

- Migliorare le competenze di progettazione e verifica dei risultati
- 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 e coloro che sono interessati a partecipare

Destinatari:

classi terze Accoglienza , Sala e Cucina , ed altri gruppi classe in base alla programmazione delle attività e alla disponibilità degli insegnanti

Soggetti coinvolti:

Insegnanti di Francese, Sala , Cucina e Accoglienza delle classi interessate, prof. Andreoli, 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 della cena italiana:

4 docenti e un addetto ATA(oltre a quelli già necessari) x 5 ore

Attività di segreteria : 5 ore

Risorse finanziarie:

Spese accoglienza docenti francesi , eventuale contributo per spostamenti alunni italiani sul territorio toscano, quantificabile in **circa 500 euro**

Ore di coordinamento e progettazione:

20 ore

Personale ATA coinvolto:

unità necessarie per l'organizzazione della cena italiana

Tempi e durata:

Le attività didattiche di scambio, anche di materiali, si svolgeranno da novembre a maggio .

Il viaggio degli alunni e docenti francesi avverrà **dal 6 all' 11 maggio 2019**

Metodologia:

Nel corso dell'anno gli alunni, guidati dai rispettivi insegnanti, faranno attività formative comuni e produrranno materiale preparatorio all'accoglienza nei giorni dell'arrivo dei francesi, 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, 25 ottobre 2018

Monica Mariotti e Cristina Ronchieri

Docenti coordinatori e responsabili del progetto