



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**

**2019/2020**

<b>Titolo</b>	GEMELLAGGIO LYCEE FINOSELLO-AJACCIO
<b>Responsabile</b>	Cristina Ronchieri
<b>Premessa</b>	Si tratta del quarto anno di attuazione delle attività di gemellaggio, patto siglato tra i due istituti alberghieri nel 2016.
<b>Finalità</b>	<p>. 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, ad anni alterni lontani dalla famiglia, in un ambiente del tutto nuovo, da condividere coi compagni della scuola, anche prendendosi delle piccole responsabilità individuali nella gestione di una parte delle attività, nonché rinforzare le capacità e le competenze professionali</p> <p><b><u>Per il quarto anno del progetto, si prevede di accogliere presso il nostro Istituto, dal 9 al 13 marzo 2020 , un gruppo di 15 alunni francesi di Ajaccio, accompagnati dai professori referenti del gemellaggio L'evento centrale del soggiorno sarà l'attuazione di un pranzo, aperto al pubblico, a base di finger food italo/corsi, con l'utilizzo di prodotti tipici</u></b></p>

	<p><u>delle due regioni, accompagnati da show cooking in collaborazione tra le due équipes e da una piccola mostra che racconterà la vita del nostro gemellaggio in questi 4 anni</u></p> <p><u>Anche nel 2020 le attività si arricchiranno con l'organizzazione nel mese di maggio, con aiuto reciproco, dello stage all'estero di 2 alunni ,scelti tra le classi quarte</u></p>
<b>Obiettivi misurabili:</b>	Miglioramento delle competenze linguistiche e professionali
<b>Traguardi di competenza che si intendono attivare:</b>	<p>Livello A2/B1 per tutti gli alunni partecipanti al progetto (classi quarte, tutti i corsi)</p> <p>Buona autonomia nelle attività di tipo professionale</p>
<b>Competenze trasversali interessate:</b>	<p>Miglioramento delle capacità organizzative</p> <p>Saper interagire nei diversi ambiti e contesti professionali</p>
<b>Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:</b>	<p>Migliorare le competenze di progettazione e verifica dei risultati</p> <p>Collaborare e partecipare nei vari contesti</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>
<b>Discipline coinvolte:</b>	Tutte le discipline professionali nei diversi corsi, francese, alimentazione
<b>Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:</b>	<p>Nella prima fase (novembre-febbraio), i gruppi corso e italiano lavoreranno, anche attraverso lo scambio di materiale , alla preparazione della mostra e all'elaborazione dei piatti scelti per il pranzo dell'11 marzo.</p> <p>Durante il soggiorno dei corsi, ogni studente che lo scorso anno aveva aderito al progetto avrà dei compiti ben definiti, sia organizzativi che professionali</p>
<b>Destinatari:</b>	20 alunni delle classi quarte di tutti i corsi; per alcune attività, alcune classi quarte al completo
<b>Soggetti coinvolti:</b>	<p>Insegnanti di Francese, Sala , Cucina , Pasticceria e Accoglienza delle classi interessate, prof. Vaira, eventuali altri docenti disponibili; personale della scuola (segreteria+laboratorio di accoglienza+ personale ata per l'esercitazione)</p>

<b>Risorse professionali:</b>	<p>Personale scolastico in base al programma di visita predisposto dal nostro Istituto</p> <p>Attività di laboratorio cucina , sala e accoglienza per la preparazione e la gestione del pranzo e del materiale della mostra</p> <p><b>6 docenti x 5 ore</b></p> <p><b>Attività di segreteria : 5 ore</b></p> <p><b>4 unità personale ata (esercitazione): 12 ore</b></p>
<b>Risorse strumentali:</b>	Laboratori di sala, cucina, accoglienza e autobus scolastico per eventuali brevi spostamenti
<b>Svolgimento: ( da indicare)</b> <b>-Orario scolastico</b> <b>-Orario extrascolastico</b>	Orario scolastico ed extrascolastico
<b>Risorse finanziarie:</b>	Secondo gli accordi presi e le spese affrontate dal Finosello lo scorso anno, il nostro istituto si accollerà le spese delle derrate alimentari per i 4 pasti (2 a scuola e due cestini pranzo ) del gruppo corso . Le risorse necessarie potranno derivare dal ricavato della esercitazione (pasto) e dai fondi disponibili per l'alternanza scuola/lavoro per il personale che farà ore aggiuntive
<b>Ore di insegnamento di personale interno:</b>	in orario scolastico
<b>Ore di coordinamento e progettazione:</b>	il progetto rientra nella figura strumentale
<b>Personale esterno autorizzato:</b>	
<b>Personale ATA coinvolto:</b>	vedi risorse professionali
<b>Attrezzature:</b>	Fotocopiatrice a colori, materiali per allestire la mostra. Attrezzature dei laboratori
<b>Materiali di consumo:</b>	Materiale di cancelleria e stampa (materiali di presentazione del menu e delle modalità del pranzo)
<b>Tempi e durata:</b>	<p>Le attività didattiche di scambio, anche di materiali, si svolgeranno da novembre a marzo .</p> <p>Presenza dei Corsi <b>dal 9 al 13 marzo 2020</b></p>
<b>Metodologia:</b>	Nel corso dell'anno gli alunni, guidati dai rispettivi insegnanti, faranno attività formative

	<p>in cooperazione e produrranno e riordineranno il materiale preparatorio alla settimana di marzo, anche attraverso l'utilizzo dei mezzi telematici e dei social network.</p> <p>I contenuti saranno sviluppati attraverso lezioni specifiche. Svolgeranno inoltre delle attività laboratoriali, collegate alle materie di specializzazione, che consisteranno anche nella preparazione e nel servizio al pubblico di pasti in preparazione dell'evento dell'11 marzo</p>
<b>Risultati attesi/prodotti:</b>	Raggiungimento dei livelli di competenze previsti nel progetto
<b>Modalità di monitoraggio e valutazione:</b>	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 (alternanza scuola-lavoro)

Marina di massa, 4 novembre 2019

**Il referente/responsabile del progetto**

*Cristina Ronchieri*