



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI, DELLA RISTORAZIONE E DEL TURISMO "ALDO MORO"

Ex S.S. 497 Vitigliano-S.Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME
(prov.LE)

Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717

c.f. 83001910757

E-Mail <alberghiero.sct@mail4.clio.it>

Pagina web : www.ipsartset.le.it

MODELLO PER LA PROGETTAZIONE DEL PERCORSO PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

1) OBIETTIVI

Il percorso d'alternanza dell'I.P.S.S.A.R.T. "A. Moro" di Santa Cesarea Terme si pone una serie d'obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie

Obiettivi educativi trasversali:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternative modo d'apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità d'autoprogettazione personale
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta" ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e d'impegno sociale e lavorativo
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

Obiettivi formativi trasversali:

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc...)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving

- Acquisire la capacità d'essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)

Obiettivi professionalizzanti:

Si rimanda al paragrafo successivo, in cui sono descritte in maniera più specifica le competenze legate all'area del sapere oggetto della sperimentazione.

1) Area delle competenze obiettivo

Le competenze specifiche da sviluppare durante il percorso di alternanza,affini al percorso di studio curriculare dell'indirizzo ,fanno specifico riferimento al profilo"*Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina*".

Competenze Tecnico Professionali

a)Competenze teorico-tecniche

Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

b)Competenze Procedurali

Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi

Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari

Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi

Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina

Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

1) Area delle competenze obiettivo

Le competenze specifiche da sviluppare durante il percorso di alternanza,affini al percorso di studio curriculare dell'indirizzo ,fanno specifico riferimento al profilo"*Tecnico dei servizi turistici*".

Competenze Tecnico Professionali

a)Competenze teorico-tecniche

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale

Conoscere almeno due lingue straniere

Conoscere le principali attrattive del territorio, le manifestazioni turistiche culturali, ecc.

Conoscere le procedure per l'accoglienza e la sistemazione del cliente
Conoscere le modalità organizzative del reparto reception (front-back office) secondo la tipologia dell'azienda in cui è inserito

b)Competenze Procedurali

Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore e i sistemi software per la gestione delle strutture ricettive

Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria

Essere in grado di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno

Essere in grado di partecipare alla preparazione di feste ,banchetti e buffet

Essere in grado di stabilire un dialogo positivo con il cliente:individuando le sue esigenze e aspettative

2)Aziende aderenti all'iniziativa

Si sono impegnate a collaborare all'iniziativa, rinviando la scheda d'adesione al progetto le seguenti aziende:

Nome azienda	Sede	Referente aziendale	Numero allievi ospitabili
Hotel Tiziano	Lecce	Sig.Ippolito	4-6
Serafino Viaggi	Lecce	Sig.G. Serafino	2-3
Chirio Viaggi	Lecce	Sig.P.F. Chirizzi	2
Hotel Joli Park	Gallipoli (LE)	Dott.A.Caputo	4
Hotel Sirene	Gallipoli (LE)	Dott A.Caputo	4
Hotel Terminal	S.Maria L. (LE)	Dott.A.Caputo	4
Hotel President	Lecce	Dott.Tassi	3
Siga s.r.l.	Lecce	Dott.Tassi	2
Hotel Monte Callini	Patù (Le)	Sig. Cafiero	2
Ristorante da Mimì	Patù (Le)	Sig. Cafiero	3

3)Definizione di massima di tempi e contenuti del percorso d'alternanza

Si prevede che al progetto siano dedicate, durante l'a.s.2004-05,**135 ore** (III classe) e **155 ore** il terzo anno(IV classe) distribuite come di seguito:

- **II anno** : 100 ore in azienda, 20ore d'approfondimento della lingua inglese e 15 ore dedicate alle "Dinamiche relazionali e comunicative"con esperti a scuola.

- **III anno** : 120 ore in azienda, 20ore d'approfondimento della lingua inglese e 15 ore dedicate alle "Dinamiche relazionali e comunicative" con esperti a scuola.

A questo monte ore si propone di aggiungere un periodo di stage estivo che i ragazzi potranno svolgere in azienda utilizzando istituti giuridici specificatamente previsti dal legislatore per realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro quali i "Tirocini estivi di orientamento" (L. 30 / 2003 " legge Biagi ").

Si precisa che nell'ultimo anno scolastico del ciclo (V classe), non incluso nel progetto di alternanza, le aziende, in accordo con l'istituto, potranno portare avanti l'attività prevedendo ulteriori approfondimenti e/o specializzazioni attinenti alle competenze in uscita previste per gli alunni

II° Anno di alternanza : III classe

MONTE ORE TOTALE	100 ORE	AZIENDA
135	35 ORE	SCUOLA

AREA	MODULI	MONTE ORE
Sistema AZIENDA	Applicazioni teorico/pratiche relative alle competenze da acquisire (da concordare dettagliatamente con il tutor aziendale)	100
SCUOLA	<ul style="list-style-type: none"> • INGLESE : a) promoting hotels <ul style="list-style-type: none"> • Hotel chains, types, and rates • Hotel facilities and services • Main room facilities and services • Application letter 	20
	<ul style="list-style-type: none"> • DINAMICHE RELAZIONALI 	15

	<p>RELAZIONALI :</p> <p>a) team bulding e sostegno al gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dall'individuo (personalità) al gruppo (socializzazione) • Perchè si formano I gruppi • Elementi di un gruppo e sue dinamiche • Le due dimensioni del gruppo : la sfera relazionale e quella emozionale • Dal “ gruppo “ al “ gruppo di lavoro “ (ruoli, obiettivi, regole,ecc..) • L'assertività e l'ascolto attivo • Dal team building al team working 	
--	--	--

III° Anno di alternanza : IV classe

MONTE ORE TOTALE	120 ORE	AZIENDA
155	35 ORE	SCUOLA

AREA	MODULI	MONTE ORE
Sistema AZIENDA	Applicazioni teorico/pratiche relative alle competenze da acquisire (da concordare dettagliatamente con il tutor aziendale)	120
SCUOLA	<ul style="list-style-type: none"> • INGLESE : a) Food and Health • Nutrition in catering • Food pyramid • Mediterranean diet • Do's and don'ts • Layout of European C.V. format 	20
	<ul style="list-style-type: none"> • DINAMICHE RELAZIONALI 	15

	<p>RELAZIONALI :</p> <p>a) Comunicazione e relazioni interpersonali</p> <ul style="list-style-type: none">• La comunicazione efficace• Il processo comunicativo e gli assiomi della comunicazione• La comunicazione verbale, non verbale e paraverbale• I livelli e gli stili della comunicazione• Tecniche e strumenti per una comunicazione efficace	
--	---	--

S. Cesarea Terme, 20.09.2004

Il D.S.
F.to prof.ssa Ottavia MADARO