



Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: nais05800r@istruzione.it - nais05800r@pec.istruzione.it

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – Sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – Sede Succ.le - Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – Corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

Prot. 5449 del 04/09/2018

1. TITOLO DEL PROGETTO

‘SCUOLA, AZIENDA E TERRITORIO’

2. DATI DELL’ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: __I.S.I.S. ‘L. DE’ MEDICI’__

Codice Mecc.: __NAIS05800R__

Indirizzo: __VIA_ZABATTA,19__

Tel.: __0815293222__ fax __0815420__

Dirigente Scolastico _Prof. Ing. Vincenzo Falco





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



3. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE



Aziende Partner	Indirizzo/Località
Caffetteria Mibral	P.zza Giovanni Paolo II – Ottaviano (NA)
Caffetteria Ristorante F.lli Federico & C.	Via Zabatta,48 – Ottaviano (NA)
Pizzeria Ristorante Luigi Cippitelli	Via Astalonga, 38 – San Giuseppe V.no (NA)
Caffetteria Pasticceria 2 R.B.C. srl	Via Astalonga, 69/75 – San Giuseppe V.no (NA)
Bar Pasticceria Coffe White srl	Via Croce Rossa, 277 – San Giuseppe V.no (NA)
Gran Caffè Raia	Via Roma, 8/10 – Ottaviano (NA)
Pasticceria Caffetteria La Madonnina	Via Vecchia Sarno – Ottaviano (NA)
Industria Annunziata Gran Dessert	Via Sarno, 176 – Ottaviano (NA)
Bar Panificio Gastronomia ‘Sciusciantè’	Via Sarno, 262 – Ottaviano (NA)
Caffetteria Tavola Calda ‘CA.MO.’ srl	Via Pomigliano Centro le Aquile – Sant’Anastasia
Panificio Vesuvio	Via San Leonardo, 31 – Ottaviano (NA)
Panificio Pathos	Via Roma, - Ottaviano (NA)
S.I.D.I. Piccolo	Via Primicerio, 21 – Sant’Anastasia (NA)
Hotel Augustus	Via Papa Giovanni XXIII, 61 – Ottaviano (NA)
Bar Coffee & Break	Via Roma, - Ottaviano (NA)
Ristorante Ambaraba’	Via Costantinopoli, 159 – Piazzolla di Nola (NA)
Lounge Bar Abbate	Via Costantinopoli, – Piazzolla di Nola (NA)
Altre.	





4. ABSTRACT DEL PROGETTO

3

I percorsi di Istruzione e Formazione professionale di competenza regionale hanno preso avvio nell'anno scolastico 2011-12, in seguito alla riforma complessiva del secondo ciclo di istruzione e formazione, che si articola in percorsi di istruzione di durata quinquennale (licei, istituti tecnici, istituti professionali) e percorsi di istruzione e formazione professionale, di competenza regionale. I corsi rilasciano titoli riconoscibili su tutto il territorio nazionale, perché riferiti a standard comuni, spendibili a livello nazionale e comunitario, in quanto compresi in un apposito Repertorio nazionale, condiviso tra Stato e Regioni con Accordi del 27 luglio 2011 e del 19 gennaio 2012. I percorsi prevedono attività di stage e di tirocinio e sono realizzati o dalle strutture formative accreditate dalle Regioni, oppure in regime di sussidiarietà dagli Istituti Professionali. In regime di sussidiarietà, l'Istituto Professionale ISIS 'L. de' Medici' settore IPSEOA, all'interno del percorso quinquennale di Istruzione che si conclude con il rilascio del diploma di maturità in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", offre la possibilità di conseguire una qualifica triennale di: 1) Operatore della ristorazione-Preparazione pasti; 2) Operatore della ristorazione- Servizi di Sala e di Vendita; 3) Operatore ai servizi di promozione e accoglienza – Strutture ricettive. Relativamente ai contenuti e ai metodi di insegnamento apprendimento, i percorsi IeFP presentano un carattere meno teorico ed un maggior contatto con il mondo lavorativo, pur nel rispetto di un'adeguata formazione culturale di base, integrando il sistema dell'istruzione con quello della formazione professionale. Gli studenti del terzo anno seguono un percorso formativo concordato dai consigli di classe, procedendo alla curvatura del curriculum e dedicando al progetto delle ore curriculari, come previsto nelle programmazioni di ogni singolo dipartimento, per realizzare un modulo interdisciplinare specifico per il percorso di istruzione/formazione, con una grande attenzione alle attività laboratoriali delle discipline tecnico-professionali. A questo percorso si affianca un'attività di stage di 140 ore, che si conclude con una certificazione con valutazione delle competenze acquisite durante il tirocinio formativo. Alla fine del percorso annuale gli allievi sostengono l'esame di qualifica, che rappresenta il momento di verifica delle competenze acquisite. La qualifica si affianca, quindi, al percorso scolastico, unendo il sapere appreso a scuola al saper fare acquisito in azienda.

Il progetto si propone di offrire agli allievi un "tirocinio" formativo ai fini della propria formazione professionale. Essi affiancheranno le figure educative presenti presso le strutture dei settori di riferimento selezionata dalla scuola e saranno seguiti da tutor esterni con competenze tecnico professionali che, forniranno loro le metodologie e le tecniche di laboratorio.

Le modalità di apprendimento perseguiranno le seguenti finalità:

- a) approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare studenti e docenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove.





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



5. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

4

a) STUDENTI

Gli Studenti delle Classi Terze

- Operatore della Ristorazione – Indirizzo, preparazione pasti: A,B,C,D,L,M,N.
- Operatore della Ristorazione – Indirizzo, servizio di sala e bar: E,G.
- Operatore dei servizi di promozione e Accoglienza– Indirizzo, strutture ricettive: H.

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Collabora nella verifica degli equilibri tra impegni curriculari e progettuali.

Gli obiettivi che il Consiglio intende raggiungere sono i seguenti:

- far acquisire agli allievi competenze comunicative e professionali che favoriscano la conoscenza e l'ingresso nel mondo del lavoro del territorio;
- accrescere la motivazione allo studio e all'attività professionale;
- utilizzare un approccio metodologico che sviluppi capacità di problem solving attraverso l'osservazione, l'analisi, la valutazione dei problemi;
- personalizzare i percorsi di apprendimento e valorizzare le attitudini e le capacità individuali.





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI
SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO



TUTOR INTERNI

Il tutor interno svolge le seguenti funzioni:

- Assiste e guida lo studente nei percorsi di stage/alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- Gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- Monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- Valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- Promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- Informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Funzioni Strumentali ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- Assiste le Funzioni Strumentali nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di stage/alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

TUTOR ESTERNI

Il tutor esterno svolge le seguenti funzioni:

- Coordina, assieme al tutor scolastico, l'intero piano formativo e didattico dello stage/alternanza;
- Cura la compilazione del registro dello stage/alternanza;
- Collabora nella diffusione dell'iniziativa sul proprio sito istituzionale e sugli organi di stampa;
- Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza; favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- Garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- Pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



6. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

6

Le strutture ospitanti partecipano alla progettazione e a tutte le fasi dell'esecuzione del progetto formativo in stretto contatto e collaborazione con la scuola.

7. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA.

Per gli allievi, le diverse attività svolte saranno di supporto alla preparazione di base ed alla costruzione di rapporti sociali nel settore turistico/enogastronomico. Gli allievi dovranno inoltre imparare ad utilizzare le conoscenze apprese in classe per rapportarsi correttamente nell'ambiente di lavoro ed imparare ad esprimersi correttamente in almeno due lingue straniere con fornitori e clienti.

La partecipazione a fiere e manifestazioni di settore serviranno a migliorare le capacità relazionali e operative degli allievi. In questo modo verranno favorite sinergie e sviluppati apprendimenti nel settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Tali attività, inoltre, consentiranno di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

L'educazione alla riscoperta del valore del lavoro, dell'impegno personale, del coinvolgimento professionale attiverà potenzialmente le doti di progettualità e di intraprendenza lavorativa.

8. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Periodo Ottobre - Novembre:

- contatti, selezione e convenzioni con aziende per stage/alternanza;
- preparazione allo stage/alternanza con attività di orientamento, formazione Sicurezza e Haccp con la collaborazione di esperti.

Periodo Novembre – Maggio:

Stage/alternanza in ambiente lavorativo 200 ore, (70+30, 70+30), di cui 60 in aula di orientamento
Corso sulla sicurezza su piattaforma Miur, e corso HCCP.

Periodo Giugno – Agosto:

Possibilità di attivazione Stage aziendale con borsa di studio, tra aziende ed alunni, che daranno adesione al progetto.





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



9. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Lo stage in azienda sarà articolato in due periodi da 70 ore per una durata complessiva di 140 ore. Ogni periodo di 70 ore sarà articolato in 2 (due) settimane, sabato e domenica esclusi, e precisamente in 10 giornate da 7 ore ciascuna, a partire presumibilmente da Novembre / 2018 e presumibilmente fino a Maggio / 2018, salvo variazioni che si renderanno necessarie per motivi tecnico organizzativi, e che saranno comunicate comunque in anticipo. Gli alunni usufruiranno del servizio di trasporto, dalla sede scolastica a quella aziendale e viceversa, fornito gratuitamente dalla scuola, una piccola parte con mezzi propri. Gli alunni della 3H raggiungeranno le sedi aziendali e ritorneranno alle proprie abitazioni con i mezzi propri, (previa autorizzazione dei genitori).

10. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Lo Stage prevede alla fine di ogni periodo momenti di riflessione e approfondimento in aula sull'esperienza vissuta dagli alunni, le materie di indirizzo faranno riferimento alle attività pratiche svolte presso le aziende ospitanti.

11. MATERIALI E MEZZI NECESSARI

Tutti i materiali, alimentari e non, necessari per lo svolgimento delle attività laboratoriali legate alla buona riuscita del progetto. Eventuali altri materiali richiesti per la partecipazione a eventi e manifestazioni documentabili di volta in volta.





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



12. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Monitoraggio in itinere svolto dai tutor scolastici impegnati nelle singole attività attraverso visite periodiche in aziende e relazione contestuale. Al termine di ogni periodo i docenti tutor verificano il gradimento del percorso da parte dello studente con schede di riferimento.

13. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Valutazione del progetto formativo svolto dagli alunni da parte del tutor scolastico e funzione strumentale con relazione sui punti di forza e di eventuali criticità.

14. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE

Accertamento delle competenze raggiunte dagli alunni alla fine di ogni singolo periodo/percorso, con il riempimento di schede di riferimento in modo congiunto da parte del tutor aziendale e tutor scolastico.





FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



15. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La valutazione finale si concretterà in una prova finale tesa ad accertare il possesso, da parte dei fruitori dell'intervento formativo, delle conoscenze/competenze oggetto del percorso formativo. La valutazione finale, che si colloca al termine del percorso didattico, è una valutazione di tipo sommativo, finalizzata ad accertare se il discente è in grado di "padroneggiare" le diverse competenze acquisite nel corso delle singole esperienze d'apprendimento in forma integrata e complessiva. In altri termini essa è volta a "misurare" il livello d'apprendimento raggiunto dall'allievo e a verificare che il grado di professionalità conseguito, nel suo complesso, superi lo standard minimo prefissato. Con esito positivo sarà rilasciata la certificazione delle competenze finale.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione avverrà attraverso mezzo stampa, social network, sito web della scuola e delle aziende partner.

Ottaviano, 08 ottobre 2018

Le Funzioni Strumentali

F.to Prof. Ambrosio Raffaele
Prof. Giugliano Pasquale
Prof. Nappo Fioravante
Prof. Salvati Luigi

Il Dirigente Scolastico
Prof. Ing. Vincenzo Falco

*Firma autografa omessa
ai sensi dell'art.3delD.Lgs. n. 39/1993*

