



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



PRESENTAZIONE PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

1. TITOLO DEL PROGETTO

LE CAFÉ DES ÉTUDIANTES

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	ISIS EINAUDI-CECCHERELLI
Codice Meccanografico:	
Indirizzo:	Viale Michelangelo – 57025 PIOMBINO (LI)
Tel./ Fax	0565 227401 – 0565 49465
e-mail	
Dirigente Scolastico	Prof. CARLO MACCANTI

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

Denominazione	Indirizzo
RISTORANTE AL FARO	PIOMBINO
CALIDARIO	VENTURINA TERME
BAR RIO	PIOMBINO
LA CASA ROSSA AL TRAMONTO	PIOMBINO
SUPER E TUSCANY SRL	DONORATICO
CAFFÈ BERNARDINI	PIOMBINO
RISTORANTE ZI' MARTINO	BOLGHERI
BAR MIRO'	PIOMBINO
BAR CARNABY STREET	VENTURINA TERME



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



MOVIDA 2.0	PIOMBINO
RISTORANTE MAREMMA MAIALA	SAN VINCENZO
AGRITURISMO PIANIZZOLI	MASSA MARITTIMA
SULLE TRACCE DEL PRICIPATO	PIOMBINO

4.ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il Progetto è indirizzato ad alunni frequentanti il triennio dell'Istruzione Professionale, Settore Servizi, Indirizzo ENOGASTRONOMICO settore Sala e vendita, nell'ambito del percorso triennale di alternanza fra la scuola e il mondo del lavoro, disciplinato dalla legge 107 del 13 luglio 2015. L'ASL è una metodologia didattica- formativa, attuata e valutata dalla Scuola in collaborazione con le imprese e, quindi, ha una grande valenza orientativa. Questa attività ha lo scopo di avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa, integrando teoria e pratica, con una durata di almeno 400 ore per alunno nell'ultimo triennio del percorso di studi. I profili professionali in uscita dall'indirizzo Enogastronomico si caratterizzano per essere quelli tra i più richiesti dal mondo del lavoro; essi infatti afferiscono al settore turistico considerato trainante per il futuro della economia del nostro Paese e per il quale la formazione prodotta nei contesti formali non sempre coincide con le esigenze occupazionali richieste dal mondo del lavoro e delle professioni. Il territorio in cui insiste l'Istituto Professionale è un caratterizzato da un elevato potenziale turistico e dalla presenza di risorse storiche, archeologiche e naturalistiche di primo livello che attendono di essere sufficientemente valorizzate e dalla necessità di diversificare l'economia, troppo condizionata dalla presenza dell'industria siderurgica in crisi da anni. Il progetto deve necessariamente conciliare e rafforzare le esigenze formative di tutte le realtà dell'indirizzo ENOGASTRONOMICO, ha pertanto come obiettivo finale (triennale), non solo la realizzazione e la distribuzione di uno o più prodotti sul modello di scuola impresa (Bar/Ristorante didattico) ma anche la cura degli aspetti comunicativi e collaborativi.

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

a) STUDENTI

Il Progetto qui descritto si rivolge agli alunni della classe QUARTA dell'Istituto enogastronomico – Indirizzo sala e vendita, per un totale di alunni coinvolti pari a 23.

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO

Il Comitato Tecnico Scientifico (CTS) di cui si avvarrà l'Istituto per lo svolgimento dei compiti ad esso assegnati¹, è così composto:

Membri di diritto:

¹I compiti che svolgerà il CTS sono quelli indicati nel documento “Attività di Alternanza Scuola Lavoro – Guida Operativa della Scuola” realizzato dal MIUR (pag. 21) e nel DPR 15/3/2010 n. 87



Istituto L. Einaudi; Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Dirigente Scolastico (DS)
Vicario del DS
Direttore Generale dei Servizi Amministrativi (DSGA)
Presidente del Consiglio di Istituto (CdI)

Membri interni

Referenti Alternanza Scuola Lavoro
Referenti Orientamento (in ingresso e in uscita)
Funzioni Strumentali

Membri esterni (afferenti alle seguenti organizzazioni):

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

I CdC verranno informati sul progetto di ASL al fine di garantire un legame tra i contenuti da sviluppare nei percorsi di ASL ed i contenuti disciplinari di ogni materia. Il CdC avrà inoltre il compito di individuare i migliori alunni da avviare al programma Masterclass, che ha l'obiettivo di premiare le eccellenze.

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

Il tutor interno ha come obiettivo di lavoro quello di assicurare ad ogni alunno il raggiungimento degli esiti di apprendimento individuati nel progetto formativo che sarà allegato ad una convenzione. Il legame tra tutor interno ed esterno risulta fondamentale per garantire l'efficacia del percorso. I tutor esterni svolgono il delicato ruolo di valutazione del percorso di stage in azienda, che potrebbe condizionare l'approccio al lavoro degli studenti.

TUTOR INTERNI

Il tutor interno è stato scelto all'interno del CdC e svolgerà le funzioni assegnategli sulla base di quanto indicato nella Guida Operativa citata in calce.

TUTOR ESTERNI



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



I tutor esterni saranno individuati all'interno delle imprese ospitanti o dai singoli soggetti che erogheranno servizi di ASL e rappresenteranno il vero primo contatto degli allievi con il mondo del lavoro. Le loro funzioni sono anch'esse indicate nella Guida Operativa citata nella nota in calce.

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

Il progetto prevede non solo uno o più periodi di stage/tirocinio presso strutture ospitanti, ma anche la possibilità di attivare una serie di attività preliminari, come un corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro della durata di 4 ore, al termine del quale verrà rilasciata opportuna documentazione di frequenza al corso. Inoltre sono previste alcune uscite didattiche di orientamento, nei luoghi identificati precedentemente dai Consigli di Classe di concerto col CTS. Attività di stage/tirocinio formativo curricolare in aziende. Le attività di stage/tirocinio verranno assegnate agli alunni in funzione:) delle attitudini o preferenze dell'alunno, per favorire i processi di personalizzazione del percorso) della necessità che i periodi di apprendimento in contesto lavorativo siano improntati a criteri di gradualità e progressività. In particolare, i soggetti ospitanti dovranno:

- essere in possesso di spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste dalla convenzione di ASL e, in caso di studenti con disabilità, garantire il superamento o l'abbattimento delle barriere architettoniche
- avere la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste dalla convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta al processo di lavoro in condizioni di sicurezza
- avere nel loro organigramma personale qualificato in grado di svolgere l'attività di TUTOR in collaborazione con l'istituzione scolastica

7. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

L'Operatore dei servizi sala-vendita lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e bevande ed è in grado di supportare i flussi distributivi di pasti e bevande, la progettazione di eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione del servizio. I risultati attesi dall'esperienza di alternanza sono in perfetta coerenza con le priorità e i traguardi indicati sia nel PTOF che nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) predisposti dall'Istituto.

8. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

1 fase - introduzione In questa fase si prevede un incontro tra tutti gli alunni impegnati nel progetto per presentare i contenuti e gli obiettivi del percorso di Alternanza Scuola Lavoro. Seguirà un incontro della durata di 4 ore in cui verranno affrontati il tema della sicurezza sul lavoro. Al termine verrà somministrato un test di valutazione che, se positivo negli esiti, darà loro diritto a ricevere un attestato di frequenza rilasciata da soggetto abilitato alla tenuta di tali corsi. 2. fase – definizione del compito Il percorso di alternanza mira al raggiungimento dei seguenti obiettivi, a fronte dei quali verranno assegnati agli alunni specifici compiti:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali
- Arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro
- Realizzare un collegamento fra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società attraverso la progettazione integrata dei percorsi

3 fase: processo Agli alunni verrà somministrata una formazione teorica sulle seguenti discipline, differenziata in base ai profili di riferimento:

- Lingua italiana
- Lingue straniere
- Laboratorio dei servizi di cucina, sala
- Gestione delle imprese turistico-ricettive
- Scienza e cultura dell'alimentazione

4 fase: risorse interne Per la realizzazione del progetto di Alternanza, l'Istituto EINAUDI-CECCHERELLI metterà a disposizione laboratori di Cucina, Sala e Informatica, aule video e LIM.

5 fase: valutazione La valutazione dei percorsi di Alternanza avverrà attraverso la compilazione, da parte delle imprese ospitanti, di una scheda predisposta dall'Istituto contenente l'elenco delle competenze che il singolo allievo andrà a sviluppare durante tali esperienze e che si rifanno a quanto indicato nei rispettivi profili professionali. Oggetto di valutazione saranno, come già detto, anche la partecipazione alle attività di informazione sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché l'impegno profuso dagli allievi durante le attività di orientamento e durante gli eventi organizzati dall'Istituto. A questo scopo saranno predisposte griglie di osservazione. Tutta questa documentazione andrà presa in considerazione durante lo scrutinio finale per l'ammissione alla classe successiva. Gli alunni migliori delle classi III, IV e V saranno impegnati nel programma Masterclass che ha l'obiettivo di premiare le eccellenze e che prevede un ulteriore approfondimento dell'attività di professionalizzazione in note strutture alberghiere, extralberghiere e ristorative del territorio, con eventuali spese (trasporto, vitto alloggio) a totale carico dell'Istituto.



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica

1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Grafica

Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



9.DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

mese	attività	n. ore	n. giorni	sede	note
novembre	introduzione al progetto	11	4	Istituto	attività diurna
	corso sicurezza sui luoghi di lavoro	4	2	Istituto	attività pomeridiana
	TOTALI DEL MESE per alunno	15	6		
Nov/Dic	Termini tecnici in lingua straniera	5	2	Istituto	attività diurna
	Scienze dell'alimentazione	5	2	Istituto	attività diurna
	TOTALI DEL PERIODO per alunno	10	4		
GENNAIO	Aspetti organizzativi di cucina/sala/ricevimento	5	2	istituto	Attività diurna attività diurna
	Eventi territorio				
	TOTALI DEL MESE per alunno	10	4		
feb/mar/ apr/mag	Aspetti economico-pratici delle attività ricettive e ristorative	5	2	istituto	Attività diurna
	1 uscita sul territorio	4	1	esterna	Attività diurna
	2 uscita sul territorio	6	1	esterna	Attività diurna e pomeridiana
Febo/Giug	Stage/ tirocinio classi III	150			Sospensione attività didattica
	Stage/tirocinio classi IV	130			
	Stage/tirocinio classi V	80		Esterna/interna	
	TOTALE DEL MESE per alunno	360			
	totale ore alternanza classe III e IV e V	410			

La partecipazione ad un eventuale viaggio/ stage linguistico all'estero ridurrebbe le ore di stage/tirocinio
La partecipazione ad un eventuale viaggio/ stage linguistico/formativo all'estero ridurrebbe le ore di stage/tirocinio Le attività di bar/ristorante didattico rientrano nello stage/tirocinio Gli alunni del programma Masterclass aggiungeranno le ore di stages a quelle



Istituto L. Einaudi; Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



previste dal progetto di ASL
A causa della numerosità degli alunni:
Il corso sulla sicurezza e privacy possono essere ripetuti.
Le uscite sul territorio potranno essere effettuate in giorni distinti per le diverse classi
Le attività di stage/tirocinio verranno effettuate in periodi diversi per ogni classe (soprattutto in funzione delle disponibilità delle strutture ospitanti)

10.INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Durante l’anno scolastico i tutor di classe individueranno, sulla base delle attitudini e delle esigenze formative espresse dagli alunni e dalle famiglie, la struttura ospitante più adatta ad ogni allievo. Sarà soprattutto durante il quinto anno di corso di studi che il progetto assumerà sia a livello formativo che informativo maggiore valenza orientativa.	Partendo dal presupposto che sia le attività teoriche che i percorsi di stage/tirocinio si connotano come percorsi a forte valenza orientante, nel terzo anno questi percorsi sono a carattere prevalentemente formativo per lo sviluppo di competenze trasversali utili per un primo approccio al mondo del lavoro e alla istruzione terziaria, universitaria e non.

11.PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Uscite sul territorio	Gli alunni effettueranno uscite nel territorio (ne sono previste almeno due ogni anno) in funzione delle caratteristiche dell’indirizzo di appartenenza
Stage/tirocini	Gli alunni potranno scegliere, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze da sviluppare in azienda/Istituto durante le esperienze di stage tra quelle identificate nel progetto e che si riferiscono a specifiche figure professionali regionali. L’Istituto svilupperà progetti di bar/ristorante didattici. Gli alunni migliori potranno approfondire la loro preparazione professionale col programma Masterclass

12.ATTIVITÀ LABORATORIALI

Durante il percorso di Alternanza, verranno effettuate attività laboratoriali adattate alle esigenze degli alunni.



Istituto L. Einaudi; Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



13.UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il percorso di Alternanza verrà effettuato utilizzando anche le nuove tecnologie informatiche. In particolare sarà diffuso l'utilizzo di Internet per ricerche e produzione di materiale e saranno utilizzati software specifici per la gestione del settore alberghiero e ristorativo. Le nuove tecnologie verranno utilizzate anche per gestire aspetti organizzativi. Sempre attraverso le nuove tecnologie si potrà tenere memoria delle presenze/assenze degli allievi ai percorsi in modo tale da avere l'evidenza delle ore effettivamente frequentate, anche ai fini della validità di tali percorsi formativi.

14. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per quanto riguarda il monitoraggio del percorso formativo, si rimanda a quanto indicato nel DM 16 giugno 2015 n 435, art. 39 che disciplina il monitoraggio dell'andamento e delle ricadute delle attività progettuali relative alla Alternanza Scuola Lavoro.²

15 VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per la valutazione del percorso formativo e del progetto si rimanda a quanto indicato nella fase 5 - punto 10 del presente progetto.

16. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

L'Istituto contatterà preventivamente le strutture ospitanti per accertarsi della loro disponibilità ad accogliere in tirocinio / stage gli alunni nel periodo individuato nel progetto.
Una volta ottenuta la disponibilità ed individuato il tutor esterno, l'Istituto invierà un elenco di competenze che dovranno essere sviluppate durante l'esperienza di tirocinio/Stage a completamento o in aggiunta a quelle sviluppate in aula durante la normale attività didattica.
(Le competenze acquisite/da acquisire fanno riferimento alle diverse professioni del Repertorio Regionale delle Figure Professionali-REGIONE TOSCANA cui il progetto si riferisce)
Al termine delle attività di stage il tutor esterno (al quale verrà garantito sempre un contatto con il tutor di classe interno all'Istituto) l'azienda ospitante compilerà una scheda in cui valuterà l'esperienza portata a termine da ogni singolo utilizzando un modello di valutazione che l'Istituto invierà ad ogni struttura ospitante.
Nel ricordare che tutti i docenti dovranno svolgere le loro attività in aula raccordandosi con gli obiettivi del progetto di alternanza per quanto di loro competenza, le valutazioni di tali esperienze contribuiranno alla attribuzione del voto finale che ogni docente andrà ad assegnare ad ogni singolo alunno (per ogni disciplina impartita), migliorandolo, peggiorandolo o lasciandolo inalterato.

²Vedi pag. 54 del documento MIUR "Alternanza Scuola Lavoro – Guida Operativa per la Scuola"



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



17. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
Figura professionale:			
4	<p>Le competenze acquisite nell'intero corso di studi sono configurate nell'asse culturale storico-sociale e in quello dei linguaggi. Le competenze linguistico-comunicative consentono di interagire con i servizi del territorio, compreso il privato sociale, e facilitano le relazioni con l'utente. Le competenze essenziali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper gestire le proprie attività, secondo priorità, utilizzando in modo appropriato le risorse disponibili. Riconoscere i sistemi organizzativi socio-assistenziali e socio-sanitari e la rete dei servizi Gestire il proprio ruolo, l'organizzazione e le responsabilità correlate Saper concorrere all'introduzione di innovazioni e cambiamenti nel proprio contesto operativo 	<p>PARLARE/COMUNICARE. Parlare e comunicare efficacemente per iscritto ed in modo appropriato rispetto alle esigenze dei destinatari.</p> <p>GESTIRE IL TEMPO. Gestire il proprio tempo e quello altrui.</p> <p>ORIENTAMENTO AL SERVIZIO Cercare in modo attivo soluzioni per soddisfare le esigenze degli utenti</p> <p>ASCOLTARE ATTIVAMENTE Fare piena attenzione a quello che altri stanno dicendo, soffermandosi per capirne i punti essenziali, ponendo domande al momento opportuno ed evitando interruzioni inappropriate</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI Identificare problemi anche complessi e raccogliere le informazioni utili a valutare possibili opzioni per trovare soluzioni.</p> <p>INTERVENTO NEEI GRUPPI. Analizzare i rapporti tra i gruppi, applicare le tecniche principali di manualità e animazione aseconda delle varie tipologie, individuare gli spazi dove svolgere le attività e il materiale idoneo da usare, riconoscere i metodi di intervento utilizzati e programmare attività di accoglienza, riconoscere i servizi e le figure professionali che devono definire, progettare e gestire una relazione di aiuto</p>	



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 - Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali - Promozione Grafica
Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248





**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



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

Per la certificazione delle competenze formali, informali e non formali si rimanda a quanto indicato del d.lgs 16 gennaio 2013 n. 13, del DM 30 giugno 2015, nella attesa della compiuta disciplina della materia nell'ambito del sistema nazionale di istruzione.

Si rimanda inoltre a quanto indicato nel documento MIUR "Attività di Alternanza Scuola lavoro – Guida operativa per la scuola) alle pagg. 46-52

19.DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione, comunicazione, informazione dei risultati dell'attività di Alternanza verrà effettuata al termine del percorso triennale di formazione e culminerà in un evento organizzato in Istituto e aperto al territorio in cui gli allievi daranno prova delle loro competenze e presenteranno le loro proposte. La diffusione/comunicazione dei risultati avverrà anche tramite il sito web dell'Istituto e i social network.



Istituto L. Einaudi, Istruzione tecnica

1. Amministrazione, Finanza e Marketing ;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

1. Servizi socio-sanitari
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Grafica

Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO
Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248

