



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



PRESENTAZIONE PROGETTO DI P.C.T.O (PERCORSO DI COMPETENZA TRASVERSALE E DI ORIENTAMENTO)

I.S.I.S. - L.Einaudi - A.Ceccherelli-Piombino
Prot. 0007193 del 28/11/2019
(Entrata)

1. TITOLO DEL PROGETTO

Imparo Lavorando

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. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

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

Denominazione	Indirizzo



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



Ristorante Al Solito posto	57025 PIOMBINO
Ristorante Il Veliero	57027 SAN VINCENZO
Ristorane Garibaldi Innamorato	57025 PIOMBINO
Ristorante Il Peccato	57025 PIOMBINO
Ristorante Il Braciere	57027 SAN VINCENZO
Ristorante Il Pirata	58022 FOLLONICA
Ristorante Teatro al Mare	57025 PIOMBINO
Ristorante La Rocchetta	57025 PIOMBINO
Pasticceria Amanti	57025 PIOMBINO
Ristorante Albergo Esperia	57025 PIOMBINO
Ristorante La cambusa	57025 PIOMBINO
Pasticceria Galleria	57027 San Vincenzo
Ristorante Da Balestra	57027 San Vincenzo



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
Vari eventi.	Istituto Ceccherelli

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

L'Alternanza scuola-lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di BILANCIO 2019 è stata rinominata **P.C.T.O.**, è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti. I destinatari sono .I P.C.T.O costituiscono una risorsa per valorizzare il ruolo sociale delle scuole secondarie superiori sul territorio, realizzando un'importante innovazione del rapporto insegnamento/apprendimento, in cui l'attività didattica svolta in laboratorio di cucina interagisce con le esperienze vissute in contesti di lavoro, dove gli studenti consolidano le loro conoscenze, abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove.

Oggi , ancora di più la cucina Italiana e i prodotti MADE IN ITALIA hanno preso consapevolezza della propria importanza grazie ad una omogenizzazione della cucina stessa. Gli Istituti Alberghieri in Italia stanno subendo un cambiamento progressivo sull'approccio della gastronomia Italiana, con l'utilizzo di attività didattiche innovative per formare delle vere figure professionali.

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

- a) STUDENTI
- b) Aziende ristorative

Il Progetto qui descritto si rivolge agli alunni della classe terze C CUCINA classi quarte e quinte dell'Istituto Ceccherelli – Indirizzo Cucina
In totale il numero di classi coinvolte è pari a 1 classe
Per un totale di alunni coinvolti pari a 16



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



c) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS -DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

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

Membri di diritto:

Dirigente Scolastico (DS)

Vicario del DS

Direttore Generale dei Servizi Amministrativi (DSGA)

Presidente del Consiglio di Istituto (CdI)

Membri interni

Referenti P.C.T.O.

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 C.P.T.O. al fine di garantire un legame tra i contenuti disciplinari di ogni materia.

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

3. Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- a) Predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- a) Controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- a) Raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



- a) Elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione ed alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- a) Verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore i cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.
1. Il "soggetto ospitante" consentirà agli insegnanti / Tutor del soggetto promotore, Prof. Davide Musso responsabile dello stage con funzioni di organizzazione e coordinamento, di seguire il processo formativo dell'allievo all'interno dell'azienda e la corretta attuazione del programma di attività concordato.
1. Il "soggetto ospitante" dovrà inoltre controllare la presenza dell'allievo segnalando tempestivamente al soggetto promotore ogni assenza. Allo scopo il "libretto di stage" conterrà apposite schede di presenza dove giornalmente l'allievo provvederà ad apporre la propria firma di entrata e di uscita. Parimenti nelle stesse schede di presenza saranno indicate, a cura del "soggetto ospitante", le ore ed il programma svolto.
 - Informare/formare lo studente in materia di norme relative ad igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo agli obblighi dello studente ex art. 20 D. Lgs. 81/2008.
1. Il soggetto ospitante si impegna a:
 - a) Garantire al beneficiario del percorso, per il tramite del tutor della struttura ospitante, l'assistenza e la formazione necessarie al buon esito dell'attività di alternanza, nonché la dichiarazione delle competenze acquisite nel contesto di lavoro;
 - a) Rispettare le norme antinfortunistiche e di igiene sul lavoro;
 - a) Consentire al tutor del soggetto promotore di contattare il beneficiario del percorso e il tutor della struttura ospitante per verificare l'andamento della formazione in contesto lavorativo, per coordinare l'intero percorso formativo e per la stesura della relazione finale.
 - a) Informare il soggetto promotore di qualsiasi incidente accada al beneficiario;
1. La presente convenzione decorre dalla data sotto indicata e dura fino all'espletamento dell'esperienza definita da ciascun percorso formativo personalizzato presso il soggetto ospitante
1. E' in ogni caso riconosciuta facoltà al soggetto ospitante e al soggetto promotore di risolvere la presente convenzione in caso di violazione degli obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro o del piano formativo personalizzato.

TUTOR INTERNI Prof. Davide Musso



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



1. il docente tutor interno svolge le seguenti funzioni:
 - a) insieme al tutor esterno elabora il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la podestà territoriale);
 - b) Assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno il corretto svolgimento;
 - c) Gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
 - d) Monitora le attività ed affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
 - e) Valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- f) Promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- g) Assiste il Dirigente Scolastico nell'individuazione delle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di Alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.
- h) Durante lo svolgimento dello stage, per il raggiungimento degli obiettivi didattici previsti dal corso in parola, l'attività è seguita e verificata da un tutore designato dal "soggetto promotore" in veste di responsabile didattico-organizzativo, e da un tutor formativo della struttura, indicato dal "soggetto ospitante".

TUTOR ESTERNI

1. Il tutor formativo esterno svolge le seguenti funzioni:
 - a) Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
 - b) Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
 - c) Garantisce l'informazione/formazione dello studente sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
 - d) Pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
 - e) Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
 - f) Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



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

1. Il soggetto ospitante si impegna a:

- a) Garantire al beneficiario del percorso, per il tramite del tutor della struttura ospitante, l'assistenza e la formazione necessarie al buon esito dell'attività di alternanza, nonché la dichiarazione delle competenze acquisite nel contesto di lavoro;
- a) Rispettare le norme antinfortunistiche e di igiene sul lavoro;
- a) Consentire al tutor del soggetto promotore di contattare il beneficiario del percorso e il tutor della struttura ospitante per verificare l'andamento della formazione in contesto lavorativo, per coordinare l'intero percorso formativo e per la stesura della relazione finale.
- a) Informare il soggetto promotore di qualsiasi incidente accada al beneficiario;



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI P.C.T.O. IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Verifica delle conoscenze apprese a scuola – Acquisizione di abilità operative. Osservanza scrupolosa delle norme basilari dell'ambiente di lavoro, sia riguardo ai rapporti interpersonali. Sia riguardo alla puntualità, all'igiene personale, alla sicurezza e al rispetto delle strutture e delle cose. Conoscenza delle attrezzature del proprio reparto di lavoro e del loro funzionamento. Utilizzo corretto della piccola attrezzatura. Svolgimento con sufficiente autonomia delle operazioni fondamentali del lavoro di reparto e piccole mansioni di responsabilità guidata. Elementare capacità di organizzare il proprio lavoro e di lavorare con ordine e pulizia, sistemando il proprio posto al termine del servizio.



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



10. 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 P.C.T.O. 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

Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali

Arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro

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

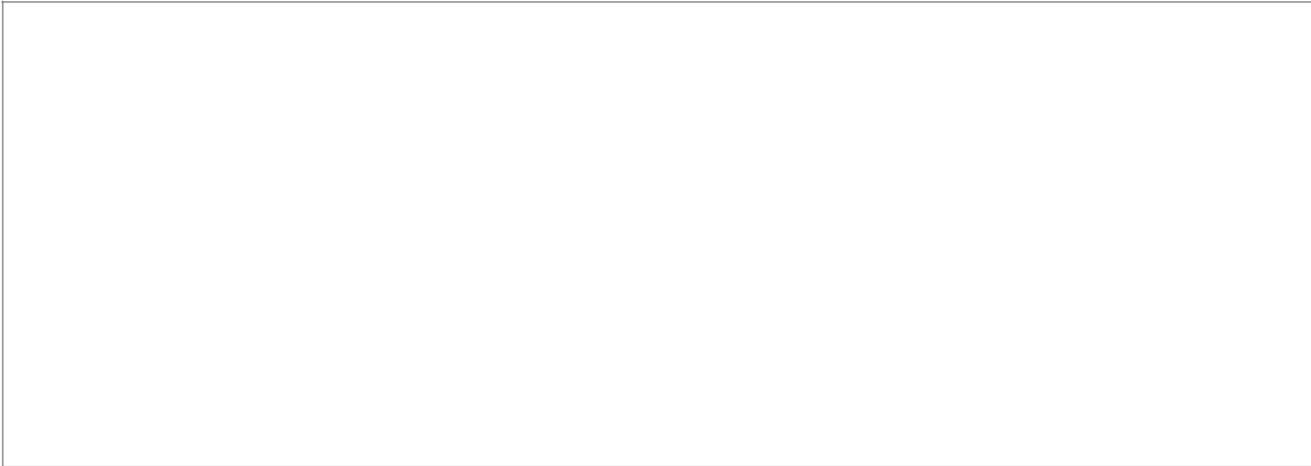


**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>





**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

mese	attività	n. ore	n. giorni	sede	note
Ottobre				Istituto	Attività diurna/pomeridiana
				Istituto	Attività
				Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno				
Novembre				Istituto	Attività diurna/pomeridiana
				Istituto	Attività
				Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno				
Dicembre				Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno				
Febbraio					Novembre
Marzo				Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno				
/Marzo					Febbraio
					Aprile/Maggio
				Istituto	Attività
				Esterna	Attività
				Esterna	Attività
					Attività
	TOTALE DEL MESE per alunno				
Febbraio/Giugno	Stage/tirocinio			classi III	
	Stage/tirocinio			classi IV	
	Stage/tirocinio			classi V	
				Esterna/interna	Sospensione attività didattica
	TOTALE DEL MESE per alunno				
				Esterna	Sospensione attività didattica
	Totale ore P.C.T.O.				
	Classe III e IV e V				

La partecipazione ad un eventuale viaggio/ stage linguistico all'estero ridurrebbe le ore di stage/tirocinio

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)

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
-------------------	-------------------------



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



<p>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.</p> <p>Sarà soprattutto durante il quinto anno di corso di studi che il progetto assumerà sia a livello formativo che informativo maggiore valenza orientativa.</p>	<p>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.</p>
--	--

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Uscite Didattiche	Gli alunni effettueranno uscite nel territorio (ne sono previste almeno due ogni anno) in funzione delle caratteristiche dell'indirizzo di appartenenza
Stage	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

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il “soggetto ospitante” si impegna ad accogliere a titolo gratuito presso le sue strutture, dichiarate idonee secondo le norme vigenti in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, n. 1 allievo in tirocinio su proposta del “soggetto promotore”, di seguito indicata anche come “Istituzione Scolastica”

Art. 2

1. Il periodo di Alternanza non costituisce rapporto di lavoro ed è finalizzato all’ acquisizione delle capacità, abilità e competenze previste nell’ambito della qualifica e del profilo professionale da conseguire e riveste, quindi, uno scopo esclusivamente formativo e non di produzione aziendale.
2. Ai fini e agli effetti delle disposizioni di cui al D. Lgs 81/2008, lo studente in Alternanza Scuola Lavoro è equiparato al lavoratore, ex art. 2, comma 1 Lettera A del decreto citato.
3. L’attività di formazione ed orientamento del percorso in Alternanza Scuola Lavoro è congiuntamente progettata e verificata da un docente tutor interno, designato dall’Istituzione Scolastica, e da un tutor formativo della Struttura, indicato dal Soggetto Ospitante denominato tutor formativo esterno.
4. Per ciascun allievo beneficiario del percorso in Alternanza inserito nella struttura ospitante in base alla presente convenzione è predisposto un percorso formativo personalizzato, che fa parte integrante della presente Convenzione, coerente con il profilo educativo, culturale e professionale.
5. La titolarità del percorso, della progettazione formativa e della certificazione delle competenze acquisite è dell’Istituzione Scolastica.
6. L’accoglimento dello studente minorenni per il periodo di apprendimento in situazione lavorativa non fa acquisire agli stessi la qualifica di “lavoratore minore” di cui alla L. 977/67 e successive modifiche.

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione verrà data sia sulla base della partecipazione alle attività di laboratorio che dal punteggio ottenuto da parte dell’azienda. La diffusione, comunicazione, informazione dei risultati dell’attività di P.C.T.O. verrà effettuata al termine del percorso triennale di formazione.

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



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



Il tutor interno 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

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

Competenze	Abilità	Conoscenze
Figura professionale:		



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



Competenze

utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. •valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Abilità

Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità

Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

Conoscenze

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.

Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



--	--	--



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



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

Si rimandano le certificazioni alle linee guida dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento pubblicate sul sito del Miur.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione, comunicazione, informazione dei risultati dell'attività di C.P.T.O. verrà effettuata al termine del percorso triennale di formazione.