I.S.I.S. - L.Einaudi - A.Ceccherelli-Piombino

Prot. 0008686 del 19/12/2020 (Entrata)



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 P.C.T.O

(PERCORSO DI COMPETENZA TRASVERSALE E DI ORIENTAMENTO)

1. TITOLO DEL PROGETTO

LA MIA AVVENTURA NELL'ENOGASTRONOMIA

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





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



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

Denominazione	Indirizzo
Osteria "Mamma Carla"	Piombino
Ristorante Taverna del Boncompagni	Piombino
Pizzeria Il Porticciolo	Piombino
Bar Maria Pia	Piombino
Ristorante da Balestra	Piombino
Villaggio Orizzonte	Piombino
Bar ristorante La sirena	Piombino
Bacco bar	Campiglia
Caffè Vittoria	Venturina
Roxy bar	Venturina
Pasticceria La Chiccheria	Piombino
Bar La rinascita	San Vincenzo
Ristorante "il Tarlo"	Riotorto
Al solito posto beach	Piombino
Carnaby street Ristorante Pizzeria	Venturina
Ristorante "la rocchetta"	Piombino
Ristorante "lo Scoglietto"	Piombino
Hope "Baricche" ristorante	Piombino



Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice L10599 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



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

Il progetto "La mia avventura nell'enogastronomia" è indirizzato agli alunni della classe 3 C CUC, settore cucina dell'ISIS Einaudi-Ceccherelli e si inserisce all'interno dei percorsi PCTO, disciplinati dalla legge 107 del 13 luglio 2015. I percorsi PCTO riguardano una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro. Tale metodologia, recentemente riformata, ha una durata di almeno 210 ore per alunno nell'ultimo triennio del percorso di studi.

C'è sempre una grande richiesta da parte del mondo del lavoro di profili professionali in uscita dall'indirizzo Enogastronomico; essi, infatti, afferiscono al settore turistico considerato trainante per il futuro della economia del nostro Paese, l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Ceccherelli" si colloca in un territorio caratterizzato da un elevato potenziale turistico e dalla presenza di risorse storiche, archeologiche e naturalistiche di primo livello che hanno bisogno di essere maggiormente valorizzate e dalla necessità di rilanciare l'economia locale verso settori diversi da quello dell'industria siderurgica. Le esigenze formative di tutte le realtà ENOGASTRONOMICO vengono arricchite dal PCTO che si prefigge 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 quello di curare gli aspetti comunicativi e collaborativi in tale ambito.

In questa scheda di progetto si illustrerà il progetto di PCTO relativo all'attuale classe 3 C CUCINA. Da notare che a causa dell'attuale emergenza sanitaria del Covid-19, molte attività, tra cui l'orientamento, si svolgeranno a distanza attraverso la frequenza a webinar dedicati e la presentazione di project work.

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

a) STUDENTI

b)

Il Progetto qui descritto si rivolge agli alunni della classe 3 C CUC indirizzo ENOGASTRONOMIA dell'Istituto Einaudi-Ceccherelli

Per un totale di alunni coinvolti pari a 16

All'interno di questo gruppo ci sono 2 alunni con BES (legge 104/92); per i dettagli riguardo i percorsi di questi alunni si rimanda al quanto stabilito in sede di PEI.



1. Servizi socio-sanitari



3. Servizi commerciali - Promozione Grafica

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





Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice L10599 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



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 assegnati¹, 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): da definire

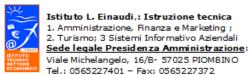
c) COMPITI. INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE **INTERESSATI**

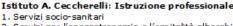
I CdC verranno informati sul progetto di pcto al fine di garantire un legame tra i contenuti da sviluppare nei percorsi di peto ed i contenuti disciplinari di ogni materia.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI VOLGERANNO 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.

¹ I compiti che svolgerà il CTS sono quelli indicati nel documento "P.C.T.O. – Guida Operativa della Scuola" realizzato dal MIUR (pag. 21) e nel DPR 15/3/2010 n. 87







Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice L10599 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIIS004009 Cod. fisc.: 81002090496



TUTOR INTERNI

Prof.ssa Anna Fiorentini

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

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.

8. 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, al termine del quale verrà rilasciata opportuna documentazione di frequenza al corso.

uscite didattiche di orientamento, nei luoghi identificati Inoltre sono previste alcune 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 pcto 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.

A causa dell'attuale emergenza sanitaria, COVID-19, nei primi mesi dell'anno: novembre-febbraio verranno svolte attività alternative agli stage in presenza:

- webinar di orientamento
- project work assegnati da docenti curricolari della classe e docente tutor
- frequenza a corsi on line su piattaforme come TRIO o Redazione Digitale.

Le attività di stage in presenza dovranno rispettare anche tutte le norme di sicurezza anti-covid.







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



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

I risultati attesi dall'esperienza di PCTO dovranno essere in perfetta coerenza con le priorità e i traguardi indicati sia nel PTOF che nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) predisposti dall'Istituto.

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 PCTO.

Seguirà un incontro 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
- 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 PCTO, 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 PCTO 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



1. Servizi socio-sanitari









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





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.



3. Servizi commerciali - Promozione Grafica



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



11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

ese	attività	n. ore	n. giorni	sede	note
	introduzione al progetto			Istituto	attività diurna
novembre	corso sicurezza sui luoghi di lavoro			Istituto	attività pomeridiana
	TOTALI DEL MESE per alunno				
	Termini tecnici in lingua straniera			Istituto	Attività diurna
Nov/dic	Scienze dell'alimentazione			Istituto	Attività diurna
	TOTALI DEL PERIODO per alunno				
	Aspetti organizzativi di cucina/sala/ricevimento			Istituto	Attività diurna
gennaio	Eventi e territorio			Istituto	Attività diurna
	TOTALI DEL MESE per alunno				
	Aspetti economico-pratici delle attività ricettive e ristorative			Istituto	Attività diurna
	ricettive e ristorative			ISTITUTO	Attivita diurna
feb/mar/ apr/mag	1 uscita sul territorio			Esterna	Attività diurna
11.	2 uscita sul territorio			Esterna	Attività diurna
					Attività pomeridiana
	TOTALE DEL PERIODO per alunno				
	Stage/ tirocinio classi III				
prile iugno	Stage/ tirocinio classi III Stage/tirocinio classi IV Stage/tirocinio classi V (ORE TRIENNALI) NON INFERIORE a un			Esterna/interna	Sospensione attività didattica Sospensione attività

Le attività di bar/ristorante didattico rientrano nello stage/tirocinio

N.B questa tabella di DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI sarà redatta a fine di ogni anno scolastico e varierà in base all'evolversi dell'emergenza sanitaria Covid-19.









Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice L10599 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



12. 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.	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
Sarà soprattutto durante il quinto anno di corso di studi che il progetto assumerà sia a livello formativo che informativo maggiore valenza orientativa.	primo approccio al mondo del lavoro e alla istruzione terziaria, universitaria e non.

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento	
Uscite sul territorio	FICO Eataly world Bologna	
Stage/tirocini	2. Manifestazioni di vario genere a carattere orientativo da definire anche in base all'evoluzione dell'emergenza sanitaria da Covid-19.	
	Progetto Bottega didattica vegana	

4. ATTIVITÀ LABORATORIALI

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

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, **NETWORKING**

Il percorso di PCTO 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.





Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice L10599 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIIS004009 Cod. fisc.: 81002090496



16. 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 al PCTO.²

17. 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 9 del presente progetto.

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

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.

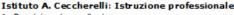
Una volta ottenuta la disponibilità ed individuato il tutor esterno, l'Istituto invierà un elenco di competenze che dovranno essere sviluppate durante l'esperienza di tirocinio/Stage a completamento o in aggiunta a quelle sviluppate in aula durante la normale attività didattica.

Al termine delle attività di stage il tutor esterno dell'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. 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"











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



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

	Competenze	Abilità	Conoscenze
		Figura professionale:	
4	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: 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		





1. Servizi socio-sanitari





Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice L10599 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



20. 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 "PCTO – Guida operativa per la scuola)

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione, comunicazione, informazione dei risultati dell'attività di PCTO 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.

