

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.

(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)

1. TITOLO DEL PROGETTO

ACCOLGO IL MIO FUTURO

Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio capisco (Confucio)

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	ISIS EINAUDI-CECCHERELLI
Codice Meccanografico:	LIIS004009
Indirizzo:	Viale Michelangelo – 57025 PIOMBINO (LI)
Tel./ Fax	0565 227401 – 0565 49465
e-mail	LIIS004009@istruzione.it
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
Osteria Mamma Carla	Piombino
La Taverna del Boncompagni	Piombino

Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane
Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

1. Servizi sociosanitari - Diurno e Serale

2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria





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



Villaggio Orizzonte	Piombino
Caffè Nanni	Piombino
Bar Movida	Piombino
Pizzeria il Porticciolo	Piombino
Da Balestra	Piombino
La Pergola	Piombino
Ristorante Belvedere	Piombino
Ristorante II Diavolino	Piombino
Pasticceria Anselmi	Piombino

In data odierna siamo in attesa di ulteriori collaborazioni con altre strutture ricettive.

5.ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo

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

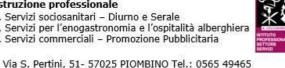
I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione considerano i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL così ridenominati dall'art. 1 co. 784, della L 30 dicembre 2018 n 145), come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento nel percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative ed il mondo dellavoro, i PCTO rappresentano una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che promuovano la cultura del lavoro esaltando i rapporti tra scuola, aziende e territorio al fine di ottenere figure professionali sempre più adatte alle esigenze richieste dalle strutturericettive.



Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

1. Servizi sociosanitari - Diurno e Serale

2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera 3. Servizi commerciali - Promozione Pubblicitaria





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



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 3SAL – Indirizzo Sala e vendita

Numero alunni coinvolti pari a 22

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):

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

I CdC verranno informati sul progetto di P.C.T.O. al fine di garantire un legame tra i contenuti disciplinari di ogni materia.

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



Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

1. Servizi sociosanitari - Diurno e Serale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria





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



e) 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.

TUTOR INTERNI

Prof.ssa Serena Saponara

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 dilavoro della durata di 4 ore, al termine del quale verrà rilasciata opportuna documentazione di frequenza al corso.

Inoltre gli alunni possono partecipare al corso HACCP per prendere attestato obbligatorio per lavorare nel mondo della ristorazione.

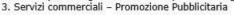
9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI P.C.T.O. IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

L' <u>Operatore dei servizi sala-vendita</u> 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.

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401 Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

- 1. Servizi sociosanitari Diurno e Serale
- 2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera







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



10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

1. 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

2. 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 turisticoricettive Scienza e cultura dell'alimentazione

3. fase: risorse interne

Per la realizzazione del progetto P.C.T.O. l'Istituto EINAUDI-CECCHERELLI metterà a disposizione laboratori di Cucina, Sala e Informatica, aule video e LIM.

4. fase: valutazione

La valutazione dei percorsi di P.C.T.O. 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 e l'impegno profuso dagli allievi durante le attività di orientamento e durante gli eventi organizzati dall'Istituto.

Tutta questa documentazione andrà presa in considerazione durante lo scrutinio finale perl'ammissione agli esami di maturità.

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria





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



DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI Classe ___3SAL___

mese	attività	n. ore	n. giorni	sede	note
				Istituto	Attività diurna/pomeridiana
Novembre	_			Istituto	Attività
	-			Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno		-	a -	
				Istituto	Attività diurna/pomeridiana
Dicembre / Gennaio				Istituto	Attività
				Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno		-		
Febbraio				Istituto	Attività
	TOTALI DEL MESE per alunno		_		
Marzo	TOTALI DEL MESE per alunno			Istituto	Attività
Aprile/maggio				Esterna	Attività
				Esterna	Attività
	TOTALE DEL MESE per alunno		-	-	
sta sta Totale ore P.C.T.O. (age/tirocinio classe III age/tirocinio classe IV age tirocinio classe V Classe3SAL ore: 210				
III IV V ANNO Esterna/interna				Esterna	Sospensione delle attività didattiche
La partecipazione ad	un eventuale viaggio/ stage linguistico a	all'ester	o ridurrebl	oe le ore di s	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)

1. Amministrazione, Finanza e Marketing;

2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
 Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

3. Servizi commerciali - Promozione Pubblicitaria





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



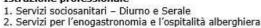
12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
	teoriche che i percorsi di stage/tirocinio si connotano come percorsi a forte valenza
Incontri con esperti esterni	

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento		
Uscite sul territorio	Gli alunni effettueranno uscite nel territorio (n sono previste almeno due ogni anno) in funzion delle caratteristiche dell' indirizzo d appartenenza		
Stage	Gli alunni potranno scegliere, in funzione del proprie attitudini ed interessi, le competenze di sviluppare in azienda/Istituto durante le esperienzi di stage tra quelle identificate nelprogetto e che riferiscono a specifiche figure professiona regionali. L'Istituto svilupperà progetti bar/ristorante didattici.		

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401 Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria





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



14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Durante il percorso di P.C.T.O. verranno effettuate attività laboratoriali adattate alle esigenze

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il percorso di P.C.T.O. 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

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

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 andràad assegnare ad ogni singolo alunno (per ogni disciplina impartita), migliorandolo, peggiorandolo olasciandolo inalterato.

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.

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

- 1. Servizi sociosanitari Diurno e Serale
- 2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- 3. Servizi commerciali Promozione Pubblicitaria





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

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
 Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
 Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria





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

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
F so re	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 gestirele proprie attività, secondo priorità, utilizzando in modo appropriato le risorse disponibili. Riconoscere i sistemi organizzativi ocio- assistenziali e socio- sanitari e la ete dei servizi Gestire il proprio ruolo, forganizzazione e le responsabilità orrelate Saper concorrere ll'introduzione di innovazioni e ambiamenti nel propriocontesto operativo.	PARLARE/COMUNICARE. Parlare e comunicare efficacemente per iscritto ed inmodo appropriato rispetto alle esigenze deidestinatari. GESTIRE IL TEMPO. Gestire il propriotempo e quello altrui. ORIENTAMENTO AL SERVIZIO Cercare in modo attivo soluzioni per soddisfare leesigenze degli utenti ASCOLTARE ATTIVAMENTE Fare piena attenzione a quello che altri stanno dicendo, soffermandosi per capirne i punti essenziali, ponendo domande al momento opportuno edevitando interruzioni inappropriate RISOLVERE PROBLEMI Identificare problemi anche complessi e raccogliere le informazioni utili a valutarepossibili opzioni per trovare soluzioni. INTERVENTO NEEI GRUPPI. Analizzare i rapporti tra i gruppi, applicare le tecniche principali di manualità e animazione a seconda 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.	



2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
 Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

3. Servizi commerciali - Promozione Pubblicitaria





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



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

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Internet, pubblicità, Social Network, presentazione dei risultati agli Enti interessati. Il prodotto finale sarà pubblicato anche sul sito web del nostro Istituto e/o sulle pagine Social dello stesso.

Amministrazione, Finanza e Marketing;
 Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli: Istruzione professionale

1. Servizi sociosanitari - Diurno e Serale

2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria

