

**Piano Offerta Formativa Triennale**

**del corso**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

**PREPARAZIONE PASTI**

**SALA E BAR**

**IeFP Regione Lombardia**

**Classe 1°- 2°- 3°**

|  |  |
| --- | --- |
| **Famiglia professionale** | **Figura professionale al termine del 3° anno** |
| **Operatore della ristorazione** | **Addetto alla Preparazione Pasti**  **Addetto alla Sala e Bar** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | DESCRIZIONE DELLA FAMIGLIA PROFESSIONALE  E DELLE FIGURE IN CUI SI ARTICOLA |

|  |
| --- |
| Vista la filosofia che anima la riforma scolastica fortemente voluta e condivisa dalle amministrazioni regionali coinvolte, si è riconfermata la specificità delle figure professionali dell’aiuto cuoco/commis di cucina e del commis di sala con le figure degli operatori della ristorazione Preparazione Pasti e Sala Bar. Al termine del percorso triennale raggiungeranno una preparazione tale da consentirgli di affrontare, in modo operativo con buona autonomia esecutiva e serenità, una varietà di compiti professionali di base che attengono sia alle preparazioni di cucina che alle attività di servizio della sala ristorante-bar, anche come conseguente e logico processo di collegamento tra l’azienda di ristorazione e il cliente ospite che fruisce del servizio.  La natura, il livello delle conoscenze e capacità possedute dall’Operatore concorrono nell’insieme a definire le competenze di base propedeutiche per la prosecuzione formativa nei diversi profili di qualifica del settore: l’aiuto cuoco (commis di cucina ), il cameriere ( commis di sala e bar ), profili di qualifica che sono presenti nelle imprese di ristorazione appartenenti sia al comparto alberghiero che a quello ristorativo tradizionale o in contesti produttivi e di distribuzione commerciale ( panificatori, pasticceri).  L’operatore della ristorazione è in grado di affrontare i seguenti compiti :   * preparazione di base relative a semplici piatti della cucina regionale italiana in particolare primi piatti, e ortaggi o verdure * esecuzione guidata delle fasi di impasto, preparazione e cottura di semplici prodotti da forno: biscotteria, torte da credenza, dolci di piccola pasticceria * esecuzione guidata delle fasi di impasto, preparazione e cottura di semplici prodotti di panetteria e paste lievitate * gestione dei basilari documenti della compravendita: ddt, fattura, buono entrata merce,ordine di acquisto * gestione, in parziale autonomia, delle merci a magazzino applicando semplici regole di gestione delle scorte (first in first out ) * gestione del riassetto e della pulizia dei locali e delle macchine di cucina e delle attrezzature di sala (stoviglie) e cucina (pentolame e coltelleria) * conservazione degli alimenti e delle bevande utilizzate nelle produzioni di cucina e nel servizio in sala applicando correttamente le buone prassi igienico sanitarie locali e nazionali * realizzazione del servizio di sala ristorante a buffet e al tavolo nei vari stili di servizio: francese,inglese,al piatto - ,a menù fisso * esecuzione con supervisione di un servizio di sala e bar * gestione dell’accoglienza e del servizio al cliente * mise en place della sala ristorante per il servizio di breakfast, lunch, dinner, tea time   L’ Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell’indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.  E’ in grado di:   * Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni * Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso * Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria * Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali * Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie * Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti   In esito all’indirizzo “Preparazione pasti”, è inoltre in grado di:   1. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti   In esito all’indirizzo “Servizi di sala e bar”, è inoltre in grado di:   1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto 2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti |

|  |  |
| --- | --- |
| 2 | CRITERI METODOLOGICI DI PROGETTAZIONE  DEL PIANO FORMATIVO DI SETTORE |

|  |  |
| --- | --- |
| Vincolanti | **L’Istituto Professionale Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “ Amerigo Vespucci” di Milano,** sviluppa le proprie proposte formative nel settore alberghiero a partire dal 1962, divenendo ben presto un punto di riferimento nella offerta di formazione alberghiera per l’intero territorio regionale e per le regioni limitrofe.  Il Piano dell’Offerta Formativa o Piano di Studi Personalizzato utilizzerà una pianificazione degli interventi di tipo modulare con contenuti e modalità di verifica tali da evidenziare quelli che potranno essere i cambiamenti, le valorizzazioni, l’implementazione delle competenze degli allievi durante tutto il percorso formativo.  **Gli utenti** provengono dal territorio milanese, della provincia, e dalle provincie limitrofe con una aspettativa prevalente legata alla scelta di un percorso di formazione qualificante ed immediatamente spendibile per un positivo inserimento nel mondo del lavoro.  **L’architettura** del corso ha visto la partecipazione attiva di tutte le componenti della scuola impegnate nel progetto sia da un punto di vista prettamente realizzativo che progettuale: un comitato tecnico scientifico ha accolto le richieste di modifica della progettazione oraria pregressa per andare sempre più incontro alle aspettative degli utenti.  Anche se, a livello organizzativo e curriculare l’intervento sarà suddiviso disciplinarmente, con obiettivi differenziati di valorizzazione o recupero a seconda della realtà dei singoli allievi, tutta l’azione si svilupperà con quel concetto di interdisciplinarietà e **trasferibilità che individuando come fulcro gli aspetti professionali e tecnico pratici, tenderà a mettere in risalto le abilità e competenze di tipo culturale e cognitivo necessarie alla costruzione di quei futuri** professionisti della ristorazione e dell’ospitalità che devono necessariamente riassumere aspetti culturali ed etico professionali che valorizzino al massimo le potenzialità come persone e come professionisti del settore di riferimento.  **L’impianto** di corso non prevede di raggiungere un risultato professionale da cui si possa individuare un professionista già instradato sin dal primo anno; l’esito sarà invece identificabile nel triennio con un giovane pronto ad affrontare con cognizione di causa e serenità interiore nonché rinnovata motivazione, una scelta professionale che lo porterà comunque ad una professione ben individuabile nell’ambito della ristorazione: **addetto alla preparazione pasti o addetto alla sala e vendita,** con un ventaglio di inserimento lavorativo che possa spaziare dalla ristorazione commerciale classica a quella della ristorazione collettiva; dalle attività commerciali di produzione e vendita al minuto (pasticcerie, pizzerie, gastronomie, caffetterie, bar, paninoteche, enoteche) all’inserimento nella grande distribuzione. Non ultimo tra gli altri l’obiettivo educativo e formativo di sollecitare in qualche modo l’interesse verso l’autoimprenditorialità, stimolando le competenze personali di tipo organizzativo e progettuale decisionale accompagnate da una fantasia spesso solo sopita ma potenziale fonte di idee innovative.  Lo sviluppo di una **attenzione alla persona come tale** ed il conseguente aiuto nella costruzione di un proprio progetto di vita e personale animeranno il primo anno di corso, durante il quale i docenti/formatori si riterranno impegnati nell’aiutare ogni singolo allievo a trovare dentro di sé e intorno a sé le energie, la forza, i punti positivi da usare per contrastare gli aspetti “negativi” della propria persona, costruendo autonomamente un cammino di crescita e di maturazione così da evitare con maggiore sistematicità il pericolo di vivere eccessive o troppo forti delusioni ed insuccessi di tipo scolastico prima e professionale poi. |

|  |  |
| --- | --- |
| Specifici | Il percorso è incentrato sul principio educativo del successo formativo: ossia sull’obiettivo di assicurare a tutti i giovani coinvolti nell’azione, una proposta formativa dal carattere educativo, culturale e professionale, che preveda quanto meno una risposta concreta in funzione delle loro esigenze, in modo che ognuno possa comunque ottenere un risultato il più possibile soddisfacente come una qualifica professionale o, comunque una risposta che divenga supporto all’inserimento lavorativo o di valutazione per un eventuale prosecuzione della formazione nell’ambito dell’Istruzione e/o della Formazione professionale superiore.  Il criterio della personalizzazione diviene quindi l’asse portante dell’intero progetto: obiettivo è quello di condurre ogni singolo allievo lungo un percorso che, simbolicamente, può essere paragonato ad un’ abito cucito sulla persona, così che soddisfi in modo funzionale e più preciso quelle che sono le esigenze formative reali di ciascuno.  L’apprendimento non verrà più **valutato** solo in termini relativi al profitto più o meno positivo, con l’insieme e la quantità delle nozioni acquisite ma verrà evidenziata la capacità di trasferire ed utilizzare le proprie conoscenze e competenze in abilità contestualizzate nella realtà.  Le modalità e gli strumenti che nella Offerta Formativa si utilizzeranno possono essere individuati in:   * attività di accoglienza ed orientamento iniziale * attività di orientamento trasversale e lungo tutto il percorso formativo * attività di alternanza scuola lavoro/tirocinio formativo operativo * allineamento delle capacità iniziale * costruzione di un percorso modulare con differenziazione delle competenze * verifiche periodiche con attività di autovalutazione da parte degli allievi * creazione di reali situazioni lavorative in laboratorio con figure e compiti professionali * creazione di momenti di recupero e potenziamento delle competenze   La personalizzazione si realizzerà comunque all’interno e nel contesto del gruppo classe, visto come luogo e strumento di maggiore efficacia ed in cui i singoli allievi potranno trovare nel gruppo costituito accettato e “normato” da regole di comportamento, una delle leve nel processo di apprendimento.  Le misure di personalizzazione che si ritiene di poter gestire e sperimentare in modo completo e soddisfacente , ritenute dal gruppo di lavoro o Consiglio di classe principali sono le seguenti:  ***Il portfolio delle competenze individuali***  I risultati attesi   * *controllo degli step di sviluppo del percorso con la possibilità di interventi tempestivi e mirati. Il dossier rappresenta un documento che ricorda e testimonia al giovane e ai formatori quale progressivo sviluppo di crescita personale e professionale è avvenuto durante il percorso formativo.* * *rafforzamento della costruzione dell’identità personale e (in caso di successi formativi) dell’autostima. Il portfolio “racconta” la storia del percorso formativo realizzato dall’allievo,riportando alla mente gli elementi sia di pregio che di negatività;* * *creazione di un modello per la gestione delle documentazioni di tutti i generi per favorire una cultura e un metodo tesi a conservare e catalogare i diversi documenti, attestati, diplomi, certificati relativi alle competenze acquisite. Spesso manca nei giovani la consapevolezza dell’importanza di questa attività fondamentale per continuare il percorso formativo o scolastico o inserirsi nel mondo del lavoro.*   ***L’assessment (bilancio delle risorse personali)***  Tradizionalmente, l’assessment rappresenta una modalità di valutazione e/o di misurazione dell’apprendimento, delle potenzialità, delle competenze e della performance di individui con riferimento ad un contesto specifico (educativo-formativo, ambito lavorativo, ecc.); gli obiettivi con cui si cercherà di introdurlo e gestirlo sono i seguenti:   * *lo sviluppo di un sistema di riconoscimento dei crediti formativi in ingresso, in itinere e finale così da formalizzare quelle che sono le competenze fatte proprie, quelli che sono gli spazi di miglioramento evidenti e nascosti* * *il supporto all’orientamento alla scelta formativa dell’utente* * *lo sviluppo della progettazione personalizzata dei percorsi formativi* * *la verifica ed il miglioramento degli apprendimenti* * *il miglioramento delle tecniche di autovalutazione, inserito come modello di comportamento in tutte le attività che vedranno la partecipazione degli allievi, con momenti di verifica e valutazione in itinere e finali ad ogni singola uda o modulo.*   ***I percorsi di recupero e potenziamento individuali o in sottogruppo***  Il concetto di recupero è tradizionalmente collegato al concetto di percorso precodificato: occorre recuperare, ossia riprendere posizione, quando si è rimasti indietro rispetto ad un programma ben definito. Di conseguenza appare più semplice, e forse opportuno, parlare di recupero come un momento finalizzato a favorire l’apprendimento in coloro che denunciano maggiore difficoltà, mediante l’utilizzo di supporti alternativi e approcci metodologici diversificati.  Il concetto di potenziamento è invece collegato alla possibilità di dare più “spazio” a coloro che manifestano interessi ed inclinazioni per specifiche aree tematiche, a coloro che, per risorse personali, esprimono livelli di abilità elevate rispetto alla media.  Le attività che si prevede potranno essere condotte a buon fine, seguendo le cosiddette “Buone prassi “saranno:   * *attività di laboratorio;* * *attività di project work (compito assegnato da svolgere in autonomia di tempo spazio e luogo);* * *lettura di testi specifici del settore di riferimento, culturali e scientifici che riconducano comunque alla professione;* * *utilizzo di materiale multimediale* * *utilizzo degli strumenti multimediali* * *lezioni frontali*   ***L’organizzazione di eventi sociali***  L’organizzazione e la realizzazione di eventi sociali, trova il suo punto di maggiore valenza educativa e formativa nella possibilità di incrementare l’aggregazione tra gli allievi, lo sviluppo delle abilità sociali e delle capacità personali. Questi sono obiettivi prioritari per favorire l’apprendimento, soprattutto con un’utenza adolescenziale, spesso connotata da “disagio sociale”.  In specifico gli obiettivi che saranno perseguiti attraverso la loro realizzazione si possono identificare come segue:   * *alzare il livello delle abilità e le relazioni/competenze sociali degli allievi;* * *favorire l’integrazione di quegli allievi che ,presenti nel gruppo,sono di origine etnica diversa;* * *migliorare la relazione e il dialogo con i propri compagni di corso, con l’istituzione e le diverse figure professionali coinvolte (docenti, coordinatore, dirigente scolastico e vicario, ecc.) e con altre istituzioni o organizzazioni (nel caso specifico associazioni culturali,organi decentrati dell’amministrazione dello Stato, organi regionali e locali)* * *sviluppare motivazione al percorso formativo (anche come strategia di prevenzione dell’abbandono);* * *potenziare sentimenti di autoefficacia, mettendo sempre gli allievi in prima linea nel realizzare gli interventi che periodicamente verranno richiesti;* * *saper individuare le regole sociali dei diversi contesti istituzionali, (ad esempio il centro di formazione, l’azienda, l’associazione, ecc.)*   ***Incontri e colloqui con testimoni significativi***  La realizzazione di visite guidate ed incontri con testimoni significativi si effettuerà utilizzando gli interventi di personalizzazione e di recupero o approfondimento delle competenze e durante lo sviluppo del progetto formativo personalizzato; le figure coinvolte si possono identificare in imprenditori del settore di riferimento ( albergatori, ristoratori, operatori turistici), in esponenti delle forze sindacali di settore e riferite al territorio; figure professionali di esperti riconosciuti nel settore di sbocco del percorso, ex allievi che hanno realizzato un percorso di inserimento lavorativo di successo o particolarmente significativo; ex allievi che hanno intrapreso un percorso di formazione tecnica superiore o il sistema universitario.  *Obiettivi di tali incontri sono da individuare nella* ***verifica e valutazione della scelta formativa effettuata*** *per ogni singolo allievo, mettere in luce* ***eventuali ipotesi di inserimento lavorativo*** *nel mondo del lavoro specifico così da favorire attraverso eventuali esperienze di tirocinio mirato, visto come punto di partenza e potenzialmente favorevole per la realizzazione dell’inserimento*  ***L’approccio metodologico***  *Metodologie didattiche*  Per quanto concerne l’approccio metodologico si ribadisce che la scelta della metodologia è strettamente legata alla valutazione di alcune importanti variabili quali il setting formativo, i bisogni formativi e le caratteristiche dei discenti, gli obiettivi didattici da conseguire e i contenuti da trasmettere, la tipologia e la qualità dell’apprendimento previste ed infine le caratteristiche dei docenti. In particolare la scelta preponderante che sarà messa in campo durante l’evoluzione del progetto di formazione per l’Addetto alla preparazione pasti sarà caratterizzata da metodologie attive che tenderanno a porre l’accento sulla riflessione sulle competenze comunicative relative al ruolo, alla gestione delle relazioni interpersonali e istituzionali e sui processi di analisi, elaborazione, sintesi e presa di decisione. Sono particolarmente indicate per sviluppare l’apprendimento all’interno delle aree dell’etica professionale saper essere), delle competenze tecnico professionali (saper fare) e non ultime le conoscenze e le competenze cognitive, sia professionali che trasversali ( i saperi).  Non potranno così realizzarsi non tenendo conto delle conoscenze, esperienze e vissuti del discente, nè tanto meno prescindendo dalla accettazione e condivisione del lavoro formativo intrapreso, al fine di permettere il cambiamento, innescato da tutte le attività, da una nuova filosofia formativa molto diversa da quella sino ad ora sperimentata nella media inferiore e dal nuovo processo di apprendimento realizzato per Unità Formative.  Le metodologie attive che si ritiene potranno essere le più confacenti e su cui si cercherà d impostare ogni singola attività o “Compito reale “ sono costituite dai *lavori di piccolo gruppo* (che propongono problemi vissuti dai partecipanti all’attenzione del gruppo stesso, per favorire un apprendimento più vicino alla realtà di appartenenza dei partecipanti), *le simulazioni* (che presuppongono l’apprendimento per sperimentazione diretta, sebbene simulata, di problemi e situazioni specifici) le tecniche che richiedono il coinvolgimento attivo dei soggetti (*role- playing*, *rappresentazioni e drammatizzazioni)*, i *giochi didattici*, l’analisi e la soluzione di casi (*Problem Solving e Decision Making*), l’apprendimento per problemi (*PBL*) e *l’apprendimento cooperativo*.  *Capacità personali*  Nell’ambito del progetto, per lo sviluppo di tali capacità si agirà con interventi mirati di tipo diretto o indiretto finalizzati a sostenere nell’allievo che vive un momento di grande cambiamento sia fisico che psicologico, abilità riferibili ad alcune dimensioni personali che riconducono comunque a situazioni vicine al contesto del gruppo e della vita sociale e professionale: Io, gli Altri, il Compito, il Contesto.  Con l’accezione riferita all’ *io* ci si riferirà alle capacità inerenti alla consapevolezza di sé e delle proprie capacità sia a livello cognitivo che affettivo, all’autovalutazione e alla promozione della propria realtà personale; sono incluse sotto la *variabile altri*, le capacità a carattere relazionale grazie alle quali ogni singolo allievo riuscirà ad interagire in modo soddisfacente con le persone con le quali entra in contatto quotidianamente sia nell’ambito scolastico che in quello familiare, personale, lavorativo ed affettivo; sono incluse sotto la *variabile compito,* tutte quelle capacità, possedute da ciascuno che gli consentiranno di affrontare con efficacia e flessibilità le richieste e i problemi che sono la caratterizzazione di una determinata attività; infine sono incluse sotto la *variabile contesto,* le capacità che facilitano l’integrazione e l’inserimento produttivo del soggetto in un ambiente organizzativo e di lavoro.  Il fatto che in questa attività di progettazione si intraveda la possibilità di realizzare all’interno di un percorso formativo un laboratorio di crescita personale, significa portare al centro di ogni azione l’elemento cardine di tutto il progetto, cioè l’idea di personalizzare il percorso e le azioni di valorizzazione dei singoli.  Rispondere o meglio far maturare risposte perché quel determinato allievo o quella singola allieva, con specifiche caratteristiche, cresciuti in un determinato ambiente, con proprie modalità di apprendimento e stili cognitivi, che interagiranno con un gruppo di altrettanti “pari” o con le “istituzioni” riescano a far fronte con efficacia ai compiti di sviluppo, è la grande scommessa di questo progetto.  Ciò si traduce in un atteggiamento che i docenti più volte si sono sentiti di adottare comunitariamente e che si tradurrà in un agire educativo incoraggiante, socializzante e responsabilizzante diretto a promuovere nell'allievo singolo e negli allievi del gruppo che si è formato, tutte quelle abilità ed interessi di cui sono portatori.  Proprio per questo tale laboratorio non solo è trasversale a tutte le aree ma trova pieno compimento all'interno delle Unità formative, altro elemento qualificante questo progetto sperimentale.  Ne sarà tipica espressione l'Uf relativa all'accoglienza e alla stipula del patto formativo e quelle relative a realizzazioni proprie del settore professionale scelto dall'allievo o ancora quelle realizzate a partire dagli interessi dei ragazzi.  Tale impostazione, di difficile realizzazione si tradurrà in una attività di promozione e di **partecipazione attiva** degli allievi alla gestione del processo formativo in quanto si ritiene che essi stessi siano i soggetti più adeguati a monitorare e a pianificare il proprio apprendimento, attraverso questo laboratorio di crescita personale.  **Le competenze di cittadinanza**  L’elevamento dell’obbligo di istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.  • Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.  • Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.  • Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d’animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).  • Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all’apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.  • Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.  • Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.  • Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.  • Acquisire ed interpretare l’informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l’attendibilità e l’utilità, distinguendo fatti e opinioni.  Grazie all'adozione di strumenti quali il portfolio, è realistico pensare che siano i ragazzi stessi a scegliere i propri obiettivi di sviluppo e a progettare il proprio piano per raggiungerli.  È a questo livello che è quindi possibile parlare di valutazione delle capacità personali che devono necessariamente essere rilevate e questo attraverso una serie di manifestazioni che ci informano della loro esistenza (osservazione ripetuta nel tempo, autodescrizione del soggetto, esercizi di simulazione…). Essendo i nostri destinatari soggetti in età di sviluppo, è di fondamentale importanza monitorare le espressioni concrete e mutevoli delle abilità, così come di volta in volta si presentano. A tale scopo diventa strumento irrinunciabile il Portfolio delle competenze.  Il *“compito reale”*  É l‘approccio metodologico alla formazione che ha il proprio fondamento nella teoria e nella prassi della “pedagogia del compito” e che proprio l’esperienza della formazione professionale, soprattutto nell’ambito delle attività rivolte a giovani ed adolescenti, ha contribuito a diffondere.  La convinzione pedagogica che ne è all’origine - e che tante esperienze di formazione professionale in atto puntualmente confermano - è che attraverso l’esperienza diretta delle cose o, meglio, attraverso la rielaborazione critica delle esperienze concrete compiute durante il processo formativo, sia possibile non soltanto sviluppare capacità pratiche-operative, ma anche ottenere l’apprendimento dei concetti teorici ed astratti che servono a spiegare i fatti e i fenomeni che le esperienze rivelano.  L’essere protagonista primo in situazione di apprendimento, il suo coinvolgimento partecipe mediante l’adozione di didattiche attive (casi, simulazioni, esercitazioni guidate, giochi didattici, ecc.) e, soprattutto, la considerazione della “intelligenza pratica” (che si manifesta nella risoluzione dei compiti operativi) come molla capace di innescare un processo di generale apprendimento, ne rappresentano i principi ispiratori.  Ancorché valida in termini generali, questa metodologia, proponendo un processo di apprendimento che va dal caso pratico alla concettualizzazione, da un compito complesso all’analisi dei passaggi in disgregazione per realizzarlo, si veste di grandi potenzialità per ottenere risultati di apprendimento da parte di coloro che tradizionalmente si rivolgono alla formazione professionale e che appaiono refrattari nei confronti della proposta didattica tradizionale della scuola, fondata sul sapere teorico e sulla conoscenza astratta.  “L’apprendimento attraverso il fare” diviene possibile innanzitutto mediante la pratica di una effettiva progettazione integrata dell’intervento formativo, e cioè quando il cosiddetto work team o gruppo di lavoro e più italianamente e nostranamente Consiglio di Classe, analizzati gli obiettivi di carattere educativo, culturale e professionale, definisce l’articolazione del percorso formativo e la sua organizzazione in funzione di una serie di compiti di diversa natura che l’allievo sarà chiamato a dover risolvere per progredire nella marcia di avvicinamento verso gli obiettivi finali di professionalità e conoscenza.  Non facile impegno ( anche perché il lavoro cooperativo e di gruppo solitamente piace poco anche a chi da tempo è impegnato in attività formative) per i formatori è stata la fase preliminare di individuazione dei compiti operativi che sfoceranno nella realizzazione di prodotti (sia di tipo professionale che non) davvero significativi e rivelatori dal punto di vista degli apprendimenti che sottendono e secondo una logica di crescente complessità e conseguente aumento dell’autonomia operativa.  I compiti che l’allievo sarà chiamato a risolvere durante il processo formativo non saranno così inerenti soltanto alla realizzazione di prodotti trasversali o prettamente professionali e di settore (come, ad esempio, la produzione di specifiche ricette piatti o particolari servizi di sala) ma anche alla realizzazione di prodotti che attivano e mobilitano in modo integrato conoscenze e competenze che appartengono sia all’ “Area delle competenze professionali” che a quella delle “Scienze umane”, delle “Capacità personali”, dell’Area Scientifica ecc.  In sostanza si cercherà di adottare una vera logica di interdisciplinarietà, capace di superare la divisione tra teoria e pratica, tra il sapere di tipo cognitivo e il sapere pratico – operativo, puntando a qualificare ogni singolo allievo che autopromuoverà proprie abilità che naturalmente si andranno consolidando con il tempo e con l’assidua partecipazione alle attività proposte dai formatori e contemporaneamente suggerite anche dalle aspirazioni degli allievi.  Da tale consolidamento delle abilità ci si attende contestualmente un approfondimento ed un arricchimento di quelle che sono le nozioni concettuali, le conoscenze teoriche che descrivono, regolano e normano i comportamenti etico professionali nel settore della ristorazione e dei servizi turistico alberghieri in genere, con particolare riferimento a quegli atteggiamenti che,visto il prodotto estremamente personalizzato del servizio ristorativo, qualificano ogni nostra azione.  **Infatti una delle specificità che la Formazione professionale ha sviluppato è rappresentata dall’approccio metodologico centrato sull’apprendimento attraverso il fare, cioè su un processo che attraverso una rielaborazione critica dell’esperienza porta allo sviluppo di autonomia e consapevolezza personale oltre che allo sviluppo di capacità operative, ricollega i concetti teorici e astratti all’esperienza effettuata,concorrendo con lo studio puro di concetti e regole all’acquisizione di quelle abilità morali ed etico professionali che qualificano ciascuno di noi, inseriti nel contesto socio economico in cui viviamo.**  L’approccio descritto (definibile “pedagogia del compito”) si realizzerà, attraverso la modalità dell’alternanza scuola-lavoro (stage, tirocini in azienda integrati nel percorso formativo) e attraverso la modalità di formazione a distanza in e-learning con l’affidamento di progetti di lavoro da ideare, progettare, realizzare, valutare in autonomia piena e con l’aiuto di un supervisore, individuato nel tutor scolastico, in un tutor aziendale o nel rispetto dell’educazione tra pari nella figura di un compagno di corso.  Tale metodologia, di tipo induttivo, è inoltre particolarmente rispondente alle esigenze formative e agli stili di apprendimento di molti allievi iscritti: una delle chiavi del successo del percorso formativo dal punto di vista metodologico è data dalla ricchezza della strumentazione didattica messa in campo dai docenti/formatori e dalla capacità professionale di utilizzare al meglio le diversificate tecnologie formative.  Operativamente il compito reale troverà evidenza in prodotti di vario genere e natura che potranno essere individuati in lavori di gruppo di tipo informativo (cartelloni ),preparazioni culinarie di semplice elaborazione,mostra fotografica aperta alla scuola e alla Zona…  L’offerta formativa dell’istituto Vespucci, per il settore dell’Enogastronomia,si qualifica attraverso la presenza di cucina/pasticceria e laboratori di sala/bar e vendita in cui “il compito professionale” viene da sempre espresso e realizzato anche in funzione delle esigenze del Territorio, che ha individuato nel Vespucci un punto di riferimento da cui trarre beneficio, valorizzandone le attività attraverso un continuo coinvolgimento legato alla promozione di iniziative di vario genere, **il compito professionale si arricchisce ogni volta con la capacità organizzativa,con la messa in luce degli stili comunicativi, con l’applicazione delle norme etico professionali o le norme igienico sanitarie di una vera azienda di ristorazione.**  Momento importante, da un punto di vista progettuale, la scelta di coinvolgere nel Consiglio di Classe, docenti disponibili e disposti comunque e mettersi in gioco, a sfidare sè stessi nell’adozione di una metodologia formativa: si già attuata ma mai formalizzata.  *Apprendimento integrato e riferito alle competenze*  Il concetto di competenza, intesa come piena padronanza della persona rispetto alle conoscenze, alle tecnologie ed ai processi dell’ambito lavorativo e sociale di riferimento costituisce uno degli assi portanti del percorso formativo.  Ciò che si persegue non è infatti l’abilità fine a se stessa, quanto la maturazione nell’allievo di una cultura professionale e sociale che assuma il lavoro entro un quadro di riferimenti valoriali culturali, sociali, etici e non meramente strumentali o funzionali.  Intorno alle competenze si realizzeranno delle piccole o delle grandi situazioni formative rappresentate dalle Unità di Apprendimento, implementate dalle singole unità didattiche a dalle attività modulari che prevedono una forte e sostanziale …”*circolarità di capacità personali, conoscenze, abilità offerte che ruotano intorno all’allievo e che, simbolicamente formano quella ruota che operando su un piano di pari livello tra docenti e discenti e che attraverso la proposta didattica rilascia e riceve come i raggi di una ruota dell’energia pura o rielaborata”… .*    Tutto questo indirizzato ad un modello formativo integrale,trasversale e comunque complessivo del gruppo e dei singoli allievi così che potranno emergere, al di là delle abilità o competenze prettamente professionali e tecniche anche le qualità di ciascuno, il livello della consapevolezza dei propri punti forti e deboli, la capacità di interagire con il mondo in modo appropriato, con gli stili e le tecniche più puntuali e precise,vivendo con vero senso di autonomia e di autocritica ed affrontando con responsabilità i problemi individuando le migliori soluzioni nel rispetto delle norme.  ***L’orientamento e l’accompagnamento al lavoro come servizi di supporto al percorso formativo***  Proprio per la concezione generale di progetto, sin dalla prima fase di accoglienza/primo contatto, per proseguire con i colloqui iniziali di orientamento per giungere all’attività di bilancio delle esperienze e delle competenze sino al possibile riconoscimento/certificazione dei crediti formativi,l’azione di orientamento verrà svolta non solo in una specifica fase, ma seguirà come una base musicale tutto l’iter formativo dando luogo sia a momenti informativi riguardanti il lavoro, la professione e la formazione sia instaurando da subito un ponte condiviso con il mondo delle associazioni di categoria, sia del territorio che delle province o regioni limitrofe. |

|  |  |
| --- | --- |
| 3 | OBIETTIVI FORMATIVI |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ambito personale  Dopo aver frequentato il percorso accettando la proposta formativa offerta e condividendone le norme e le buone prassi in essa contenute, grazie anche alle specifiche sollecitazioni di tipo prettamente educativo e non solo di mero avviamento ad una attività professionale, gli allievi saranno posti nella condizione ottimale di effettuare una prima e più approfondita autovalutazione relativa al:   * conoscere meglio se stessi, le proprie potenzialità e i propri punti di debolezza, le proprie capacità ed attitudini;   · risolvere in modo autonomo e responsabile i normali problemi della vita quotidiana personale e quelli che vivrà eventualmente il gruppo durante il cammino intrapreso;  · far proprio un sistema di valori molto semplici quali rispetto,tolleranza,comprensione,disponibilità, serietà ed onestà etico professionale e morale, coerenti con i principi e le regole della *Convivenza civile,* in base ai quali effettuare delle scelte per se stessi e, qualora le occasioni lo richiedano, anche per gli altri;  · costruire in modo corretto e in riferimento all’insieme dei valori che regolano la convivenza civile, un proprio progetto di vita nonché professionale e formativo;  · utilizzare tutti gli aspetti positivi che vengono da un corretto lavoro di gruppo;  · partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, in modo particolare nel gruppo che si è costituito e personalmente nella comunità;  · esprimersi oralmente e per iscritto in italiano con proprietà, possedendo in maniera attiva un vocabolario sufficientemente esteso di parole e di schemi per fare delle sintesi, per argomentare scelte con senso logico,per instaurare momenti di critica e retorica utilizzando le forme di espressione più idonee  · leggere testi scritti con sufficiente livello e scorrevolezza, individuando i dati principali e il ragionamento costruito su di essi;  · coltivare sensibilità estetiche ed espressive di tipo artistico riferite all'ambito professionale e non solo: non sottovalutare gli stimoli che musica, teatro e letteratura possono comunque dare per un corretto sviluppo della propria persona;  · riflettere sulla natura e sulla portata di affermazioni, giudizi, opinioni, cercando sempre di valutare gli effetti che tali posizioni potrebbero avere in situazioni di diverso genere;  · distinguere e individuare nella quotidianità e nella professione ed a livello intellettuale, gli aspetti essenziali e di cui non si può fare a meno e quelli che potranno essere ritenuti accessori e non importanti;  · mantenere vivo un legame anche se di lieve entità con il proprio passato, cercando di far tesoro di quelle che sono state le esperienze personali ed altrui che hanno condizionato così da farne tesoro per la soluzione dei problemi che si incontrano e per la progettazione del futuro;   * possedere una proprietà di linguaggio in lingua inglese adeguata a semplici situazioni quotidiane e sufficiente per interagire in situazioni interpersonali e di gruppo: * comprendere semplici testi in lingua inglese e francese anche a carattere informativo * cogliere le caratteristiche dei cambiamenti prodotti dalle innovazioni scientifiche e tecnologiche del mondo del lavoro * effettuare calcoli, misure e rappresentazioni attraverso grafici e tabelle, soprattutto in relazione a problemi e situazioni della vita quotidiana e professionale; * conoscere ed applicare i principali pacchetti applicativi di informatica utente, in coerenza con i contenuti previsti dalla certificazione ECDL ( Word, Excel)   ***Ambito professionale***  L’**Operatore della ristorazione** sarà in grado di*:*   * Conoscere e rispettare le norme igieniche per il corretto trattamento degli alimenti; * Conoscere ed applicare le norme di igiene della persona e dell’ambiente di cucina; * Conoscere le fondamentali proprietà e le caratteristiche merceologiche dei principali alimenti utilizzati nel piano di studi realizzato, con particolare riferimento ai tuberi, ortaggi, farinacei, cereali, uova, latte, grassi vegetali ed animali ,erbe aromatiche e condimenti; * Utilizzare correttamente i documenti base della compravendita (richiesta di preventivo, preventivo, ordine di acquisto/approvvigionamento, DDT e fattura accompagnatoria ) * Utilizzare adeguatamente e in sicurezza le attrezzature di base degli ambienti di lavoro (cucina, pasticceria, sala ristorante e servizi annessi dispensa, magazzino,celle frigorifere-) * Conoscere ed utilizzare la terminologia di base del settore * Eseguire in autonomia la mise en place della linea cucina e dei servizi in sala a buffet * Eseguire in parziale autonomia operativa le diverse fasi della preparazione e cottura di fondi comuni e salse, verdure, frutta e ortaggi, semplici primi piatti a base riso e pasta * Eseguire in parziale autonomia operativa le diverse fasi della preparazione di paste base e semplici prodotti di pasticceria * Eseguire in parziale autonomia il servizio in sala a buffet delle diverse portate di un menù proposto * Eseguire i servizi di caffetteria nella preparazione delle bevande calde e inseriti in un servizio di wellcome coffee * Impostare le fasi del riassetto e della pulizia dei locali e della strumentazione di cucina e del laboratorio di pasticceria * Utilizzare i concetti e i principi matematici e scientifici legati alle tecnologie proprie della professione così da determinare i costi di un piatto elaborare un preventivo per un cliente,calcolare l’incidenza dei costi generali sui prezzi di vendita * Mantenere una buona comunicazione all’interno del team di lavoro |

|  |  |
| --- | --- |
| 2 | OBIETTIVI FORMATIVI  (ritenuti effettivamente accessibili dagli allievi) |

|  |  |
| --- | --- |
| AREA LINGUISTICA | |
| Lingua Italiana | *Al termine del percorso di formazione riferito al primo di tre anni, dopo aver resettato i livelli di preparazione personale in modo che l’intero gruppo possa lavorare in cooperazione e con la massima trasferibilità delle singole competenze, si svilupperà un lavoro che porterà gli allievi, con abilità più o meno fini,ad utilizzare gli strumenti della comunicazione interpersonale in modo adeguato così da rendersi comprensibili soprattutto in ambito tecnico professionale.*  *Utilizzando lessico e terminologia di settore gli allievi saranno in grado di:*   1. *esporre con precisione e sintesi una serie di ricette di base e di procedimenti di preparazione all’esercizio del lavoro in situazione* 2. *colloquiare con “il mondo” che li circonda con linguaggio appropriato ed utilizzando un vocabolario semplice ma ben articolato* 3. *utilizzare correttamente la forma scritta per comunicare e relazionare* |
| Lingua Inglese  Lingua Francese | *Le competenze che si ritiene siano di facile raggiungimento e di reale trasferibilità ad altri contesti sono relative all’utilizzo della lingua sia in ambito professionale che in ambito prettamente culturale.*  *L’utilizzo di un vocabolario adeguato, di strutture grammaticali semplici e di forme e fraseologie adeguate a singole situazioni della vita comune di tutti i giorni saranno il bagaglio culturale che permetterà agli allievi di esplicitare le competenze acquisite:*   1. *leggere in lingua semplici brani* 2. *comprendere il significato di termini tecnici e riferiti alla professione* 3. *utilizzare correttamente semplici periodi in lingua su situazioni reali della vita* |
| AREA STORICO SOCIO ECONOMICA | |
| Diritto/economia | *L’educazione alla così detta “legalità” è l’obbiettivo primario che ci si prefigge di raggiungere al termine del primo anno di corso.*  *Attraverso lo studio delle norme di convivenza civile si cercherà di attrezzare gli allievi di un livello di comprensione ed accettazione della “norma” in senso lato, partendo dalle situazioni di vita quotidiane che permetteranno agli utenti di:*   1. *comprendere meglio il significato di una norma o un regolamento* 2. *comprendere le motivazioni che generalmente fanno scaturire delle norme* 3. *assumere gli atteggiamenti in linea con la normativa antinfortunistica* 4. *assumere e mantenere nel tempo i corretti comportamenti relativi al profilo professionale nell’ambito dell’alimentazione ristorazione* 5. *migliorare il proprio rapporto con il senso dell’ordine e della pulizia* 6. *comprendere le regole basilari del sistema economico in cui viviamo* 7. *comprendere il significato di domanda ed offerta* 8. *conoscere il comparto ristorativo e le tipologie aziendali che oggi propongono il servizio di ristorazione* |
| Storia/geografia | *Attraverso lo studio della storia e in parte della geografia, nel corso del primo anno gli studenti saranno accompagnati a rivisitare alcuni momenti significativi che hanno determinato grandi cambiamenti nella nostra società, sotto l’aspetto economico e sociale e quali prospettive nel futuro si presentano ai nostri occhi.*  *Storia e geografia si fondono per evidenziare le origini di un popolo ed attraverso la trasferibilità delle competenze acquisite, gli allievi saranno accompagnati in un percorso di studio e collegamento a 360°.*  *Partendo dall’analisi storico geografica gli allievi saranno in grado di:*   1. *comprendere a grandi linee gli avvenimenti che caratterizzano la nostra società e che hanno determinato mutamenti o rivoluzioni sociali* 2. *collocare geograficamente i prodotti legati al concetto di tipicità* 3. *individuare le aree geografiche italiane ed effettuare il collegamento con le materie prime utilizzate* |
| AREA TECNICA | |
| Matematica/Informatica | *Obiettivo primario da considerare comunque come obbiettivo minimo qualificante si individua nel definire i livelli di preparazione pregressa del gruppo classe, cercando di colmare quelle lacune che con maggior diffusione si presenteranno ai docenti.*  *Ogni allievo sarà in grado di trasferire le abilità matematiche agli aspetti prettamente professionali, acquisendo contemporaneamente coscienza organizzativa di spazi, luoghi e tempi.*  *Utilizzando semplici concetti aritmetico matematici ogni allievo sarà in grado di effettuare misure di vario genere:*   1. *peso* 2. *capacità o capienza* 3. *processi di controllo ed autocontrollo del tempo e delle fasi di lavorazione da applicare in cucina* 4. *utilizzo di proporzioni e frazioni o calcolo di incognite in relazione a ricette di partenza contenenti dati certi o empirici* 5. *trasformazione di misure non scientifiche in unità di misura reali su alcuni alimenti di largo utilizzo come farina, zucchero, sale fino, olio, vino bianco…*   *Con la pratica di laboratorio di informatica ed attraverso una buona dose di lavoro personale e di studio della materia, al termine del 3° anno di corso gli allievi avranno competenze specifiche e sufficienti per gestire in assoluta autonomia alcune procedure relative allo strumento informatico.*  *Le competenze specifiche che verranno fatte proprie durante l’evolversi del corso si riferiscono alla materia informatica intesa come strumento a supporto di altre azioni sia lavorative che di studio.*  *Ogni utente sarà quindi in grado di:*   1. *comprendere valori e limiti dello strumento in relazione all’era di frenetico sviluppo tecnologico che stiamo vivendo*   *Attraverso l’affidamento di un project work con basi comuni al gruppo ma con sviluppo totalmente individuale e personale, con l’utilizzo della metodologia multimediale si concretizzeranno eventuali momenti di formazione a distanza, di “scuola a casa” con il naturale ed ovvio coinvolgimento dei tutor e dei docenti del corso* |
| Sicurezza/ambiente | *Attraverso lo studio e le verifica di quella che risulta essere la realtà attuale e la realtà che quotidianamente viviamo, verranno analizzate quelle problematiche che sono alla base di alcuni timori che sempre più spesso ci attanagliano:*  *gli allievi saranno quindi in grado di guardare con sguardo critico e con spirito di osservazione i fenomeni legati all’inquinamento ambientale, all’utilizzo delle biotecnologie, i rischi che comportano le scelte in campo energetico…….*  *Una serie di competenze particolari riguarderà il mondo degli alimenti e di tutte quelle modificazioni che intervengono nei processi produttivi agroalimentari:*   1. *gli ogm* 2. *i prodotti light* 3. *cause delle modificazioni climatiche che si sono avute recentemente* 4. *l’effetto del clima sulle abitudini alimentari* 5. *comprenderanno le problematiche relative alle scorte delle risorse ( acqua, aria,energia)* 6. *analizzeranno quelle che sono le politiche allo studio e messe in campo per il cosiddetto sviluppo sostenibile* 7. *conosceranno più approfonditamente la fisiologia e la natura umana,con particolare riferimento ai processi vitali e con maggiore attenzione a quelli legati alla alimentazione e alla nutrizione con usi ed abusi* |
| AREA TECNICO PROFESSIONALE | |
| Laboratorio di cucina preparazione pasti  Alimentazione | *Al termine del percorso formativo, ogni allievo, al di là della motivazione personale, delle abilità pregresse, delle conoscenze più o meno raffinate ed implementate, sarà in grado di destreggiarsi con padronanza, sicurezza e disinvoltura nell’ambito del laboratorio di cucina che, seppur in ambito protetto come è la realtà dell’istituto e di tutte le realtà formative e didattiche, rispecchia da vicino quelle che sono le realtà economico sociali del comparto di riferimento.*  *Ogni allievo sarà quindi competente nel:*   1. *conoscere ed utilizzare in modo appropriato la batteria di cucina differenziando l’uso dei materiali in relazione alle varie preparazioni eseguite* 2. *conoscere ed utilizzare correttamente e in sicurezza gli utensili e la coltelleria nonché le macchine della linea del caldo e della linea del freddo* 3. *conoscere ed applicare correttamente le tecniche di cottura più comuni-bollitura,frittura,arrostimento-in casseruola e al forno* 4. *conoscere il ricettario di alcune preparazioni di base della cucina classica, siano salate o dolci* 5. *elaborare un proprio ricettario che nasca dalle esperienze a scuola e in azienda* 6. *conoscere gli alimenti più comuni e le loro caratteristiche merceologico nutrizionali* 7. *valorizzare il cibo in quanto portatore di tradizioni e patrimonio culturale* 8. *agire nel rispetto delle normative a garanzia di salubrità e sicurezza alimentare* |
| Laboratorio di sala e vendita | *Le attività di sala e bar sono impostate solo per il primo anno di corso e sono funzionali al conseguimento delle abilità e conoscenze da trasferire in ambito professionale, come bagaglio e competenze acquisite che vadano a completare con puntualità le competenze nell’ambito della ristorazione.* |

|  |  |
| --- | --- |
| AREA DI ORIENTAMENTO AL LAVORO | |
| Alternanza scuola lavoro | *Attività prevista a partire dal 2° anno di corso l’Alternanza scuola lavoro rappresenterà lo strumento operativo per far si che ogni allievo prenda confidenza e conoscenza di quelle che sono le opportunità lavorative offerte nell’ambito del mondo della ristorazione.*  *Attraverso l’esperienza in azienda l’allievo potrà conseguire competenze tecnico professionali solo accennate nel percorso formativo ed approfondire atteggiamenti e comportamenti tipici della organizzazione del lavoro, implementando le competenze di base riferite all’utilizzo di macchine e strumenti, tempi e modi organizzativi, tecniche di preparazione e servizi, aspetti etico professionali.*  *Per qualificare al meglio le esperienze personali attraverso l’elaborazione personale di un progetto riferito ad un capo lavoro verranno messe in luce quelle competenze di autonomia progettuale ed operativa che sono tra gli obiettivi stimolati nel corso delle attività di alternanza scuola lavoro, da due anni definiti all’interno dell’istruzione statale Percorsi per le Competenza Trasversali e l’Orientamento che abbracciano non solo l’esperienza contestualizzata in azienda ma anche in attività formative ed educative che apparentemente niente hanno a che fare con le figure professionali di riferimento: attività sportive, volontariato, culturali (Ciceroni del turing).* |