**Format Progettazione   
Alternanza Scuola Lavoro percorsi di IeFP**

**Preparazione Pasti**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome del Progetto** | |
| **Covid 19: torniamo in azienda in sicurezza per riprendere a vivere il mondo del lavoro con consapevolezza e attenzione**  <https://web.spaggiari.eu/set/app/default/progetto_view.php?id_progetto=673834> | |
| **A.S. Attivazione** | **Indirizzo di Studio** |
| 2020/2021 | Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera  IeFP Operatore della Ristorazione -Preparazione Pasti- |
| **Nominativo Referente** | **Indirizzo E-Mail** |
| Bernardinello Lorenzo, Di MaURO rOBERTO | [info@ipsarvespucci.it](mailto:info@ipsarvespucci.it) |

|  |
| --- |
| **Attività previste per il percorso da realizzare nella fase di flessibilità/orientamento per le classi 2^ IeFP** |
| Per i percorsi di IeFP, così come previsto dall’ordinamento Regionale, l’esercizio di alternanza è previsto a partire fin dalle classi 2° e, al contrario di quanto viene perseguito nel piano del quinquennio IP, le attività previste sono immediatamente di tipo operativo, realizzando una esperienza di affiancamento in produzione durante la quale l’allievo/a svolge mansioni di tipo operativo di livello via via crescente, sotto la responsabilità del tutor aziendale e dell’operatore delegato, sia esso lo chef di cucina, un capo partita, un commis. E’ prevista l'esperienza in azienda per un periodo che va dalle 200 alle 240 ore per gli allievi delle classi 2° e dalle 280 alle 320 per la classe 3° il cui progetto rappresenta un’ulteriore opportunità formativa per gli studenti e una risorsa per l’educazione della persona, vista non più a se stante e semplice fruitrice di un servizio, ma un elemento costituente e fondamentale su cui si basa l’organizzazione sociale del nostro territorio.  Le finalità sopra esposte andranno quindi a rafforzare quanto previsto dal POF d’Istituto che pone al centro dell’attività educativa l’allievo e che si propone, come obiettivo generale, quello di formare una persona, un cittadino e un tecnico fornito sia di conoscenze professionali specifiche sia di una flessibilità intellettiva tali da permettergli di inserirsi proficuamente nel continuo ed evolutivo mondo lavorativo.  Il progetto dell’Alternanza Scuola-lavoro, nella visione di una scuola che si muove all’insegna dell’autonomia, da la possibilità di introdurre una *metodologia didattica* *innovativa* che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Ampliarlo in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale, nonché le famiglie degli studenti stessi. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell’Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite, ma vedrà sempre più coinvolte le figure di riferimento aziendale quali i tutor e i responsabili di unità operativa nel caso della ristorazione Aziendale Industriale.  Il progetto sia all’interno dell’alternanza, i cui principali attori sono gli allievi, sia nella fase preparatoria ed esecutiva, dove coinvolti sono gli insegnanti, i genitori, i tutor interni ed esterni, vede la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l’allievo ma anche di far crescere e migliorare l’Istituzione scolastica nonché l’Azienda. Un percorso in sinergia che, attraverso un curricolo sperimentale e flessibile, sia funzionale alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio e, vista la particolare realtà di alta mobilità del mondo della ristorazione e dell’ospitalità turistico alberghiera, dei territori vicini. Non a caso le attività tenderanno ad allargare il bacino territoriale di realizzazione, coinvolgendo aziende alberghiere del lago di Garda, della riviera ligure, dell’Umbria, ponendo sempre tra i criteri di individuazione delle aziende da coinvolgere, quello della qualità e trasferibilità delle competenze.  Viene confermata anche per questo anno scolastico/formativo la personalizzazione del percorso di apprendimento in alternanza scuola lavoro per alcuni allievi, in funzione delle potenzialità espresse ma soprattutto in funzione di quelle che sono effettivamente le aspettative di inserimento professionale nel settore di riferimento, attraverso un prolungamento, con date di effettuazione differenziate. Come lo scorso anno scolastico, si è realizzata una apertura sia in termini di tempo sia in termini di settore specifico di riferimento, organizzando periodi di esperienza in azienda più o meno lunghi e in reparti annessi e connessi con la preparazione pasti quali il servizio di sala e vendita e sala e bar nonché con le pasticcerie del territorio, confermando le collaborazioni anche con il mondo della Ristorazione Industriale Collettiva che da alcuni anni esprime un livello di professionalità richieste di buon livello qualitativo, in attuazione alle nuove norme di sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro. |

|  |
| --- |
| 1. **Risultati attesi dei percorsi** |
| Con attenzione alla nuova normativa del diritto della cittadinanza, sono state individuate le seguenti finalità educative:   * rafforzare l’autostima attraverso un processo di arricchimento individuale * sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo * favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all’interno della società e del mondo del lavoro * sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento * promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell’esperienza lavorativa * rafforzare il rispetto delle regole   **OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI**  Tali obiettivi - didattici, orientativi e professionalizzanti - sono così stati individuati:   * favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento * perfezionare un già proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro in coerenza con le linee generali delle norme di riferimento * sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo) * rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico * orientare i giovani a scoprire le vocazioni personali, così da facilitare le successive scelte * acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro * migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando le capacità di ascolto e di relazione interpersonale * acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona   **OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI**  Gli obiettivi da raggiungere con l’alternanza Scuola–lavoro devono agevolare il raggiungimento dell’obiettivo scolastico e formativo, che è quello di strutturare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione -preparazione pasti- sala e bar- che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, informatiche, economiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e sovranazionale:   * conoscere l’organizzazione ristorativa * essere capace di attuare l’ospitalità in una realtà imprenditoriale * saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l’alternanza * applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale d’albergo, di ristorante, di osteria, di trattoria, di azienda di catering e banqueting, di pasticceria * conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative (cucina, sala/bar, ricevimento del cliente a tavola o all’evento) * saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l’alternanza con quanto appreso nell’attività scolastica e saperlo confrontare con l’esperienza degli altri compagni che hanno svolto l’alternanza in altre aziende * conoscere e saper applicare la legislazione specialistica del D.Lgs 81/2008 * conoscere e saper applicare le normative del sistema di autocontrollo secondo i criteri dell’ HACCP reg. CE 852/853/854 * conoscere e saper mettere in atto le tecniche della comunicazione   Appare oltre modo evidente che nel certificare le competenze raggiunte in alternanza, le stesse assumeranno un peso non indifferente nella redazione del giudizio finale in sede di scrutinio: con un monte ore biennale di circa 600 ore di attività in situazione lavorativa, i risultati che emergeranno dalle valutazioni dei tutor aziendali e confortate dalla attività di monitoraggio svolta da parte dei docenti tecnico pratici, saranno determinanti in fase di valutazione e certificazione del percorso, andando a pesare in modo positivo o negativo sugli esiti. Potranno così essere recuperate competenze che durante l’attività prettamente scolastica non emergono chiaramente o con difficoltà: la comunicazione, la gestione dei rapporti, la capacità di gestire le quantità, l’organizzazione del proprio lavoro e del proprio tempo libero, la collaborazione, l’autonomia progettuale e esecutiva e il loro raggiungimento potranno essere determinanti per il successo scolastico.  In concomitanza con la situazione critica che si è palesata con la comparsa del COVID 19 e i conseguenti provvedimenti adottati in sede nazionale e locale per il contenimento della diffusione del virus, viste anche le ddg di Regione Lombardia relative alla conclusione dell’anno formativo (dgr 3063)è stata adottata la modalità del Project Work in formazione a distanza (FAD, E-learning) in sostituzione e a recupero della normale e progettata attività formativa in azienda.  In questo modo, partendo dalla creazione di un “capolavoro”, nelle attività di project working non saranno solo ed esclusivamente coinvolte le proprie competenze tecnico professionali bensì tutto quel pacchetto di capacità ed abilità proprie che sono trasversali a qualsiasi contesto o attività. Le competenze trasversali sono quelle che solitamente mettono in risalto le reali competenze professionali e tecnico professionali acquisite.  Per quanto riguarda le competenze trasversali possiamo sicuramente individuare le seguenti:  Capacità di lavorare in gruppo (quando lo sviluppo del progetto è fatto a gruppi-tolleranza, rispetto, consapevolezza del pregio delle proprie convinzioni e conoscenze/abilità, presa di posizione).  Flessibilità e capacità di adattamento (gestione dei momenti di lavoro, gestione dei riposi, implementazione e opportunità di maggiore o minore impegno).  Capacità di lavorare in autonomia (liberi da condizionamenti altrui, padroni del proprio tempo, convinzione su tipo di lavoro da intraprendere).  Capacità di risolvere i problemi (modalità di reperimento informazioni, individuazione dell’obiettivo, costruzione del proprio modello operativo).  Capacità di analisi e sintesi delle informazioni (ricerca, selezione, scelta utile al proprio progetto).  Capacità di pianificare e coordinare le attività (stesura del proprio calendario di lavoro).  Capacità comunicativa scritta e orale (redazione del prodotto finale, utilizzo di materiale multimediale, utilizzo di evidenze fotografiche) |

**2. Competenze - Abilità - Conoscenze da acquisire nella attività di Project work ed e-learning**

| **COMPETENZE** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZA** |
| --- | --- | --- |
| Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute | * Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività per un piano di lavoro limitato * Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente domestico sede della attività * Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche * Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato con l’aiuto e la supervisione del tutor scolastico | * Attrezzature di collegamento multimediale * Normative di sicurezza, igiene, tempi di pausa e permanenza al pc * Attrezzature della cucina domestica loro utilizzo in sicurezza * Principali terminologie tecniche * Tecniche di comunicazione organizzativa * Tecniche di pianificazione del lavoro principio logico |
| Definire e pianificare lo scadenziario del proprio project work | * Costruire il calendario di lavoro e di riposo * Predisporre gli strumenti necessari alla tipologia di lavoro da realizzare * Pianificare il tipo di lavoro organizzandolo per opportunità operativa * Scegliere gli strumenti di ricerca * Stabilire le priorità di ricerca | * Il pacchetto word excell * La ricerca delle informazioni: metodo e opportunità |
| Lavorare in gruppo | * Partecipare esponendo le proprie idee ai focus group * Accettare le idee ed opinioni degli altri * Essere anche punto di riferimento per coloro che si trovano in difficoltà | * Il linguaggio e la comunicazione verbale e non verbale * L’etica professionale e nella gestione dei rapporti * Gestione di gruppo di lavoro |
| Flessibilità e capacità di adattamento | * Programmare e rimodulare le giornate di lavoro in project work in funzione delle altre scadenze formative * Utilizzare la piattaforma proposta adattando e costruendo un modello che possa essere condiviso | * Lo scadenziario e il calendario di google * Utilizzo di una agenda elettronica * Le funzione applicative di GSite |
| Lavorare in autonomia | * Interazione con la piattaforma di lavoro proposta * Pubblicare e rendere condivisibili oggetti, modelli, documenti, immagini * Portare a termine e nei tempi previsti il proprio lavoro quotidiano * Realizzare in piena | * Orientamento al risultato * Accuratezza * Autonomia * Proattività * Creatività |
| Risolvere problemi | * Individuare i momenti o le fasi che si presentano in modo critico * Definire gli ambiti e in contorni delle singole situazioni * Fissare i problemi attraverso una analisi rispetto le criticità e le possibili attività di risoluzione | • Esplorare e comprendere (le informazioni fornite con il problema);  • Rappresentare e riformulare (attraverso la costruzione grafica, tabellare, simbolica o la rappresentazione verbale della situazione problematica con la formulazione di ipotesi sui fattori presi in esame e le relazioni tra di loro pertinenti);  • Pianificare ed eseguire (elaborazione di un piano di azione fissando obiettivi e sotto-obiettivi, ed esecuzione sequenziale dei passaggi);  • Monitorare e riflettere (acquisizione/costruzione di conoscenza attraverso l’errore come fattore decisivo per apprendere, monitoraggio e reazione al feedback, messa a punto delle strategie adottate) |
| Analizzare e sintetizzare le informazioni | * Riassumere e raccontare anche approfonditamente il processo di elaborazione del progetto * Commentare e analizzare i passaggi, i punti di forza, le incertezze vissute nella elaborazione del progetto * Scegliere criticamente le informazioni la qualità relativa e il peso | * Le tecniche di lettura e concentrazione * Tecniche di analisi e suddivisione parti * Conoscere il testo narrativo:  1. Sostituire i discorsi diretti in discorsi indiretti; 2. Sostituire la narrazione in prima persona con la narrazione in forma impersonale; 3. Scrivere una frase per ogni sequenza narrativa; 4. Collegare le frasi usando i legami temporali, causali, logici. |
| Comunicare in forma scritta, orale, grafica e multimediale | * Elaborare le parti descrittive e progettuali del project work * Pubblicare testi, fotografie, commenti, slide show * Organizzare la pagine del sito didattico * Scrivere i procedimenti di cucina e le ricette individuate e sperimentate | * I Testi e il loro utilizzo in funzione delle informazioni da trasmettere * Il testo descrittivo ed argomentativo * La relazione * La tabella riassuntiva * Come estrapolare file multimediali e adeguarli alle esigenze |

**2. Competenze - Abilità - Conoscenze da acquisire in classe 2^ preparazione pasti durante l’alternanza scuola lavoro**

| **COMPETENZE** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZA** |
| --- | --- | --- |
| PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO  Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | * Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività per un piano di lavoro limitato * Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo su diretta supervisione del tutor aziendale * Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore in buona autonomia esecutiva * Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato con l’aiuto e la supervisione del tutor aziendale o di personale delegato | * Attrezzature di servizio * Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore * Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti * Principali terminologie tecniche * Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo * Tecniche di comunicazione organizzativa * Tecniche di pianificazione – nella gestione delle scorte di magazzino, nella gestione dei tempi di lavoro e preparazione |
| Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso | * Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard * Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine | * Metodi e tecniche del servizio ristorativo * Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo – temperature di servizio, piccola manutenzione - * Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo – macchine del caldo, macchine del freddo, macchine utensili, batteria professionale di cucina, utensileria professionale di cucina |
| 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 | * Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro * Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell’ergonomia con particolare attenzione al rapporto tra “misure lavoratore” e altezze di tavoli, lavelli, macchine * Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale, vivendo stili di vita corretti, evitando gli abusi, gestendo correttamente il lavaggio e il riordino degli indumenti di lavoro e degli indumenti personali e della cura del proprio corpo (capelli, mani, unghie) | * Elementi di ergonomia * Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino contenute nei manuali * Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria |
| PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE  Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | * Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi * Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente * Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina * Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati * Esporre le procedure da seguire per evitare contaminazioni. * Identificare i possibili rischi in un diagramma di flusso e le misure preventive da adottare. * Collegare a comportamenti scorretti nell’ambito professionale i relativi rischi igienici. * Esporre gli aspetti merceologici, il valore nutrizionale, le funzioni e le tappe più importanti della tecnologia di produzione degli alimenti di origine animale e vegetale e degli alimenti accessori. * Abbinare a ciascun alimento il processo di conservazione e la modalità di cottura più idonea. * Classificare le bevande alcoliche, analcoliche e nervine attribuendone la composizione e valuta criticamente il rapporto tra il consumo di ciascuna categoria di bevanda e lo stato di salute. | * Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachia * Protocolli di controllo relativi all’igiene e alla sicurezza – la campionatura, effettuare tamponi di monitoraggio proteine sulle superfici di lavoro * Tecniche di cottura classica – bollire, lessare, stufare, brasare, arrostire, affogare, friggere * Tecniche di cottura innovativa – microonde, bassa temperatura, sottovuoto * Nozioni di microbiologia * Igiene degli alimenti e igiene professionale HACCP |
| Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa | * Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità * Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza | * Direttive e normative sulla qualità di settore * Principi ed elementi di base di un sistema qualità * Procedure attinenti al sistema qualità |
| Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l’ambiente | * Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone * Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore * Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale * Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza * Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva | * Dispositivi di protezione individuale e collettiva * Normativa ambientale e fattori di inquinamento * Segnali di divieto e prescrizioni correlate |

**3. Attività previste per il percorso da realizzare a scuola e in azienda per le classi 2^ preparazione pasti**

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività a scuola** | **Attività in azienda** |
| Gli alunni saranno, oltre che destinatari, anche protagonisti, con i genitori, del progetto. Entrambi saranno coinvolti in un primo incontro informativo a scuola ed eventualmente in una visita famiglia-allievo all’azienda ospitante prima dell’inizio della seconda fase del progetto e durante l’intero periodo di permanenza in azienda.  Il progetto è rivolto alla classe nella sua completezza inclusi gli alunni diversamente abili, integrati in ogni attività educativa e didattica pur riconoscendo loro bisogni educativi speciali in funzione delle singole problematicità.  All’interno della classe 2° G IeFP anno scolastico/formativo 2019 2020 sono presenti 3 allievi con percorso differenziato, per i quali si prospettano o attività in azienda o attività all’interno della scuola con l’inserimento nel progetto Ristorante. | L’ Operatore della ristorazione – Preparazione Pasti- 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 e in funzione delle indicazioni ricevute dal tutor aziendale.  La qualificazione nell’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere con limitata autonomia e sotto la diretta supervisione del tutor e del personale delegato, attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti collaborando con i capi partita e assumendo responsabilità operative ed esecutive.  Si occuperà di preparare piatti della gastronomia italiana, regionale ed internazionale sulla base di ricettari aziendali o personali e su indicazioni dello chef, del capo partita, dei primi commis di partita, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, applicando quanto previsto dal metodo di autocontrollo HACCP aziendale e rispettando i comportamenti di sicurezza con attenzione a postura di lavoro, al sollevamento dei carichi, all’utilizzo delle fiamme e delle macchine del caldo e del freddo |

**4. Durata del percorso nella classe 2^ Preparazione Pasti**

|  |  |
| --- | --- |
| **N. ore attività a scuola** | **N. ore attività in azienda** |
| 20 | 240 |

**5. Competenze - Abilità - Conoscenze da acquisire in classe/laboratorio 3^ preparazione pasti**

| **COMPETENZE** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZA** |
| --- | --- | --- |
| PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO  Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | * Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività per un piano di lavoro limitato * Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo su diretta supervisione del tutor aziendale * Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore in buona autonomia esecutiva * Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato con l’aiuto e la supervisione del tutor aziendale o di personale delegato | * Attrezzature di servizio * Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore * Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti * Principali terminologie tecniche * Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo * Tecniche di comunicazione organizzativa * Tecniche di pianificazione – nella gestione delle scorte di magazzino, nella gestione dei tempi di lavoro e preparazioni |
| Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso | * Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard * Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine | * Metodi e tecniche del servizio ristorativo * Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo – temperature di servizio, piccola manutenzione - * Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo – macchine del caldo, macchine del freddo, macchine utensili, batteria professionale di cucina, utensileria professionale di cucina |
| Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri | * Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell’evoluzione dei processi di settore e del sistema socio- economico di appartenenza * Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore * Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti * Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell’ambito e del ruolo lavorativo di riferimento * Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l’intrapresa diventa impresa | * Elementi di storia del settore professionale * Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze |
| 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 | * Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro * Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell’ergonomia con particolare attenzione al rapporto tra “misure lavoratore” e altezze di tavoli, lavelli, macchine * Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale, vivendo stili di vita corretti, evitando gli abusi, gestendo correttamente il lavaggio e il riordino degli indumenti di lavoro e degli indumenti personali e della cura del proprio corpo (capelli, mani, unghie) * Riconoscere e comprendere il significato della simbologia di sicurezza dei prodotti di pulizia | * Elementi di ergonomia * Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino contenute nei manuali * Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria |
| Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente | * Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico e aziendale * Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell’ambiente e delle risorse naturali | * Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti * Principali problematiche relative all’integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità |
| Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria | * Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine * Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine * Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento | * Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine * Procedure e tecniche di monitoraggio –verifiche con termometri primari – verifica temperature al cuore degli alimenti * Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento – manuali delle macchine - |
| STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie | * Adottare tecniche di trattamento e di conservazione * Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino * Separare i materiali riciclabili e biodegradabili * Utilizzare il criterio di riduzione degli imballaggi al minimo essenziale nelle scelta dei prodotti alimentari e non * Classificare i metodi di conservazione degli alimenti attraverso la produzione guidata di mappe tematiche e schemi. * Identificare le principali trasformazioni a cui vanno incontro gli alimenti conservati. | * Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari * Le contaminazioni * Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti * Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti * Smaltimento dei rifiuti * Imballaggi alimentari |
| PREDISPOSIZIONE MATERIE PRIME (PER CONSUMO O LAVORAZIONI SUCCESSIVE)  PREDISPOSIZIONE SEMILAVORATI  DISPOSIZIONE DI PRODOTTI ASSEMBLATI  Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti | * Applicare criteri di selezione delle materie prime * Approntare materie prime per la preparazione di pasti * Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime | * Elementi di gastronomia * Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi * Caratteristiche organolettiche delle gamme di prodotti alimentari * Standard di qualità dei prodotti alimentari * Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina * Utensili per la preparazione dei cibi |
| Comprendere il significato e i modi di rappresentare i numeri  Naturali e razionali  Eseguire le quattro operazioni con i numeri  Naturali e numeri Razionali | * Eseguire i calcoli coi numeri naturali sfruttando le proprietà delle operazioni aritmetiche e delle potenze. * Determinare i divisori di un numero sfruttando i criteri di divisibilità * Ridurre ai minimi termini una frazione * Eseguire le operazioni coi numeri razionali e calcolare le potenze con esponente intero positivo e negativo * Trasformare una frazione in numero decimale e viceversa * Eseguire calcoli con le percentuali | * Le proprietà dell’insieme dei numeri naturali. * Le definizioni e proprietà delle operazioni aritmetiche e delle potenze. * l concetto di divisibilità * Conoscere il concetto di frazione * Fare semplici calcoli utilizzando le misure di intero, mezzo, tre quarti e un quarto, sulle varie scale di misura * Comprendere la definizione di potenza con esponente intero positivo o negativo di un numero razionale * Le economie di scala nella definizione dei quantitativi degli ingredienti * Conoscere le proporzioni e le loro proprietà * Conoscere il concetto di percentuale |
| PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE  Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | * Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi * Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente * Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina * Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati * Esporre le procedure da seguire per evitare contaminazioni. * Identificare i possibili rischi in un diagramma di flusso e le misure preventive da adottare. * Collegare a comportamenti scorretti nell’ambito professionale i relativi rischi igienici. * Esporre gli aspetti merceologici, il valore nutrizionale, le funzioni e le tappe più importanti della tecnologia di produzione degli alimenti di origine animale e vegetale e degli alimenti accessori. * Abbinare a ciascun alimento il processo di conservazione e la modalità di cottura più idonea. * Classificare le bevande alcoliche, analcoliche e nervine attribuendone la composizione e valuta criticamente il rapporto tra il consumo di ciascuna categoria di bevanda e lo stato di salute. | * Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachia * Protocolli di controllo relativi all’igiene e alla sicurezza – la campionatura, effettuare tamponi di monitoraggio proteine sulle superfici di lavoro * Tecniche di cottura classica – bollire, lessare, stufare, brasare, arrostire, affogare, friggere * Tecniche di cottura innovativa – microonde, bassa temperatura, sottovuoto * Nozioni di microbiologia * Igiene degli alimenti e igiene professionale HACCP |
| Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa | * Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità * Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza * Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della * implementazione del sistema qualità * Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti | * Direttive e normative sulla qualità di settore * Principi ed elementi di base di un sistema qualità * Procedure attinenti al sistema qualità * Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti * Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità |
| Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita | * Comprendere testi di diversa tipologia e complessità * Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità * Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative * Applicare modalità di interazione comunicativa * Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione | * Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali * Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana * Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione * Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali * Linguaggi tecnici propri di settore |
| Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi | * Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale * Ricercare informazioni all’interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale * Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all’ambito personale e sociale * Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali * Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale * Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale * Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio * Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all’altro in contesti multiculturali | * Lessico di base su argomenti di vita quotidiana , sociale e professionale * Uso del dizionario bilingue * Regole grammaticali fondamentali * Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune * Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale * Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua |
| Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l’ambiente | * Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione * Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone * Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore * Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale * Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza * Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva * Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza | * D.Lsg. 81/2008 * Dispositivi di protezione individuale e collettiva * Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio * Normativa ambientale e fattori di inquinamento * Nozioni di primo soccorso * Segnali di divieto e prescrizioni correlate |
| Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio | * Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio * Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio * Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore * Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti | * Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio * Il sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento * Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro * Etica del lavoro e deontologia professionale di settore * Strumenti di sostegno all’avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore |

**6. Attività previste per il percorso da realizzare a scuola e in azienda per le classi 3^ preparazione pasti**

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività a scuola** | **Attività in azienda** |
| Gli alunni saranno ancora protagonisti, con i genitori e i tutor aziendali e scolastici, del progetto.  Tutti gli attori saranno coinvolti in un primo incontro informativo a scuola ed eventualmente in una visita famiglia-allievo all’azienda ospitante prima dell’inizio della seconda fase del progetto e durante l’intero periodo di permanenza in azienda.  In particolare, nella fase antecedente lo svolgimento delle alternanze, viene riproposta a scuola una azione di orientamento durante la quale si andranno a verificare aspettative e richieste degli allievi e durante le quali si presenteranno la documentazione di rito, i criteri di valutazione e le modalità di accesso alle singole aziende.  Al rientro dalle esperienze gli allievi produrranno una relazione particolareggiata come project work da presentare alla commissione di esame di qualifica  Il progetto è rivolto alla classe nella sua completezza inclusi gli alunni diversamente abili, integrati in ogni attività educativa e didattica pur riconoscendo loro bisogni educativi speciali in funzione delle singole problematicità.  Presente nel gruppo classe una allieva con percorso formativo individualizzato e differenziato che sarà comunque avviata in attività aziendale e inserita in una struttura idonea e dedicata al recupero e all’inserimento di giovani in difficoltà.  Viene confermata la differenziazione dei periodi e la differenziazione eventualmente in ordine al numero di ore svolte in azienda o ai reparti lavorativi coinvolti che, come precedentemente evidenziato, ci offrono la possibilità di valorizzare al meglio le potenzialità dei singoli allievi e facilitare effettivamente l’incontro tra offerta di lavoro e richiesta di inserimento, soprattutto per il percorso terminale.  Verranno così coinvolte anche aziende di panificazione e pasticceria con la filosofia di abbracciare con un ventaglio di possibilità più ampio tutte le realtà dei servizi di ristorazione.  Allo stesso modo, in particolare per la classe 3°, si continuerà con collaborazioni aziendali nei territori limitrofi alla provincia di Milano e con il coinvolgimento di aziende alberghiere e della ristorazione del lago di Garda e della Liguria. | L’ Operatore della ristorazione – Preparazione Pasti- interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con buona autonomia e responsabilità operative a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività e in funzione delle indicazioni ricevute dal tutor aziendale, implementando nel percorso le modalità di approccio al lavoro con maggiore senso critico, proponendo eventualmente soluzioni di tipo organizzativo o operativo.  La qualificazione nell’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere con autonomia di buon livello e solo in casi eccezionali sotto la diretta supervisione del tutor e del personale delegato, attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di buon livello nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, sempre collaborando con i capi partita e assumendo responsabilità operative ed esecutive in prima persona.  Si occuperà di preparare piatti della gastronomia italiana, regionale ed internazionale sulla base di ricettari aziendali o personali e su indicazioni dello chef, del capo partita, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, applicando quanto previsto dal metodo di autocontrollo HACCP aziendale e rispettando i comportamenti di sicurezza con attenzione a postura di lavoro, al sollevamento dei carichi, all’utilizzo delle fiamme e delle macchine del caldo e del freddo.  La gestione delle scorte a magazzino, la piccola manutenzione e pulizia ordinaria di macchine e strumenti, la verifica e il monitoraggio del buon funzionamento e della efficacia dell’utilizzo dell’attrezzatura saranno abilità che verranno sviluppate in autonomia.  Particolare attenzione, anche in fase di valutazione e certificazione della esperienza di alternanza, verrà data agli aspetti che qualificano gli studenti sotto il profilo della persona e della qualità dei rapporti:  affrontare e gestire le novità e i momenti di stress lavorativo ed emotivo;  comprender e valutare le proprie potenzialità e punti di debolezza;  vivere uno stile di vita sano, preparandosi nel corpo e nello spirito per affrontare le richieste del mondo del lavoro e in ambito personale;  riconoscere le diversità e rispettare gli aspetti culturali e personali dei colleghi e delle persone con cui viene a contatto. |

**7. Durata del percorso nella classe 3^ Preparazione pasti**

|  |  |
| --- | --- |
| **N. ore attività a scuola** | **N. ore attività in azienda** |
| 20 | 320 |

**8. Dati Statistici: Classi coinvolte**

| **Anno** | **Sezione** | **Studenti** |
| --- | --- | --- |
| 2° | G IeFP | 21 |
| 3° | G IeFP | 16 |
| **Totale Studenti** | | **37** |