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

**Sala e Bar**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 –Sala e Bar- |
| **Nominativo Referente** | **Indirizzo E-Mail** |
| Di Marco Vincenzo | [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 il maître, lo chef sommelier, uno chef de rang o 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.  Dal corrente anno scolastico poi l’istituto avrà nel piano classi, oltre alla 2° anche la 3° Sala e Bar IeFP per cui l’azione di progettazione delle alternanze dei percorsi regionali vedrà una implementazione e una definizione organica sul settore della ristorazione, andando a coinvolgere le aziende già qualificate in passato e quelle di nuovo inserimento, nella definizione dei progetti sia per il servizio di sala, per quello di bar e per il servizio ristorativo ai piani.  Una difficoltà intrinseca al settore è rappresentata dalla limitata richiesta di frequenza di tale percorso formativo, mentre il mercato del lavoro, soprattutto negli ultimi anni, ha mostrato molto interesse per le figure professionali legate alle attività di accoglienza e servizio al ristorante.  Con molta difficoltà si riesce così a formare gruppi classi di Sala e bar veramente motivati e interessati a questa professione di servizio, con un risvolto problematico nell’ accogliere le richieste e la disponibilità da parte delle aziende di collaborazione e interazione. Una nuova e maggior attenzione verrà così data alle attività di orientamento in entrata e in itinere: da una parte per sensibilizzare famiglie e studenti nei confronti di una attività lavorativa e un percorso formativo che garantisce ancora e sempre con maggior forza il successo lavorativo; dall’ altra per fidelizzare allievi e famiglie che hanno accettato la proposta educativa e formativa, soprattutto per gli aspetti professionalizzanti che qualificano gli interventi.  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 nella gestione in azienda di accoglienza, presenza, formazione 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 per cui si ritengono di alto valore formativo le esperienze residenziali fuori provincia e fuori regione * 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 - 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 (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 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^ sala e bar 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 distribuzione pasti e bevande * 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 sala, utensileria professionale di sala | |
| 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 del bere miscelato per la preparazione delle bevande * Utilizzare tecniche di preparazione di bevande calde nel rispetto delle malattie specifiche del cliente * Dividere in porzioni i cibi prodotti dalla 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 * 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 | |
| Allestire e gestire il servizio di sala in base al tipo di servizio da erogare (al tavolo, banqueting, ecc.) e nel rispetto delle indicazioni aziendali | | * Eseguire la mise en place per il servizio al tavolo * Eseguire la mise en place per il servizio di banqueting * Accogliere il cliente * Effettuare il servizio delle bevande * Congedare il cliente | | * Le tecniche di servizio al tavolo * Il servizio catering * Il servizio banqueting * Il menu e la composizione dei piatti * Le tecniche di accoglienza e comunicazione |
| Eseguire il servizio della prima colazione, del coffee break in base alle indicazioni aziendali | | * Eseguire la mise en place per il servizio di prima colazione al tavolo e/o a buffet * Eseguire la mise en place per il servizio di coffee break * Accogliere il cliente * Raccogliere le ordinazioni * Effettuare il servizio al tavolo e/o a buffet * Indicare al cliente i prodotti e le bevande disponibili * Congedare il cliente | | * Le tecniche di servizio per la prima colazione * Il ricettario aziendale * Le tecniche di servizio per i coffee break * Le preparazioni di base per il servizio di prima colazione * Le bevande di base per il servizio di prima colazione e coffee break * La gestione del cliente dall’accoglienza al congedo |
| Eseguire il servizio delle diverse bevande e dei vari prodotti alimentari al banco bar | | * Eseguire la mise en place per il servizio al banco bar * Preparare e controllare la macchina del caffè e le attrezzature specifiche del servizio bar * Preparare bevande calde a base di latte, caffè, cacao, ecc. * Preparare semplici cocktail e long drink utilizzando ricette predefinite dall’azienda * Predisporre snack e prodotti di pasticceria salata per gli aperitivi * Accogliere il cliente * Raccogliere le ordinazioni | | * Le tecniche di servizio al banco * La manutenzione delle attrezzature specifiche del bar * Le bevande calde e fredde * Il ricettario * Cocktail e long drink * Alcolici, superalcolici e distillati * Gli snack e gli aperitivi * Le tecniche di accoglienza e comunicazione |

**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° H IeFP anno scolastico/formativo 2019/2020 sono presenti più allievi BES e DSA per i quali, nonostante la situazione pregressa, seguiranno le esperienze di alternanza con le medesime modalità dei compagni. Non sono previste attenzioni particolari e gli obiettivi formativi sono i medesimi dell’intero gruppo classe.  Solo un allievo che segue una progettazione personalizzata differenziata parteciperà al progetto alternanza con obiettivi e modalità accuratamente progettate.  Una accurata scelta verrà invece fatta sulle aziende e sui tutor a cui affidare gli allievi BES. | L’operatore sala bar svolge, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar.  Gestisce in buona autonomia la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place di base) e, su indicazione del responsabile aziendale, l’effettuazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi di comanda.  Cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, di servizio al tavolo o al bar e di commiato; ha senso dell’ospitalità, opera con disponibilità e discrezione professionale;  Si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d’albergo ecc.) ed in esercizi pubblici di vendita (bar, pubs, enoteche…).  Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo. |

**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 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 –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 e delle bevande * 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 sala e bar * Utensili per la preparazione delle bevande calde o fredde, le insalate, i panini o gli snacks |
| Comprendere il significato dei numeri  naturali, i modi di rappresentarli  Eseguire le quattro operazioni con i numeri  Naturali  Comprendere il significato dei numeri razionali, i  modi di rappresentarli e il loro significato  Eseguire le quattro operazioni con i 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 |
| Allestire e gestire il servizio di sala in base al tipo di servizio da erogare (al tavolo, banqueting, ecc.) e nel rispetto delle indicazioni aziendali | * Eseguire la mise en place per il servizio al tavolo * Eseguire la mise en place per il servizio di banqueting * Accogliere il cliente * Elencare e presentare il menu * Raccogliere la comanda * Trasmettere l’ordine alla cucina * Effettuare il servizio delle bevande anche consigliando opportuni abbinamenti * Presentare il conto * Congedare il cliente | * Le tecniche di servizio al tavolo * Il servizio catering * Il servizio banqueting * Il menu e la composizione dei piatti * La carta dei vini * Le tecniche di accoglienza e comunicazione |
| Eseguire il servizio della prima colazione, del coffee break in base alle indicazioni aziendali | * Eseguire la mise en place per il servizio di prima colazione al tavolo e/o a buffet * Eseguire la mise en place per il servizio di coffee break * Accogliere il cliente * Raccogliere le ordinazioni * Effettuare il servizio al tavolo e/o a buffet * Indicare al cliente i prodotti e le bevande disponibili * Guidare il cliente nella scelta degli alimenti anche indicandone gli ingredienti * Congedare il cliente | * Le tecniche di servizio per la prima colazione * I menù nazionali e internazionali * Il ricettario aziendale * Le tecniche di servizio per i coffee break * Le preparazioni di base per il servizio di prima colazione * Le bevande di base per il servizio di prima colazione e coffee break * La gestione del cliente dall’accoglienza al congedo |
| Eseguire il servizio delle diverse bevande e dei vari prodotti alimentari al banco bar | * Eseguire la mise en place per il servizio al banco bar * Preparare e controllare la macchina del caffè e le attrezzature specifiche del servizio bar * Preparare bevande calde a base di latte, caffè, cacao, ecc. * Preparare semplici cocktail e long drink utilizzando ricette predefinite dall’azienda * Predisporre snack e prodotti di pasticceria salata per gli aperitivi * Accogliere il cliente * Raccogliere le ordinazioni * Presentare il conto utilizzando lo scontrino fiscale | * Le tecniche di servizio al banco * La manutenzione delle attrezzature specifiche del bar * Le bevande calde e fredde * Il ricettario * Cocktail e long drink * Alcolici, superalcolici e distillati * Gli snack e gli aperitivi * Le tecniche di accoglienza e comunicazione * La gestione del conto e lo scontrino fiscale |
| 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 sia col cliente sia con il personale aziendale * 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.  Gli allievi del gruppo classe della 3° H IeFP anno scolastico/formativo 2019/2020 non presentano criticità tali da configurare l’esigenza di un PSP anche in seno alle attività di alternanza.  Solo un allievo segue una progettazione personalizzata e individualizzata con un progetto personalizzato anche per le attività in azienda. Sarà seguito con affiancamento a cura della insegnante di sostegno. | L’operatore sala bar svolge, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar.  Gestisce in buona autonomia la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place di base) e, su indicazione del responsabile aziendale, l’effettuazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi di comanda.  Cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, di servizio al tavolo o al bar e di commiato; ha senso dell’ospitalità, opera con disponibilità e discrezione professionale;  Si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d’albergo ecc.) ed in esercizi pubblici di vendita (bar, pubs, enoteche…).  Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.  Fornire informazioni ai clienti relativamente ai piatti compresi nel menu, ai vini e agli spumanti serviti  Allestire e gestire i diversi stili di servizio di sala e le fasi di porzionamento del prodotto  Effettuare il servizio dei vini e spumanti in sala  Effettuare il servizio in sala della prima colazione e del coffee-break  Allestire e gestire i servizi di caffetteria, bevande tradizionali in base alle indicazioni aziendali  Gestire in modo corretto ed efficace le fasi di accoglienza e congedo con il cliente e le situazioni problematiche  Conservare il prodotto finito in base alla categoria merceologica di appartenenza  Attuare interventi di promozione dell’attività e del prodotto-servizio offerto adottando opportune strategie comunicative e relazionali sia all’interno del team di lavoro sia con i clienti, anche stranieri, nel rispetto degli standard aziendali  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^ Sala e Bar**

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

**8. Dati Statistici: Classi coinvolte**

| **Anno** | **Sezione** | **Studenti** |
| --- | --- | --- |
| 2° | H IeFP | 21 |
| 3° | H IeFP | 20 |
| **Totale Studenti** | | **41** |