



Istituto Statale Istruzione Superiore

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"L. DE' MEDICI" - OTTAVIANO (NA)
Prot. 0004717 del 26/06/2019
B (Entrata)

“Luigi de’ Medici”

Ottaviano – NA -

COMMISSIONE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO RELAZIONE FINALE

Prof. Nappo Fioravante

A.S. 2018/19

Con la presente vengono esplicitate le modalità in base alle quali l’Istituto si impegna a fornire occasioni di sviluppo professionale in situazione lavorativa agli studenti che frequentano il nostro istituto con l’intento di perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l’esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l’orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l’istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società.

La Legge di Bilancio 2019 prevede una consistente diminuzione del numero minimo di ore da dedicare alle attività di Alternanza Scuola Lavoro (ora denominati percorsi di orientamento professionale) progettate dalle scuole: 180 ore nel triennio degli Istituti Professionali, in luogo delle 400 ore previste dalla Legge 107 del 13 luglio del 2015.

L’ISIS de’ Medici, tuttavia, ritenendo prioritario offrire ai propri studenti esperienze di orientamento e potenziamento professionale significative ed efficaci, presenta un piano di esperienze formative e professionali rafforzato e completo.

Obiettivo dell'Istituto è rilasciare al termine del corso di studi una certificazione, anche in linea con le competenze europee, delle esperienze professionali maturate dagli studenti nell'ambito delle opportunità formative fornite dall'Istituto in realtà selezionate con le quali sono state sottoscritte specifiche convenzioni e condivisi programmi di formazione.

Il Piano delle Esperienze Formative e Professionali dell'Istituto ha la finalità di attuare quanto già esplicitato nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa e nel Piano di Miglioramento approvati dall'Istituto e si articola nelle seguenti attività:

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

(PERCORSI DI ORIENTAMENTO PROFESSIONALE)

Premessa

L'Alternanza Scuola - Lavoro è una metodologia didattica-formativa, progettata, attuata e valutata dalla Scuola in collaborazione con le imprese, quindi, ha una grande valenza orientativa. Questa attività ha lo scopo di avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa, integrando teoria e pratica, facilitando così il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Presupposto essenziale per la progettazione dei percorsi in alternanza, è l'analisi dei bisogni formativi nel territorio e la correlazione dei percorsi con il Piano dell'Offerta Formativa e la specificità dei curricula delle Istituzioni scolastiche. Concretamente, i percorsi formativi si realizzano tramite l'avvicinarsi di momenti di studio ed esperienze in ambiente lavorativo, con una condivisione degli obiettivi tra scuola e impresa, e un orientamento comune verso i bisogni formativi degli studenti. L'azienda ospitante diventa luogo d'apprendimento, un ambiente educativo complementare a quello dell'aula e del laboratorio monitorato da tutor aziendali che agiscono in sinergia con l'istituzione scolastica.

Individuazione dei profili aziendali

L'ISIS de' Medici prevede che i periodi di apprendimento in contesto lavorativo siano articolati in base a criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, professionale degli studenti in relazione alla loro età e siano dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio. Pertanto, si ritiene opportuno tracciare diversi profili aziendali ideali diversificati per l'effettuazione dell'esperienza di ASL da parte dei nostri studenti di ogni classe e articolazione. I soggetti ospitanti devono:

- Essere in possesso di spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste durante il periodo di ASL e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche;
- Avere la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza;

- Avere nel loro organigramma personale qualificato in grado di svolgere l'attività di tutor in collaborazione con l'istituzione scolastica.

1. PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE

CLASSI TERZE

Articolazione Enogastronomia; Sala e Vendita

Accoglienza turistica:

- Formazione di figura flessibile di operatore delle diverse tipologie di aziende turistiche, capace di comprendere e saper utilizzare le metodologie di analisi e le tecniche di conduzione aziendale nei diversi contesti spazio-temporali, di comprendere i mutamenti che avvengono nel mondo aziendale e di sapersi orientare.

Enogastronomia settore Cucina

- Gli studenti sono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, hanno competenze specifiche sulle attrezzature e impianti, sui processi di trasformazione e di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

PROFILO AZIENDE

Aziende ristorative di piccole dimensioni, in prevalenza a conduzione familiare
 Strutture alberghiere del territorio
 Piccole Agenzie di viaggio
 Piccoli laboratori artigianali di produzione dolciaria preferibilmente a conduzione familiare, con un ridotto numero di dipendenti e fatturati modesti. Aziende presenti sul territorio, se disponibili, vicino al luogo di residenza dell'alunno o facilmente raggiungibili anche autonomamente
 Catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze

CLASSI QUARTE

Articolazione

Enogastronomia settore Cucina: gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Aziende ricettive/ristorative di medie dimensioni (strutture alberghiere del territorio - aziende della ristorazione commerciale e/o collettiva)

Laboratori artigianali di produzione dolciaria medie dimensioni (eventualmente appartenenti anche alla grande distribuzione presente sul territorio).

Sala e Vendita: gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento

Accoglienza turistica: gli studenti acquisiscono competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione

Laboratori artigianali produzione dolciaria per intolleranze alimentari (celiachia)
Agenzie di viaggio/ Tour Operators.
Essendo aziende di medie dimensioni si presuppone:

Gestione imprenditoriale

Presenza di personale specializzato

Elevato numero dipendenti

Localizzazione: l'intera provincia (per alunni disponibili anche fuori regione)

Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze

CLASSI QUINTE

Articolazione

Enogastronomia settore Cucina: gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Enogastronomia settore Sala e Vendita: gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

di svolgere attività operative in relazione ad organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;

di valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Accoglienza turistica: gli studenti acquisiscono competenze per

Aziende ricettive/ristorative di medie-grandi dimensioni (strutture alberghiere quattro, cinque stelle, catene alberghiere), ristorazione commerciale: alta ristorazione, ristoranti di buon livello, ristorazione collettiva
Laboratori artigianali di produzione dolciaria medie/grandi dimensioni; Laboratori artigianali produzione dolciaria intolleranze alimentari (celiachia)

Agenzie di viaggio o Tour Operators. Essendo aziende di grande dimensione si presuppone:

Gestione imprenditoriale/manageriale

Presenza di personale specializzato

Elevato Numero dipendenti

Fatturato medio alto

Localizzazione: la Regione e Regioni limitrofe

Intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione

Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze

2. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'attività di Alternanza Scuola-Lavoro è parte integrante del percorso formativo personalizzato ed è volta alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Nell'A.S. 2018/19 questa attività, obbligatoria per tutte le classi per percorso quinquennale a partire dalla terza e, a partire dalla seconda per il percorso triennale regionale, si realizza come di seguito esplicitato:

Tipologia di attività	Periodo/ore	Osservazioni
Esperienza in azienda durante il periodo delle lezioni (ASL curriculare)	Classi percorso Istruzione Professionale: –In classe terza: 2 settimane per 35 ore a settimana (70 ore) a partire dal mese di gennaio *****????????? –In classe quarta: 2 settimane per 35 ore a settimana (70ore), a partire da gennaio Tot. ???ore nel triennio	La turnazione dei periodi si rende indispensabile per gestire meglio durante l'anno scolastico l'utilizzo dei laboratori, degli spazi e delle strutture della scuola.
	Corso sulla sicurezza 8 ore in terza classe prima dell'esperienza di ASL (per gli studenti che non hanno effettuato il corso nel biennio)	
Preparazione pre-alternanza in aula o in laboratorio da parte dei docenti delle discipline maggiormente coinvolte nell'acquisizione delle competenze di	Tot. ore	Non viene prevista la preparazione in aula nel quinto anno, considerata la partenza precoce di queste classi. La preparazione del secondo biennio include anche le

ASL (laboratorio di enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica, lingue straniere, diritto e tecnica amministrativa, scienza dell'alimentazione) per un tot. ore in terza e ore in quarta.

competenze previste per l'anno terminale. Nella preparazione vengono considerate attività come partecipazione a convegni ed incontri con esperti del settore.

TOT. ore (compreso corso sicurezza).

Per le classe **seconde e terze del percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale Operatore della Ristorazione- Indirizzo "Preparazione Pasti"** sono previste X settimane di Alternanza Scuola Lavoro per ciascuna annualità per un totale di ore all'anno oltre a **8 ore** dedicate al corso sulla sicurezza.

3. VALUTAZIONE

La valutazione dell'attività di Alternanza Scuola-Lavoro avviene tenendo conto dei seguenti elementi:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- Relazione finale del tutor aziendale e relativa valutazione
- Valutazione da parte del tutor scolastico e del consiglio di classe
- Ricaduta didattica sulle discipline interessate.

L'attività di Alternanza Scuola Lavoro viene svolta, di norma, presso aziende/enti operanti sul territorio provinciale. Gli studenti, tuttavia, possono richiedere con lettera motivazionale (sottoscritta dai genitori in caso di minore età) la possibilità di svolgere l'esperienza fuori provincia. Il Consiglio di Classe di appartenenza dello studente si esprime in tal caso, con parere vincolante, tenendo in considerazione il grado di responsabilità dimostrato dall'alunno durante la vita scolastica.

4. TIROCINI

Il nostro Istituto ritiene fondamentale agire sulla motivazione degli studenti che scelgono la nostra scuola, premiandone il merito e fornendo diverse opportunità di rafforzamento delle competenze tecnico-professionali. In particolare si ritiene opportuno che il percorso quinquennale statale fornisca agli studenti la possibilità di far vivere esperienze lavorative, in aggiunta a quelle di ASL sopra descritte, da inserire nel proprio curriculum al fine di ritagliarsi migliori opportunità lavorative al termine degli studi. In base a situazioni e necessità diverse l'Istituto attiva le seguenti tipologie di tirocini:

4.1 TIROCINI CURRICOLARI PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Attività aggiuntiva rispetto alle ore previste di ASL con la finalità di potenziare le competenze professionali e linguistiche degli studenti particolarmente meritevoli. L'Istituto, a tal fine attiva protocolli d'intesa e convenzioni con importanti realtà aziendali a livello nazionale presso le quali possono essere attivati questi tirocini. Tali esperienze di eccellenza, in funzione delle disponibilità, possono essere attivate nel periodo estivo, ma anche in periodi che, in tutto o in parte, si sovrappongono alle lezioni.

Destinatari dei tirocini curricolari di eccellenza sono gli studenti di ciascun indirizzo iscritti al quarto anno o gli studenti iscritti al quinto anno purché il tirocinio termini entro la metà di settembre. I candidati, selezionati dai membri della commissione ASL secondo quanto descritto successivamente, aderiscono su base volontaria, poiché queste esperienze richiedono una forte motivazione personale. In ogni caso, il periodo di sovrapposizione alle lezioni non potrà superare, di norma, gli ultimi 15 giorni di lezione. I criteri di selezione, basati sui risultati al termine dell'A. S., sono i seguenti:

- Promozione a giugno
- Valutazione finale della disciplina professionale di indirizzo $> 0 = 7$
- Voto di condotta $> 0 = 7$ (e con assenza di sanzioni superiori alla diffida)
- Valutazione media del grado di raggiungimento delle competenze nell'esperienza di ASL del terzo anno non inferiore al livello 3

4.2 TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI BES

Durante tutto l'anno scolastico, possono essere organizzate attività di Alternanza Scuola-Lavoro per alunni BES, realizzate grazie in collaborazione con realtà particolarmente sensibili alle specifiche esigenze di tali studenti. L'attività si svolge attraverso progetti educativi individuali che prevedono periodi di esperienza in azienda (in condizione di convenzione privata), alternati a giornate a scuola, sempre sotto la supervisione dei docenti di sostegno e del tutor aziendale.

4.3 TIROCINI CURRICOLARI FORMATIVI ESTIVI

Sono tirocini organizzati durante le vacanze estive, su specifica richiesta degli studenti regolarmente iscritti al triennio che desiderano approfondire le loro competenze professionali. Il periodo di tirocinio è da considerarsi aggiuntivo alle ore di ASL previste dal Piano d'Istituto ed è su adesione volontaria e riservato agli studenti iscritti alle classi del triennio. Possono essere attivati a partire dalla fine delle lezioni e devono terminare entro l'inizio dell'anno scolastico successivo. La durata prevista è solitamente di dodici settimane, prorogabilifino a fine settembre.

La partecipazione ai tirocini formativi viene valutata dal Consiglio di Classe come elemento positivo da considerare ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

4.4 TIROCINI NON CURRICOLARI PER NEO-DIPLOMATI

Per agevolare l'inserimento lavorativo degli ex-alunni il nostro istituto, direttamente o attraverso accordi con Enti formativi specializzati, effettua attività di placement in favore degli studenti neo-diplomati che, come previsto dalla normativa vigente, possono usufruire delle agevolazioni previste da progetti e/o finanziamenti statali o regionali.

4.5 ALTRE ESPERIENZE FORMATIVE

ESPERIENZE FORMATIVE E DI ORIENTAMENTO VOLONTARIE ESTERNE

Al fine di estendere al massimo le possibilità di acquisizione di esperienze formative in situazione lavorativa, l'Istituto consente, durante tutto l'anno scolastico e in accordo con i docenti della disciplina tecnica, la partecipazione ad eventi e manifestazioni organizzate da Enti o da realtà aziendali con cui l'Istituto collabora per le attività di Alternanza scuola-lavoro e/o di tirocinio che si svolgono sia in orario scolastico che in orario extrascolastico in uno o più giorni. Per la partecipazione a queste esperienze, che avvengono durante l'anno scolastico, la partecipazione è volontaria.

Se svolta da studenti del triennio, l'attività viene valutata elemento positivo da considerare ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

Per gli studenti del I biennio l'attività costituisce elemento preferenziale di cui la scuola tiene conto al momento della scelta dell'articolazione al termine del biennio.

ESPERIENZE FORMATIVE E DI ORIENTAMENTO VOLONTARIE INTERNE

In aggiunta alle esperienze formative e di orientamento volontarie esterne, l'Istituto organizza una serie di eventi/manifestazioni interni che rappresentano ulteriori momento di esperienza formativa in situazioni lavorative. Per la partecipazione a queste esperienze, che avvengono durante l'anno scolastico, la domanda di partecipazione è volontaria.

Se svolta da studenti del triennio, l'attività viene valutata dal Consiglio di Classe come elemento positivo da considerare ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

Per gli studenti del biennio l'attività costituisce elemento preferenziale di cui la scuola tiene conto al momento della scelta dell'articolazione al termine del biennio.

5. COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ SVOLTE DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE ASL

1. Individuare le realtà con le quali avviare collaborazioni che assumono sia la forma di accordi ad ampio raggio, sia di convenzioni operative e specifiche;
2. Progettare il percorso e accompagnare le diverse fasi operative di svolgimento;
3. Attività di orientamento;
4. Valutazione dell'esperienza;
5. Certificazione del percorso svolto.
6. Elaborazione, insieme al tutor aziendale, del percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);

5.1 COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ SVOLTE DAI TUTOR INTERNO E TUTOR ESTERNI O AZIENDALE IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNO

Il tutor interno, designato dall'istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolge le seguenti funzioni:

- a) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- b) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- c) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- d) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- e) valuta l'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- f) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Commissione ASL, Gruppo di lavoro) e collabora con le agenzie nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

TUTOR AZIENDALI

Il tutor aziendale, selezionato dalla struttura ospitante, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con i membri della commissione ASL alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

6. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Sulla base del progetto, messo a punto dalla scuola in collaborazione con i soggetti ospitanti, l'inserimento degli studenti nei contesti operativi può essere organizzato, tutto o in parte, nell'ambito dell'orario annuale dei piani di studio oppure nei periodi di sospensione delle attività didattiche come sviluppo di attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti nel progetto educativo personalizzato.

Le strutture ospitanti forniscono pareri sulle modalità di svolgimento delle attività e offrono le migliori condizioni tecnico-organizzative per la realizzazione degli interventi da svolgere sia nel contesto aziendale, sia presso l'istituzione scolastica.

7. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

La progettazione di un percorso di alternanza presuppone la definizione dei fabbisogni formativi sulla base della conoscenza del territorio e dell'evoluzione del mondo del lavoro.

Successivamente a questa fase di studio e ricerca, la scuola individua le realtà con le quali avviare collaborazioni che assumono sia la forma di accordi ad ampio raggio, sia di convenzioni operative e specifiche.

8. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

La progettualità si sviluppa su tre anni formativi strutturata nelle seguenti modalità:

8.1 Classe terza

Introduzione al tema nelle diverse discipline curriculari in modalità trasversale e pianificazione di attività in aula e laboratoriali interne ed esterne in azienda sotto forma di tirocinio per far avvicinare gli studenti al tema del progetto. A supporto saranno organizzate visite guidate presso aziende del settore, attività ed incontri con esperti esterni, attività laboratoriali, esperienze di compiti di realtà guidati ed incontri formativi a tema e pianificata la partecipazione ad eventi di settore sul territorio con enti e/o associazioni. Avvio dell'elaborazione di un glossario di microlingua.

8.2 Classe quarta

Prosecuzione del lavoro svolto in classe terza con approfondimento sulle caratteristiche dei prodotti tipici, trattando il tema della qualità alimentare e delle certificazioni a marchio. Verranno pianificate visite ad aziende produttrici, attività laboratoriali con esperti esterni e produttori del territorio, partecipazione ad eventi di settore sul territorio con enti e/o associazioni e svolta attività di stage/tirocinio in aziende di ristorazione che producono e/o impiegano nel loro ciclo produttivo prodotti inerenti il tema del progetto. Implementazione del glossario di microlingua.

8.3 Classe quinta

Conclusione del progetto affrontando la tematica dal punto di vista della progettazione di menu e proposte gastronomiche per eventi con attenzione alle esigenze nutrizionali della clientela. Saranno proposte visite guidate ed incontri a tema, oltre all'attività di tirocinio in aziende ristorative che rappresenterà la parte più importante delle attività dell'annualità. Perfezionamento del glossario di microlingua. Il percorso si concluderà con una prova di realtà in cui gli studenti dovranno realizzare un menù con utilizzo di prodotti tipici, il quale possa rispondere ad esigenze nutrizionali specifiche della clientela.

9. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione rappresenta un elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (scuola, lavoro) e diversi soggetti (docenti/formatori/studenti).

Gli esiti delle esperienze di alternanza verranno rilevati attraverso diversi strumenti quali:

- Scheda di osservazione dedicata per ciascuna esperienza a cura del tutor aziendale;
- Scheda di rilevazione delle competenze per l'accertamento delle competenze a fine percorso;
- Scheda di valutazione dell'azienda compilata a cura dello studente al termine dell'esperienza;
- Scheda di valutazione del percorso di alternanza a cura dello studente.

Le fasi proposte dalla scuola per l'accertamento delle competenze risultano normalmente così declinate:

- Descrizione delle competenze attese al termine del percorso;
- Accertamento delle competenze in ingresso;
- Programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;
- Verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;

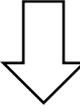
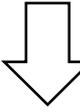
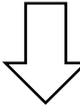
- Accertamento delle competenze in uscita.

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella scheda di certificazione finale.

10. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (SCUOLA-STRUTTURA OSPITANTE) (TUTOR STRUTTURA OSPITANTE, TUTOR SCOLASTICO, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

L'accertamento delle competenze viene effettuato mediante l'applicazione della griglia predisposta dal consiglio di classe sulla base di quattro aree di competenza legate al profilo in uscita, al fine di valutare lo studente nei momenti di alternanza in azienda (da parte del tutor aziendale in concerto con il tutor scolastico) e per tutte le attività di alternanza svolte in contesto formale e non formale (da parte dei docenti interni ed esperti esterni).

Le singole valutazioni saranno assunte al termine del triennio per il rilascio della certificazione finale delle competenze raggiunte nel percorso triennale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO			
	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
	<p>Nel contesto del quadro europeo delle qualifiche, le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><i>Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio</i></p>	<p>Nel contesto del quadro europeo delle qualifiche, le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (comprendenti l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili)</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><i>Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio</i></p>	<p>Nel contesto del quadro europeo delle qualifiche, le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;"><i>Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti</i> <i>Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i></p>
CLASSE III	<p>Prodotti tipici del territorio e preparazioni culinarie Qualità e sana alimentazione Legislazione dei prodotti</p>	<p>Agisce con responsabilità nell'ambito del luogo in cui si trova e delle persone in cui interagisce adottando</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali intervenendo nella trasformazione dei prodotti</p>

	con certificazione di qualità. I prodotti tipici nella tradizione e nella cultura della popolazione italiana. Abitudini alimentari valore del cibo. Glossario tecnico (microlingua)	comportamenti propositivi e costruttivi. Utilizza i diversi strumenti che conosce in modo finalizzato per raggiungere l'obiettivo. Riconosce le caratteristiche dei prodotti del territorio in funzione del loro utilizzo nella proposta gastronomica. Descrive ed espone le caratteristiche dei prodotti locali, valorizzando il menù pianificato	enogastronomici. Pianificare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e del territorio
CLASSE IV	Cucina regionale e prodotti tipici. Ciclo produttivo prodotti tipici. Alimentazione, storia e cultura regionale. Normative nazionali ed internazionali su prodotti tipici, a marchio e per la prevenzione degli sprechi alimentari. Glossario tecnico (microlingua)	Pianifica le attività e i tempi, lavorando in modo coordinato con gli altri e nel rispetto degli impegni assunti. Valuta i risultati in itinere e finali delle attività svolte. Predisporre menù coerenti con il contesto territoriale. Comprende gli aspetti merceologici dei prodotti sotto il profilo nutrizionale e gastronomico	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità nutrizionali e dietologiche
CLASSE V	Menù per target di utenza. Valore nutrizionale ed esigenze nutrizionali e dietetiche. Le tendenze della gastronomia contemporanea. Costi, marketing e promozione dei prodotti agroalimentari tipici con riferimento al territorio. Glossario tecnico (microlingua)	Propone idee, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza prodotti originali. Predisporre menù alle diverse esigenze di clientela, tenendo conto dei prodotti tipici. Comprende le specificità nutrizionali dietologiche e individua il menù e gli ingredienti adeguati. Controlla le diverse fasi della lavorazione in funzione del menù	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

11. CONSIDERAZIONI FINALI

Alla luce di quanto espresso, il lavoro impostato per l'anno scolastico che si sta chiudendo ha rispettato le aspettative nella maniera più completa, ciononostante si sono evidenziate delle difficoltà, il più delle volte dovute alla leggerezza comportamentale e relazionale degli allievi, in altre situazioni erano situazioni da addebitare al personale delle strutture ospitanti che "caricavano" gli allievi di eccessivi impegni lavorativi e questo dava la percezione più o meno reale di sfruttamento. Con l'inizio del nuovo anno scolastico e quindi del nuovo percorso di alternanza scuola/lavoro tutte queste situazioni di criticità rilevate verranno analizzate

e prese le dovute contromisure e, all'occorrenza, verranno estromesse quelle aziende nelle quali sono stati riscontrati questi episodi

In vista del prossimo anno scolastico 2019-2020, sembra opportuno confermare tutti quei percorsi che, in questi anni, hanno fatto registrare buoni risultati. Relativamente alle possibilità di stringere rapporti con altri partners in vista di nuovi percorsi, credo che sarebbe opportuna una maggiore attenzione verso attività e progetti ad elevato contenuto professionale così come non dovremmo trascurare l'ambito strettamente didattico, considerato il crescente numero di nostri alunni che, dopo il diploma, si iscrivono alle facoltà delle varie Università.

Per quanto concerne l'organizzazione contiamo molto sull'apporto che potrà venire dalla commissione, dal gruppo di lavoro, dai tutor scolastici e dal management della scuola, con i quali è già stata avviata, nel periodo di inizio A.S. una più stretta collaborazione creando una sinergia capace di risultati migliori. Ritengo infine che, così come essa è attualmente e grazie all'esperienza maturata dai suoi membri, la Commissione ASL e il gruppo di lavoro risultino all'altezza del compito di affrontare e a gestire i problemi che sicuramente il prossimo anno scolastico si presenteranno.

12. IMPRESE, ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI E PRIVATI

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
AMMINISTRAZIONE COMUNALE	OTTAVIANO
ENTE PARCO DEL VESUVIO	OTTAVIANO
LE STRADE DEL VINO	OTTAVIANO
CAMERA DI COMMERCIO	NAPOLI
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE	NAPOLI
CITTA' DELLA SCIENZA	NAPOLI

13. I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE A. S. L. E IL GRUPPO DI LAVORO

I DOCENTI TITOLARI DELLA FUNZIONE OBIETTIVO

PROF.	AMBROSIO	RAFFAELE
PROF.	NAPPO	FIORAVANTE

I DOCENTI COMPONENTI IL GRUPPO DI LAVORO

PROF.	RAGGIO	PASQUALE
	LA MARCA	ROSALIA
	UGLIANO	VALERIA
	PALUMBO	SALVATORE
	AMMATURO	PASQUALE
	DE VIVO	ANNA

Il docente compilatore

Prof F. Nappo