



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
" IPPOLITO CAVALCANTI "



Sede legale: Via Giovenale, 2/Bis - 80123 NAPOLI ☎ 081/7147630 Fax 081/19570734
Sede amm.va: Via Taverna del Ferro, 80146 San Giovanni a Teduccio - NAPOLI
☎ 081/5592588 Fax 081/5597568 C.F.80031440631 C.M.NARH01000V



PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

1. TITOLO DEL PROGETTO

L'ENOGASTRONOMIA DELLA CAMPANIA.....TRA ACCOGLIENZA, PROFUMI E SAPORI

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA " IPPOLITO CAVALCANTI"
Codice Meccanografico NARH01000V
Indirizzo: Via Taverna del ferro n-°4- 80146- NAPOLI
Tel.: 081/5592588 Fax: 081/ 5597568
Posta elettronica: NARH01000V@ISTRUZIONE.IT
Posta elettronica certificata: NARH01000V@PEC.ISTRUZIONE.IT
Dirigente Scolastico: Prof.ssa Carmela LIBERTINO

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
Unione Regionale Cuochi Campania	
Associazione provinciale cuochi Napoli	
Sant'Anna al borgo s.r.l. (Scaturchio)	Piazza San Domenico Maggiore - Napoli
Grande Albergo Vesuvio	Via Partenope- Napoli
Cioccolato Gallucci s.n.c.	Via Cisterna dell'olio- Napoli
Pepe di Stefanelli & C. (Gran caffè Neapolis)	Piazza San Domenico Maggiore- Napoli
Augustus Banqueting eventi	Via Toledo- Napoli
Luis Mas Banqueting eventi s.r.l.	UNA HOTEL- Piazza Garibaldi- Napoli
	Palazzo Esedra- Piazzale Tecchio- Napoli
Scalinatella food s.n.c.	Via Luca Giordano- Napoli
Stairs coffeeshop Scalinatella caffè s.a.s.	Via Luca Giordano, Napoli
Ristorante Il Pino	Cercola
Pastificio Leonessa	Cercola

Ristorante Rosolino	Via Nazario Sauro- Napoli
Passione e tradizione risticatering	Corso Europa- Cercola
Antica Trattoria e pizzeria da Donato	Via Silvio Spaventa- Napoli
Ristorante Napoli 1820	Viale Gramsci- Napoli
SNAV s.p.a.	Stazione Marittima- Napoli
TRENTALIA	Stazione Garibaldi- Napoli

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
---------------	-----------

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

Il progetto di Alternanza Scuola- lavoro, concepito nell'ottica della continuità, si ispira all'esperienza maturata nel corso degli anni ed esattamente risale alla progettazione denominata "terza area", così come era intesa prima delle varie riforme del sistema scolastico professionale e si è andata progressivamente arricchendo di contributi emersi dall'esperienza sul campo. Il progetto dell'Alternanza Scuola- lavoro dà 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.

Il progetto - sia all'interno dell'alternanza, i cui principali attori sono gli allievi, sia nella fase preparatoria ed esecutiva, dove sono coinvolti gli insegnanti, 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 curriculum sperimentale e flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

L'idea centrale del progetto - così incentrato sul territorio campano- nasce dalla convinzione che il territorio inteso nella totalità dei suoi aspetti (ambientali, culturali ed enogastronomici), possa fornire gli elementi per una esperienza attiva, in quanto risorsa di identità, opportunità di apprendimento e di esperienza orientate di competenze interculturali, multiculturali e tecnico- professionali, di per sé capaci

di agire lungo un processo graduale e progressivo che è insieme occasione diretta di conoscenza, sperimentazione volta alla valorizzazione del territorio.

Il bacino di riferimento è quello della Regione CAMPANIA.

Dall'analisi del contesto economico di riferimento si rileva che è notevolmente aumentata la richiesta enogastronomica di qualità che risponda alle mutevoli esigenze di una clientela sempre più informata e consapevole di quello che vuole ottenere, non solo in termini di qualità degli alimenti ma soprattutto di servizio.

Nasce pertanto, il bisogno di riorganizzare il mercato per innovare radicalmente e conseguentemente rilanciare il settore dell'enogastronomia che in virtù del suo potenziale economico risulta essere elemento importante dell'intero comparto alimentare e turistico.

Il nuovo scenario dell'enogastronomia pone come punto focale il servizio, o meglio la qualità del servizio in termini sia di professionalità che di strutture adeguate.

Negli ultimi anni si è riproposta la cultura del "convivio", quindi si è superato il concetto del mangiare veloce (fast food) di importazione statunitense.

Per ottenere una adeguata risposta a tali nuove esigenze del mercato si è posta la necessità di trasmettere adeguate competenze ai soggetti coinvolti, tali da apportare innovazione, creatività e soprattutto professionalità anche nell'enogastronomia.

Il settore necessita anche di soggetti disposti ad investire su se stessi, quindi a divenire imprenditori in un settore ad enorme potenziale economico che allo stato attuale non è stato ancora sfruttato a pieno.

Il turismo enogastronomico è un nuovo modo di viaggiare che sta conquistando un numero sempre crescente di "appassionati", alla ricerca di sapori e di tradizioni autentiche. In questo frangente, infatti, il cibo assume un ruolo nuovo, diventando il vettore di una cultura e di valori saldamente legati al proprio territorio ed alle proprie radici. All'interno del fenomeno del turismo enogastronomico trova grande rilevanza quello dell'ospitalità. Da dati statistici infatti, un numero sempre crescente di turisti, si interessa all'enogastronomia della Campania. Per tale flusso, si stanno costruendo itinerari adeguati: dalla costruzione del viaggio (treni, aerei e navi), a quelli di veri e propri "itinerari del gusto". Nasce l'esigenza di offrire maggiori competenze ai futuri operatori come quelle della costruzione del viaggio, dell'accoglienza del cliente e della predisposizione alla comunicazione.

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Classi III- IV- V settori ENOGASTRONOMIA- SALA/VENDITA- ACCOGLIENZA TURISTICA

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/CS – DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

In realizzazione

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITA' CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Programmazione- Tutoring- Valutazione

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITA' CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

- Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- Valuta e potenzia la motivazione individuale e di gruppo
- Trasmette il senso dell'obiettivo formativo lungo il percorso;
- Funge da punto di riferimento per il gruppo e per i singoli partecipanti;
- Sviluppa il senso di responsabilità, individuale e di gruppo;
- Funge da interfaccia con il Consiglio di Classe e tra i partecipanti e l'azienda;
- Presenta ai corsisti il percorso di stage in termini di obiettivi, finalità ed aspetti organizzativi;
- Assiste e guida i corsisti durante le attività di stage;
- Relaziona e produce una documentazione completa ed accurata sulla attività formativa;
- Elabora un diario individuale dei formati, in rapporto agli obiettivi raggiunti da ciascuno.

TUTOR ESTERNI

- Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- Garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- Pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente l'efficacia del processo formativo.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE DALLE CONVENZIONI

- La struttura ospitante condivide la finalità del progetto e la sua impostazione generale
- Pianifica con l'istituto scolastico il lavoro, soprattutto i momenti di collegamento tra l'agire pratico e le sue impostazioni ai fini della scelta consapevole
- Concorda e sottoscrive la convenzione
- Realizza quanto stabilito nella convenzione per le parti di sua competenza
- L'azienda nomina il tutor formativo (tutor esterno) che assicura il raccordo fra azienda, scuola, studente
- La struttura si impegna a realizzare attività inerenti alla sicurezza sul posto del lavoro
- Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto lavorativo

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

- Arricchire la formazione e la crescita personale
- Motivare e stimolare l'apprendimento rispetto a situazioni nuove
- Potenziare la capacità di autonomia nella soluzione di problemi
- Mettere in luce capacità e attitudini in ambito lavorativo

- Sviluppare la creatività nell'agire cooperativo
- Verificare potenzialità, attitudini interessi
- Ampliare la conoscenza del contesto lavorativo locale di riferimento e le opportunità lavorative offerte dal territorio
- Orientare e guidare lo studente nella scoperta e valorizzazione delle risorse personali

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Suddivisione oraria per anno scolastico				
Classe	Classe 3 [^]	Classe 4 [^]	Classe 5 [^]	Totale
Anno scolastico	2015-16	2016-17	2017-18	
Numero ore in aula	0	0	40	40
Numero ore in azienda	80	120	100	300
Esperienze di alternanza (seminari, aggiornamenti, visite aziendali)	20	20	20	60
Numero ore totali	100	140	160	400

Caratteristiche di interdisciplinarietà del percorso alternanza scuola lavoro

Indirizzo accoglienza turistica	Numero ore azione in aula	Discipline coinvolte	Totale ore
classe 5	40	Legislazione e contratti	10
		Turismo ricettivo	10
		Inglese professionale	10
		Comunicazione	10

Indirizzi enogastronomia e sala/vendita	Numero ore azione in aula	Discipline coinvolte	Totale ore
classe 5	40	Legislazione e contratti	15
		Igiene	15
		Inglese professionale	10

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Periodo	Compito	Attore	Destinatari
Settembre	Stesura progetto e approvazione	Consiglio di classe Collegio docenti	
Settembre- Ottobre	Individuazione e contatto con le aziende	Funzione strumentale Alternanza scuola- lavoro	Aziende
Ottobre	Preparazione documentazione allegata e predisposizione date per incontri (aziende-tutor, genitori)	Funzione strumentale Alternanza scuola- lavoro	
	Designazione tutor interni	Consiglio di Classe	
Ottobre- Novembre	Presentazione alle famiglie del progetto formativo e sottoscrizione patto formativo	Tutor interno	
Dicembre	Primo inserimento in azienda (Classi 5)	Allievi, tutor interni e tutor esterni	
Gennaio	Formazione in aula	Esperti esterni	
Febbraio /Marzo	Secondo Inserimento in azienda (Classi 4)	Allievi, tutor interni e tutor esterni	
Febbraio /Marzo	Monitoraggio e visite aziendali	Tutor interno	Allievi e aziende
Aprile	Valutazione degli studenti	Cons. di Classe, tutor interni, tutor esterni	Allievi
Maggio/Giugno	Certificazione delle competenze	Consiglio di Classe	Allievi
Giugno	Valutazione del progetto	Collegio Docenti	
Giugno /Luglio	Terzo inserimento in azienda (classi 3)	Allievi, tutor interni e tutor esterni	

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
<ul style="list-style-type: none">• La normativa in materia di sicurezza sul lavoro secondo dettami del DLgs 81/2008• Il piano di sicurezza sul lavoro dell'azienda	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni in aula con docenti esperti del settore• Lezioni in aziende preposte allo stage formativo
<ul style="list-style-type: none">• Orientamento al mondo del lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Incontri con esperti del mondo del lavoro

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Il Piano Educativo Individualizzato degli alunni D.A. attraverso l'alternanza scuola- lavoro mira ad accompagnare lo studente verso una delle dimensioni della vita adulta, quella dell'inserimento lavorativo per consentire agli studenti la sperimentazione di sé e della propria autonomia in un contesto di adulti che garantisca un approccio al mondo del lavoro protetto e tutelato. E' importante per gli alunni D.A. poter pensare a se stessi come adulti, al loro futuro, alle loro potenzialità di autonomia oltre la scuola e la famiglia.

Attività previste	Modalità di svolgimento
Didattica inclusiva	Attività di cooperative learning e di problem solving
Individualizzazioni e ambiti di abilità	Attività svolte in contesti adeguati

14. ATTIVITA' LABORATORIALI

<ul style="list-style-type: none">• Studio, ricerca, approfondimento• Visione di materiale audiovisivo• Progettazione e realizzazione di materiale informativo- ludico e didattico• Realizzazione schede di osservazione per l'ambito della didattica inclusiva• Laboratori del gusto

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

- Laboratorio informatico
- Dotazioni multimediali

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio sui percorsi attuati, sarà rivolto a studenti, aziende ospitanti al fine di rilevare i punti di forza e di criticità. Verrà svolto con l'ausilio della modulistica allegata alle linee guida dell'Alternanza scuola- lavoro. Sarà compito del tutor interno informare i Consigli di classe sui risultati rilevati

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Formativa	
INIZIALE	Relativa alla fase di avviamento del progetto accerta i prerequisiti degli allievi
INTERMEDIA	Di tipo formativo analizza l'osservazione del processo insegnamento- apprendimento (monitoraggio-test e questionari)
FINALE	Di tipo sommativo. I Consigli di classe, in sede di valutazione finale, terranno conto della valutazione complessiva del profitto di ciascun allievo e degli esiti del percorso di alternanza scuola-lavoro, <i>in quanto la valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente e incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi</i>
Del progetto	
STUDENTI	Schede di monitoraggio
TUTOR INTERNO/ESTERNO	Relazioni finali

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

Il tutor esterno raccoglie tutti gli elementi oggetto della valutazione per la costituzione di un dossier alunno- si confronta con il tutor interno per una prima elaborazione sintetica del dossier. Il Consiglio di classe ha il compito di analizzare il dossier e riportare gli obiettivi indicati nell'esperienza dell'alternanza con quelli curriculari per una valutazione complessiva e certificatoria.

19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello EQF	Competenze	Abilità	Conoscenze
4	Valorizzare le tradizioni enogastronomiche e riuscire a individuare le nuove tendenze di filiera	Individuare le componenti culturali dell'enogastronomia campana	Tradizioni locali (del bere e del mangiare)
	Applicare le tecniche di base nei vari ambiti di lavorazione enogastronomici	Eseguire le tecniche di base nel rispetto delle norme di sicurezza	Tecniche di servizio
	Controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e enogastronomico. Applicare le normative vigenti in ambito di sicurezza	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Applicare le tecniche di base per la produzione di piatti della tradizione enogastronomica campana. Gestire la postazione di lavoro	Classificazione degli alimenti e delle bevande. Caratteristiche merceologiche. Tecniche di produzione
	Comunicare in modo autonomo sia nella fase di accoglienza che di gestione del cliente	Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti	Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature ed alle risorse umane
	Interagire in maniera professionale in un contesto organizzativo e di lavoro relativo ai servizi di viaggio e turismo	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici

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

A conclusione verrà emessa una certificazione delle competenze formali, informali e non formali raggiunte. Le competenze formali sono relative *Il modello di certificazione, elaborato e compilato d'intesa tra scuola e soggetto ospitante, farà riferimento agli elementi minimi di attestazione indicati dall'art. 6 del decreto legislativo 13/2013.*

La certificazione verrà firmata dal tutor interno, dall'azienda e dal Dirigente Scolastico

21. DIFFUSIONE / COMUNICAZIONE / INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Sito web dell'istituto (www.ipseoacavalcanti.gov.it) dove verrà creata una sezione dedicata all'A.S.L.