



## SCHEDA DI PRESENTAZIONE

### ); IL PROGETTO

<p><b>Titolo:</b> Progetto Enogastronomia e Territorio 2016/2017</p> <p><b>Responsabile Progetto:</b> Pezzini Maria.</p> <p><b>Gruppo di Progetto:</b> Ardigò Elena e tutti gli insegnanti tecnico pratici del corso “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.</p>	<p><b>Area di riferimento:</b></p> <p><input type="radio"/> Disabilità</p> <p><input type="radio"/> Orientamento</p> <p><input type="radio"/> Qualità</p> <p><input type="radio"/> Tecnologia</p> <p><input type="radio"/> Valutazione</p> <p><input checked="" type="radio"/> Autonomo</p>
---	---

### Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni (compilare solo la/le sezione/i di interesse):

La proposta dell’attività progettuale avviene sulla base di:

1. **Normativa** (specificare quale e quali aspettative o bisogni intende soddisfare)

I docenti di indirizzo ed i docenti tecnico pratici di cucina e di sala bar presentano un progetto, per la valorizzazione del corso di ristorazione, il cui scopo è:

stabilire rapporti attivi, costruttivi, consapevoli con le famiglie degli alunni frequentanti il corso  
favorire gli apprendimenti degli allievi al fine di renderli consapevoli delle mete professionali da raggiungere

far conoscere l’Istituto Alberghiero sul territorio per agevolare l’inserimento dei discenti nel mondo del lavoro attraverso la partecipazione ad iniziative operative, manifestazioni ed eventi locali

potenziare le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti l'allievo interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi e nell'attivazione di sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici

valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio

2. **Esperienze maturate negli anni precedenti** (specificare quali e quali aspettative o bisogni ha soddisfatto)

Tutte le attività svolte negli anni precedenti con il supporto della Dirigenza e dei docenti e la partecipazione degli allievi hanno avuto lo scopo di rendere sempre più radicata e attiva la presenza del corso alberghiero sul territorio. A questo proposito sono stati creati e sviluppati momenti di incontro con tutti i soggetti interessati allo sviluppo degli aspetti operativi legati alla preparazione professionale. In particolare per gli alunni del corso sono state sviluppate competenze tecniche, giuridiche ed economiche della filiera enogastronomica e dell'ospitalità alberghiera allo scopo di educarli alla riscoperta del valore del lavoro, dell'impegno personale, del coinvolgimento, cioè dei fattori che sono alla base delle doti di progettualità e di intraprendenza nel mondo del lavoro.

3. **Proposte da parte di docenti** (specificare quali e quali aspettative o bisogni intende soddisfare)

Le esperienze maturate negli anni scorsi, sia nel corso diurno che nel corso serale, hanno consentito di sviluppare ed ampliare il progetto per l'anno in corso, pur mantenendo una continuità negli obiettivi e nelle modalità di sviluppo dello stesso.

Come realizzato negli anni precedenti, con il contributo attivo dei docenti di indirizzo, si ritiene indispensabile continuare ad essere presenti sul territorio, ampliando la partecipazione in modo interattivo e costruttivo ad eventi e manifestazioni locali, che consentano di avvicinare la cittadinanza e le famiglie al mondo della scuola.

Altrettanto importante per lo sviluppo del progetto è la predisposizione di momenti di incontro tra gli allievi e il mondo delle professioni, le Istituzioni locali, gli enti di promozione e le aziende che nel cremonese operano nel settore enogastronomico.

Si propone perciò di curare e potenziare, in particolare, la collaborazione alla progettazione e programmazione di eventi volti a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio nonché la tipicità dei suoi prodotti.

In aggiunta, nel progetto si prevede la partecipazione a concorsi locali e nazionali inerenti il settore enogastronomico al fine di stimolare la professionalità e l'intraprendenza e di potenziare il livello di preparazione degli alunni, accrescendo al tempo stesso il ruolo svolto dalla scuola sul territorio.

Nel suo insieme tutte le attività previste dal progetto hanno lo scopo di potenziare nell'alunno il livello di consapevolezza di sé, del significato delle proprie scelte, del senso di responsabilità nell'ambito scolastico e nel futuro ambito lavorativo.

4. **Richieste da parte di studenti** (specificare quali e quali aspettative o bisogni intende soddisfare)

Gli studenti mostrano particolare interesse alle aperture della scuola verso gli operatori esterni quali attività in aziende del settore ristorativo, momenti di incontro e partecipazione a fiere ed eventi enogastronomici. La partecipazione dei genitori alle attività scolastiche responsabilizza gli allievi e li incentiva a sviluppare motivazioni utili per il loro futuro impegno professionale.

Il progetto con le sue attività recepisce e sviluppa queste istanze fornendo in aggiunta all'alunno, mediante l'attività didattica, una maggiore consapevolezza ed un metodo per affrontare con rigore la futura prospettiva di lavoro.

5. **Proposte da enti esterni** (specificare quali e quali aspettative o bisogni intende soddisfare)

L'importanza di creare sinergie con il mondo del lavoro, aziende ed enti pubblici viene spesso segnalata negli incontri con le associazioni di categoria.

Per questo il progetto incentiva la partecipazione a manifestazioni esterne, fiere, ed eventi legati al mondo della enogastronomia e della ristorazione al fine di valorizzare le capacità ed i momenti di apprendimento degli allievi. L'operatività e la fornitura di servizi consolidano la preparazione degli allievi e sono propedeutici all'inserimento degli stessi in strutture operative una volta terminate le attività scolastiche.

### **Obiettivi:**

Portare gli allievi ad una maggior consapevolezza delle mete professionali da raggiungere, utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

Favorire l'apprendimento di problematiche operative relative all'attività enogastronomica.

Creare momenti di incontro con tutti i soggetti interni ed esterni all'ambito scolastico interessati allo sviluppo degli aspetti operativi legati alla preparazione professionale degli allievi.

Favorire l'acquisizione di competenze spendibili sul piano professionale.

Acquisire la capacità di comunicare adeguatamente, anche in lingua straniera, in ambito professionale.

Attivare sinergie tra i servizi di ospitalità-accoglienza e i servizi enogastronomici.

Acquisire la capacità di curare l'organizzazione di eventi.

Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini di mobilità di studio o di lavoro. A tale scopo si offre agli alunni frequentanti il corso di enogastronomia per le classi 3<sup>a</sup> 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> l'opportunità di effettuare uno stage lavorativo e di collaborazione durante l'anno scolastico presso strutture enogastronomiche ed alberghiere presenti sul territorio.

Partecipare a concorsi enogastronomici a livello locale e nazionale.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera.

Apprendere le metodologie di gestione del sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Apprendere tecniche di lavorazione ed uso di strumenti gestionali inerenti la fornitura di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Sensibilizzare gli alunni ad applicare le normative vigenti in materia di sicurezza (H.A.C.C.P.), di trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari, a conoscere le norme attinenti la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, ad acquisire le regole per la conduzione dell'esercizio, condizioni essenziali per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Collegare la dimensione culturale alla dimensione professionalizzante del settore enogastronomico.

**Risultati attesi** (espressi in termini misurabili; vengono individuati, quando possibile, indicatori atti allo scopo):

Per gli allievi, le diverse attività svolte saranno di supporto alla preparazione di base ed alla costruzione di rapporti sociali nel settore enogastronomico. Gli allievi dovranno inoltre imparare ad utilizzare le conoscenze apprese in classe per rapportarsi correttamente nell'ambiente di lavoro ed

imparare ad esprimersi correntemente in almeno due lingue straniere con fornitori e clienti. Le varie attività saranno valutate con verifiche mirate a determinare le capacità operative sviluppate nell'ambito del corso.

La partecipazione a fiere e manifestazioni di settore serviranno a migliorare le capacità relazionali e operative degli allievi. In questo modo verranno favorite sinergie e sviluppati apprendimenti nel settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Tali attività, inoltre, consentiranno di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

L'educazione alla riscoperta del valore del lavoro, dell'impegno personale, del coinvolgimento professionale attiverà potenzialmente le doti di progettualità e di intraprendenza lavorativa.

### **Destinatari** (criteri di selezione):

Tutti gli allievi del corso di ristorazione sono impegnati nelle diverse attività al fine di potenziare le competenze di base e professionali promuovendo nell'alunno una "flessibilità operativa" spendibile nel contesto lavorativo. L'alunno infatti alla fine del corso di enogastronomia deve essere in grado di possedere competenze che gli permetteranno di essere responsabile dell'attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola.

## **☞ L'AZIONE**

### **Percorso da attuare** (fasi operative dell'attività):

Per ogni attività esterna i docenti seguiranno tutte le attività, indicando le diverse fasi operative che portano al compimento delle stesse.

E' possibile seguire le indicazioni e la scaletta programmatica dei vari progetti, apportando, in itinere, le dovute modifiche, che di volta in volta si ritengono necessarie, dettagliando le richieste di materiale didattico.

### **Metodologie:**

La metodologia didattica si basa sull'apprendimento tecnico pratico per favorire la rielaborazione critica dell'esperienza, al fine di portare l'allievo ad una buona autonomia operativa. Il percorso formativo è caratterizzato da:

Lezione frontale teorico-pratica per la preparazione in classe degli allievi a svolgere i compiti assegnati

Esercitazioni pratiche e simulazioni svolte nei laboratori interni di cucina e di sala

Esecuzione del lavoro in gruppo

Relazione sull'attività svolta

Riflessione finale di tutta la classe o dei gruppi di lavoro interessati all'operato

Tirocini aziendali (ristoranti, trattorie, pasticcerie e bar).

### **Modalità di verifica e valutazione:**

**Monitoraggio** in itinere svolto dai docenti impegnati nelle singole attività attraverso documentazione scritta e relazione contestuale.

**Verifica e valutazione finale.** Al termine di ogni singola attività, qualora sia possibile, i docenti verificano la preparazione degli allievi con gli strumenti a disposizione.

**La valutazione,** in casi specifici (ad esempio per la partecipazione a manifestazioni e fiere del settore), può essere fornita dagli enti interessati a convenzionarsi con l'Istituto. I docenti tutor si impegnano e collaborano nella raccolta dei dati necessari alla valutazione finale dell'attività svolta.

**Modalità di documentazione** (materiali prodotti):

Documentazione cartacea

Supporto informatico.

Relazioni degli operatori esterni convenzionati.

## ✎ LE RISORSE

**Soggetti coinvolti (docenti, classi, gruppi di alunni, personale ATA)(collaborazioni esterne/altre istituzioni:** indicare i profili di riferimento delle persone che svolgeranno l'attività e la motivazione della scelta):

I docenti e gli alunni delle classi del settore alberghiero, il personale A.T.A. impegnato nel basilare supporto e svolgimento del progetto nei momenti di necessità.

I docenti e gli allievi impegnati nella partecipazione a fiere di settore, manifestazioni ed eventi enogastronomici.

Il personale docente e di segreteria impegnato nella preparazione delle convenzioni con gli enti interessati.

**Materiali e mezzi necessari** (in dettaglio quantità e caratteristiche):

Tutti i materiali, alimentari e non, necessari per lo svolgimento delle esercitazioni tecnico pratiche legate ai vari progetti.

Eventuali materiali richiesti per la partecipazione a fiere di settore e manifestazioni documentabili di volta in volta.

**Tempi di realizzazione** (specificare anche se il Progetto è pluriennale):

Tutte le attività vanno concordate con la Dirigenza e gli operatori richiedenti.

Ciò vale in particolare per:

le manifestazioni esterne ed eventi legate al mondo della enogastronomia e della ristorazione

la partecipazione a fiere di settore

il contatto con aziende produttive presenti sul territorio

il contatto con enti e associazioni culturali per la valorizzazione delle "Eccellenze del Territorio"

**Spazi necessari** (interni / esterni):

Laboratori interni di cucina e sala bar.

Laboratori e spazi esterni per le varie attività.

Cremona, 24/09/2016

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

  
\_\_\_\_\_