



I.P.E.O.A. "Michele Lecce"

via Palestro – San Giovanni Rotondo (FG) – 71013 • Tel.: +39 0882413104

PROGETTO

Concorsi professionalizzanti

**Alla scoperta ed alla valorizzazione delle eccellenze e non solo, attraverso
una sana competizione**

Accoglienza Turistica – Sala Bar – Cucina

Anno scolastico 2019/2020

1.1. Responsabili del Progetto

Responsabili:

Proff. Bergantino Cristian, Zimotti Giuseppe, Martino Roberto, Laporta Anna, Guerra Leonardo, Di Maggio Grazia, Cannata Antonio, Cocomazzi Antonio, Gallo Mimmo, Trotta Giuseppe, Trotta Matteo, Vocale Vincenzo, Di Lella Michele, Grilli Cristiano, D'Altilia Cinzia, Coviello Grazia, Rinaldi Nicola.

1.2. Obiettivi

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui rivolgersi, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con le altre istituzioni.

Premessa

Il suddetto progetto nasce dall'esigenza di individuare e realizzare percorsi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni, all'interno degli "Obiettivi prioritari adottati dalla scuola fra quelli indicati dalla legge" e dall'esigenza di promuovere le eccellenze dei discenti della nostra scuola per assicurare loro una preparazione completa ed adeguata per soddisfare le esigenze operative del mondo del lavoro.

Quindi, in prospettiva della pubblicazione della nota ministeriale, recante per oggetto: Gara Nazionale per gli alunni degli istituti professionali e per gli alunni degli istituti tecnici che frequentano il III/IV/V anno di corso dell'anno scolastico di riferimento e in vista delle diverse competizioni regionali, nazionali ed internazionali, che le scuole alberghiere o gli enti privati di categoria (associazioni, ecc) organizzeranno durante l'anno scolastico 2019/2020, questo progetto prevede di formare un team altamente qualificato, composto da diversi alunni, in rappresentanza dei tre settori professionali, in grado di ben figurare durante le gare/competizioni

Finalità

- Selezionare e formare studenti e studentesse nei tre settori professionali, in grado di partecipare alle varie gare/competizioni: regionali, nazionali ed internazionali, organizzate da enti pubblici o privati;
- Migliorare il percorso di insegnamento/apprendimento, attraverso la realizzazione di ambienti educativi, atti a sviluppare competenze tecniche e manuali, innovative e altamente qualificanti, in sintonia con i cambiamenti della società.
- Selezionare, in base a criteri predefiniti, alunni provenienti dalle classi del primo biennio, per avviarli all'osservazione sistematica, di momenti di vita concreta, nella competizione/gara a cui parteciperanno i compagni dell'Istituto; propedeutica al loro futuro inserimento nel team

gare.

Obiettivi

- Acquisire familiarità, anche a livello mentale, della gestione di un'attività alberghiera-ristorativa programmata;
- Imparare ad analizzare, comprendere e rispettare un ordine di servizio;
- Sviluppare autonomia di giudizio e spirito critico costruttivo per i compiti assegnati nell'ambito delle manifestazioni programmate;
- Essere rispettosi delle regole dell'Etica Professionale previste dai diversi dipartimenti;
- Migliorare la capacità di comunicazione e relazione con gli altri;
- Migliorare la capacità di lavorare in gruppo;
- Sviluppare le capacità di progettazione e pianificazione del lavoro;
- Sviluppare e/o consolidare le competenze nell'utilizzo di strumenti di lavoro;
- Migliorare e sviluppare le tecniche di comunicazione in lingua italiana ed in una lingua straniera.

Le competenze in uscita: *(competenze tecniche e manuali, innovative e altamente qualificanti)*

Alla fine del percorso didattico/educativo, l'alunno deve:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico;
- proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione;
- predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

1.3. Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Il progetto inizierà il 13 novembre 2019 e si concluderà il 31 maggio 2020

Operativamente si prevede:

I FASE:

- costituzione del gruppo di lavoro operativo e creazione di mezzi di comunicazione interni (e-mail, forum, ecc).

II FASE:

- I c.d.c. proporranno alla commissione gli alunni meritevoli e i docenti coinvolti valuteranno tale indicazione;
- media scolastica dell'otto ottenuta nell'a.s. 2018/2019;
- condotta scolastica pari o superiore all'otto nell'a.s. 2018/2019 ed eventuali note disciplinari fatte registrare in questo anno scolastico.

III FASE:

- Inizio percorsi di formazione/preparazione per la partecipazione alle gare, in orario extrascolastico, per gli alunni candidati a partecipare.
- partecipazione alle competizioni/gare di tutti gli alunni coinvolti nel progetto, compresi quelli del biennio per l'osservazione dell'esecuzione.

IV FASE:

- Monitoraggio e valutazione: in itinere e finale del livello delle competenze raggiunto e dei risultati ottenuti in termini di performance, durante le gare/competizioni
- Rilascio di attestato di partecipazione, ai fini del riconoscimento dei crediti formativi, solo agli alunni che partecipano alle gare come concorrenti.

V FASE:

- Attività di promozione, attraverso i mass media, a cura dello staff della scuola, di tutte le iniziative programmate, per la promozione dell'immagine della nostra istituzione scolastica.

Tempi e modalità:

Il progetto impegnerà dal mese di Novembre 2019 al mese di Maggio 2020, i seguenti docenti:

- ITP di Accoglienza Turistica;
- ITP di Sala e vendita;
- ITP di Cucina;
- docenti di Lingua Italiana;
- docenti di Lingue straniere (in base alla scelta dei discenti);
- docenti di Alimentazioni;
- docenti di altre aree (in base agli eventi).

Risorse umane DOCENTI	ore	Totale
ITP dei tre settori professionali. - Ore di insegnamento extrascolastico (€ 17,50/ora)	100	€ 1750
Docenti interni di lingua straniera - Ore di insegnamento extrascolastico (€ 17,50/ora)	10	€ 175
TOTALE	330	€1.925

Per eventuali ore di straordinario:

Risorse umane ATA	ore	Totale
n°2 collaboratori scolastici	n° 10 ore x € 12.50	Tot. € 125
n° 4 personale Ata (3+1)	n° 10 ore x € 12,50	Tot. € 125

Tot. € 2.175

Totale costo risorse umane: €2,175

1.4. Beni e Servizi

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario. Declinare manifestazioni – eventi e relativi acquisti (coffee break, costumi, cancelleria etc.)

MATERIALE/STRUMENTI	COSTI
Derrate alimentari per esercitazioni di laboratorio di sala	€ 300,00
Derrate alimentari per esercitazioni di laboratorio di cucina	€ 300,00
Attrezzature professionali di settore	€ 300,00
Totale costi:	€ 900

TOTALE COSTO PROGETTO € 3.075

P.S.: i costi sono calcolati per una progettualità costante e variabile in base ai concorsi svolti.

San Giovanni Rotondo, 13.11.19

I Responsabili