



## Candidatura N. 991255 3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro

### Sezione: Anagrafica scuola

#### Dati anagrafici

<b>Denominazione</b>	PELLEGRINO ARTUSI FORLIMPOPOL
<b>Codice meccanografico</b>	FOIS00200T
<b>Tipo istituto</b>	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
<b>Indirizzo</b>	VIA MATTEOTTI, 54
<b>Provincia</b>	FC
<b>Comune</b>	Forlimpopoli
<b>CAP</b>	47034
<b>Telefono</b>	0543740744
<b>E-mail</b>	FOIS00200T@istruzione.it
<b>Sito web</b>	www.iisforlimpopoli.gov.it
<b>Numero alunni</b>	1088
<b>Plessi</b>	FOPM002019 - L.SCIENZE UMANE "CARDUCCI" FOPM00250N - L.SCIENZE UMANE "CARDUCCI" SERALE FORH002012 - I.P.ALB. "ARTUSI" FORH00250A - I.P.ALB. "ARTUSI" SERALE



## Sezione: Autodiagnosi

### Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6A Percorsi alternanza a scuola/lavoro	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO	Innalzamento dei livelli di competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa - Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali -
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6B Percorsi di alternanza a scuola-lavoro - transnazionali	Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO	Innalzamento dei livelli di competenze linguistiche - Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali -



## Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 991255 sono stati inseriti i seguenti moduli:

### Riepilogo moduli - 10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera	A scuola di Professionalità	€ 13.446,00
	<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 13.446,00</b>

### Riepilogo moduli - 10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero	Ready to Work	€ 56.355,00
	<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 56.355,00</b>



## Articolazione della candidatura

### 10.6.6 - Stage/tirocini

#### 10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro

##### Sezione: Progetto

#### Progetto: A SCUOLA DI PROFESSIONALITA'

<p><b>Descrizione progetto</b></p>	<p>La proposta progettuale 'A Scuola di Professionalità' persegue azioni di orientamento e potenziamento dell'offerta formativa dell'Istituto in tema di Alternanza Scuola-Lavoro (ASL). L'Alternanza costituisce una metodologia didattica che favorisce e supporta gli apprendimenti degli studenti grazie a modalità di fare scuola in situazione lavorativa e di “apprendere facendo”, alternando periodi di studio e di pratica operativa. Diverse sono le opportunità elaborate e pianificate nel piano dell'ASL di Istituto: iniziative di conoscenza delle realtà lavorative presenti sul territorio locale attraverso visite guidate e uscite didattiche, percorsi di avvicinamento al mondo del lavoro attraverso lezioni teoriche-pratiche di esperti professionisti, manifestazioni interne ed esterne all'Istituto promosse da enti, associazioni, aziende fino a momenti di integrazione vera e propria attraverso l'alternanza in azienda.</p> <p>Come riportato nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) tre sono le dimensioni della crescita individuale dell'alunno che orientano l'azione educativa e didattica, tra cui per l'alunno come LAVORATORE la costruzione di una cultura della professione perseguita attraverso le attività di laboratorio, di pratica operativa, di visite in azienda e di alternanza.</p> <p>Il modulo avanzato nella proposta progettuale, essendo un intervento di potenziamento dell'ASL, si propone di valorizzare la dimensione esperienziale degli studenti all'interno di contesti lavorativi altamente professionalizzanti per entrambe le tre articolazioni di studio dell'Istituto (Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). Contemporaneamente si contribuisce a favorire e supportare percorsi correlati e integrati al mondo del lavoro rispondendo a necessità e bisogni provenienti da esso. Tale opportunità, rivolta agli alunni del quarto anno del professionale alberghiero, verrà ad inserirsi in una cornice più ampia e articolata, volta a favorire i processi di conoscenza e costruzione delle competenze -professionali e trasversali-, rispettando tempi e stili di apprendimenti delle studentesse e degli studenti, sostenere le eccellenze e contrastando le diseguaglianze socio-culturali e territoriali, garantendo e tutelando il diritto all'istruzione e all'educazione di tutti gli alunni.</p>

##### Sezione: Caratteristiche del Progetto



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV  
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI  
FORLIMPOPOLI (FOIS00200T)

## Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

L'Istituto d'Istruzione Superiore Artusi si trova nel comune di Forlimpopoli, cuore della Romagna, in una posizione strategica rispetto alle città di Rimini, Bologna, Ravenna, tra il mare Adriatico e l'Appennino centrale.

Il Turismo è uno dei settori portanti nell'economia della nostra regione e molte sono le attività ad esso collegate:

- turismo balneare della riviera romagnola,
- turismo termale (Castrocaro , Fratta Terme, Bagno di Romagna)
- turismo enogastronomico che mirano alla tutela e al rilancio delle tradizioni culinarie regionali (Strada dei vini e dei sapori e Strada della Romagna).

L'Istituto si presenta sul territorio con caratteristiche di eccellenza nel suo settore: per questo motivo accoglie un bacino di utenza molto vasto che ricopre vari contesti socio-economici. Le classi possono presentarsi molto eterogenee come gruppi sociali, nazionalità e problematiche.

Nel primo biennio del professionale presenta una forte dispersione scolastica è dovuta a:

- fragilità nelle competenze scolastiche richieste (gli alunni non sono abituati a dedicare tempo allo studio domestico con conseguente difficoltà nella rielaborazione personale)
- scarsa tolleranza alla frustrazione dovuta all'insuccesso scolastico per la quale gli alunni reagiscono o in modo aggressivo o con una rinuncia che inevitabilmente si traduce in un disagio personale
- scarsa motivazione per il percorso scolastico intrapreso in virtù di una scelta volta ad assolvere il solo obbligo scolastico



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV  
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI  
FORLIMPOPOL (FOIS00200T)

## Obiettivi

Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

Con il progetto si intendono raggiungere i seguenti obiettivi:

- Promuovere negli alunni un percorso di consapevolezza rispetto alle proprie abilità, competenze ed interessi connessi all'indirizzo di studi intrapreso;
- Educare gli alunni a scelte consapevoli rispetto al futuro all'interno di una cornice formativa - lavorativa;
- Valorizzare gli studenti meritevoli attraverso l'inserimento in contesti lavorativi di alto livello.

In collegamento con le iniziative realizzate dalla scuola previste dal piano di Alternanza Scuola Lavoro dell'Istituto, gli obiettivi:

- Potenziare la dimensione esperienziale degli apprendimenti curricolari attraverso la pratica operativa a scuola e in collaborazione con enti e aziende, manifestazioni nel territorio e concorsi;
- Approfondire la dimensione culturale dei prodotti enogastronomici del territorio in collaborazione con aziende del territorio;
- Arricchire la formazione degli studenti con azioni specifiche (ad esempio: corso sommelier);
- Correlare le opportunità formative dell'Alternanza Scuola-Lavoro con le specificità del territorio.

## Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Il Comitato Tecnico Scientifico dell'Istituto esprime pareri rispetto all'organizzazione attività di alternanza scuola/lavoro e alla partecipazione a manifestazioni e concorsi.

Successivamente il gruppo dei docenti tecnico pratici di cucina, sala e ricevimento, attraverso apposite riunioni di dipartimento, effettua l'analisi dei bisogni rispetto alle iniziative formative promosse (alternanza scuola/lavoro, manifestazioni, concorsi, potenziamenti attraverso ore aggiuntive di pratica operativa) ed individua le classi/gruppi di alunni/alunni specifici, quali destinatari delle iniziative.

Le valutazioni espresse verranno condivise all'interno di ogni Consiglio di Classe che, nell'analisi dell'andamento didattico-disciplinare degli alunni terrà conto delle valutazioni espresse dai tutor aziendali nelle precedenti attività di alternanza.

Il modulo inserito nel progetto è rivolto ad alunni che hanno terminato la classe quarta, di tutti e le tre articolazioni previste nell'Istituto - Cucina, Sala e Vendita, Accoglienze Turistica - ed è concepito come potenziamento e prolungamento del percorso estivo di alternanza scuola-lavoro.



### Apertura della scuola oltre l'orario scolastico

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

L'attività prevista dal Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Forlimpopoli si articola secondo due le realtà/percorsi specifici:

1. l'Istituto Professionale di Stato Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera 'P. Artusi'
2. il Liceo delle Scienze Umane 'V. Carducci'

Per ognuno dei due percorsi è previsto un corso diurno e uno serale. Durante l'anno scolastico corrente è attivato, oltre ai due corsi diurni, il solo corso serale dell'Alberghiero. Tale articolazione favorisce di base l'apertura della scuola in orario pomeridiano e l'utilizzo delle aule e dei laboratori per lo svolgimento di attività didattiche. L'Istituto è aperto, infatti, tutti i pomeriggi della settimana, dal lunedì al venerdì e il sabato mattina. Durante il periodo estivo, l'Istituto è aperto in orario mattutino.

### Coerenza con l'offerta formativa

Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

Il progetto presenta connessioni con interventi di ampliamento dell'offerta formativa già in essere presso la scuola e con particolare attenzione al piano di Istituto per l'Alternanza Scuola-Lavoro:

- alternanza in azienda (9 settimane nell'arco del terzo e quarto anno per un totale di 360 ore)
- manifestazioni interne in Istituto o all'esterno presso enti, associazioni, fiere per gruppi di alunni, ad esempio:
  - Prodotti D.O.P. e I.G.P.
  - Aziende in Istituto e l'Istituto in Azienda
  - A Casa dello Chef
  - Romagna Wine Festival e Tramonto DiVino
  - Concorso Nocini (Festa Artusiana)
  - Concorso Artusea - Tavole Imbandite 2016
- corsi di formazione e/o interventi di esperti esterni dell'ambito professionale, ad esempio:
  - Corso Sommelier con Associazione Italiana Sommelier (AIS)
  - Cake Design
- simulazione d'impresa in Istituto (eventi aperti al pubblico)
  - Cena degli Auguri AIS Romagna per Amatrice (15/12/2016)
  - Cena di Beneficenza Croce Rossa Italiana (24/02/2017)
  - Serata di sensibilizzazione a favore dell'AIDO, Cena Green (17/03/2017)
  - Cena I prodotti tipici del territorio (28/04/2017)
- viaggi di istruzione e uscite didattiche ad esempio:
  - Centrale del Latte di Cesena
  - Podere dei Nespoli, Cusercoli
  - Caseificio Parma
  - Acetaia Monari a Solara di Bomporto (MO)

E' previsto il collegamento il progett PON dell'orientamento formativo per le classi del biennio (per la scelta dell'indirizzo di studi) e per le classi di triennio di cucina (Cake Design Plus).





## Metodologie e Innovatività

Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

Rispetto al contesto scolastico di riferimento, il progetto può dirsi innovativo in quanto tramite esso si prevede di realizzare:

- l'inserimento in contesti di alto livello, avendo individuato strutture ospitanti (hotel) a 4 e 5 stelle
- arricchire l'esperienza lavorative degli alunni con un potenziamento del percorso di Alternanza Scuola-Lavoro

Nell'ottica della promozione della didattica attiva, per la realizzazione dei moduli verranno applicate le metodologie volte alla

- valorizzazione della dimensione esperienziale degli alunni coinvolti, attraverso forme tutoring
- modellamento delle competenze in situazione
- approcci Learning by Doing, Problem Solving
- scritture personali/narrazioni per la documentazione dell'esperienza.

Tra gli impatti che si prevedono sui destinatari, quello principale, è l'orientamento alle scelte necessarie per affrontare il mondo del lavoro, nella comunità scolastica, la costruzione di ambienti di apprendimento che promuovano lo sviluppo di competenze operative; infine, nel territorio, nuove collaborazioni per attività di ampliamento dell'offerta formativa.

## Struttura del progetto

Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Il progetto si inserisce all'interno del piano di Alternanza Scuola-Lavoro d'Istituto attraverso il potenziamento dell'opportunità formativa rivolta ai giovani. L'idea guida del piano per i settori enogastronomia, servizi e sala e vendita, accoglienza turistica e ospitalità alberghiera, è quella far acquisire agli allievi quelle conoscenze e competenze, grazie alle quali riuscire ad inserirsi in azienda, senza troppe difficoltà, tenuto conto del rapido mutamento delle esigenze e bisogni della clientela, a cui necessariamente, le imprese devono adattarsi rapidamente, modificando il proprio modello organizzativo e produttivo. Allo studente e in futuro lavoratore, viene richiesta una flessibilità che le istituzioni scolastiche, non sempre riescono a fornire.

Nello specifico verrà trattato l'utilizzo delle moderne tecnologie, promuovendo le tradizioni locali e nazionali ed individuando le nuove tendenze di filiera. La produzione e la vendita saranno adeguate e organizzate in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici, il territorio e la cultura (come simboli di eccellenza dell'enogastronomia italiana). Si procederà all'organizzazione dell'area produttiva con adeguate competenze delle tecniche di gestione delle relative merci e alla loro lavorazione.

- Classe terza: gli alunni svolgono circa 5-6 settimane di alternanza in azienda;
- Classe quarta: ulteriori 3-4 settimane 'obbligatorie' successivamente verrà inserito il potenziamento.

## Coinvolgimento delle PMI

Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

Nei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro sono coinvolte circa 50-60 imprese del territorio. Le principali tipologie sono: aziende ristorative anche con attività di banqueting e catering, enogastronomiche, agriturismi e cantine, dell'ospitalità e accoglienza turistica, grande distribuzione con laboratorio di gastronomia e settore enologico, agenzie di viaggio, studi di consulenza alberghiera e ristorativa.

Le imprese interessate vengono a conoscenza delle iniziative attraverso la pagina web pubblicata sul sito dell'istituto e dedicata all'Alternanza Scuola-Lavoro, quale punto di incontro tra domanda e offerta in termini di periodi e classi coinvolte. Successivamente possono inviare alla scuola la loro manifestazione d'interesse rispetto alle modalità di svolgimento dell'Alternanza attraverso la compilazione e l'invio di un apposito modulo. (<https://www.iisforlimpopoli.gov.it/alternanza-scuola-lavoro-2016-17/>)

Negli contatti preparatori allo svolgimento dell'attività, i tutor scolastici forniscono le informazioni necessarie affinché i tutor aziendali possano accogliere le alunne e gli alunni coinvolti nei propri contesti lavorativi, individuano mansioni e compiti da affidargli.



## Inclusività

Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

Per le studentesse e gli studenti che presentano fragilità e/o maggior disagio negli apprendimenti, tutte le iniziative che rientrano nell'Alternanza Scuola-Lavoro, permettono loro di sperimentarsi sul piano operativo. Qualora il disagio fosse rilevabile negli apprendimenti dell'area generale, le opportunità formative che valorizzano la dimensione pratica-operativa, divengono una vera e propria ribalta per rafforzare i livelli di autostima, auto-efficacia in quanto gli alunni vengono apprezzati per le loro competenze professionali, afferenti all'indirizzo di studi intrapreso.

Qualora il disagio riguardasse il consolidamento delle competenze pratico-operative, nella progettazione dell'intervento, si sceglierà la strada della personalizzazione, nel senso di:

- permettere all'alunna o all'alunno un potenziamento delle competenze all'interno del contesto scolastico "protetto" utilizzando i finanziamenti per il PON Inclusione sociale e lotta al disagio
- nel dialogo scuola-azienda, attraverso l'operato dei tutor, valutare le mansioni da assegnare alla ragazza o al ragazzo e sostenerlo per tutta la durata del percorso formativo.

All'interno del contesto scolastico, grazie all'impresa simulata di istituto, gli alunni hanno modo di sperimentare le loro competenze pratiche e di attivare, supervisionati dai docenti tecnico-pratici, modalità cooperative di svolgimento dei compiti assegnati.

## Valutabilità

Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

Il progetto prevede l'utilizzo di approcci e strumenti già in uso presso l'Istituto per la valutazione dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro.

- Colloqui tra tutors e tutor-alunni
- Scheda di valutazione compilata dal tutor aziendale
- Questionario di gradimento compilato dall'alunna/alunno coinvolta/o

I documenti, debitamente compilati, saranno letti dal tutor scolastico per individuare i punti di forza e di debolezza, nonché eventuali criticità emerse. Ogni tutor scolastico si farà portavoce:

- nei Consigli di Classe dell'alunna/o per una breve restituzione del percorso svolto;
- con la famiglia dell'alunna/o per un confronto sul percorso svolto.

Negli incontri previsti dal dipartimento dei docenti tecnico-pratici di Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, i tutor scolastici riporteranno le valutazioni raccolte attraverso gli strumenti per un'analisi del percorso. Una sintesi verrà predisposta per il Comitato Tecnico Scientifico.

### **Prospettive di scalabilità e replicabilità**

Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto sarà comunicato alla comunità scolastica attraverso le modalità previste dagli Organi Collegiali, ovvero in sede di Consiglio di Istituto, Collegio Docenti e Consigli di Classe. Le informazioni sugli interventi formativi del progetto verranno date mediante comunicazioni apposite nelle classi e visibili sul sito dell'Istituto.

I materiali prodotti dagli alunni, in particolare scritture personali/narrazioni verranno condivisi con la classe di frequenza e la comunità scolastica utilizzando il sito dell'Istituto, di facile accessibilità da parte di differenti tipologie di utenza: studenti, genitori, docenti, territorio.

In favore della replicabilità del progetto in altri contesti verrà realizzata una presentazione dell'attività da utilizzarsi in appositi incontri, ad esempio 'Open Day', 'Giornata dello Studente' o iniziative promosse dall'Ufficio Territoriale e/o l'Ufficio Regionale per l'Alternanza Scuola-Lavoro.

### **Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori**

Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Studenti e genitori sono stati coinvolti in fase di progettazione, nello specifico, i rappresentanti degli studenti e i rappresentanti di genitori per una valutazione delle proposte di moduli realizzate da un gruppo di docenti dell'Istituto.

Attraverso il Comitato Studentesco i rappresentanti degli studenti si sono poi confrontati con i rappresentanti delle classi dell'Istituto. Il focus degli alunni è rivolto al potenziamento delle ore di pratica operativa attraverso l'alternanza scuola lavoro è ben accolto e incentivato dagli stessi attraverso la futura frequenza.

Durante lo sviluppo dell'intervento formativo gli studenti potranno confrontarsi con il tutor scolastico e il tutor aziendale, in merito alle abilità professionali, le competenze trasversali, al fine di rendere, il più possibile, qualificante l'esperienza.

Sarà inoltre possibile prevedere una giornata dedicata allo Studente (ad esempio: Festa dello Studente), con attività di presentazione degli alunni coinvolti nel progetto ai compagni di classe, rafforzando il senso di appartenenza ad una comunità.



### **Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni**

Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

Il Collegio docenti del 27 ottobre del 2015 ha deliberato la costituzione del Comitato tecnico-scientifico, composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica.

Si tratta di un organismo propositivo e di consulenza che esprime pareri obbligatori ma non vincolanti in ordine all'attività di programmazione e innovazione didattica, in un'ottica di sinergia con il mondo produttivo locale, in particolare:

- organizzazione attività di alternanza scuola/lavoro
- potenziamento ore di laboratorio
- ammodernamento strumentazioni laboratori tecnico pratici
- partecipazione manifestazioni e concorsi
- resoconto attività annuali
- progetti futuri

Fanno parte del Comitato Tecnico Scientifico: il Dirigente scolastico, 2 docenti, 1 rappresentante della camera di Commercio di Forlì-Cesena, 1 rappresentante di Fipe Confcommercio Cesena, 1 rappresentante dell'associazione "Chef to chef EmiliaRomagnacuchi", 1 rappresentante di Casa Artusi di Forlimpopoli, 1 rappresentante di A.D.A.C. Associazione Albergatori di Cesenatico, 1 rappresentante di A.P.T. Emilia-Romagna, 1 rappresentante di A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) Romagna.



## Sezione: Progetti collegati della Scuola

### Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
A CASA DELLO CHEF	47	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
AZIENDE IN ISTITUTO E L'ISTITUTO IN AZIENDA	46	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
Alternanza scuola - lavoro	45	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
CORSO SOMMELIER	46	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
Concorsi	34	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/</a>
GRANA PADANO	46	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
Manifestazioni	34	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/</a>
POTENZIAMENTO PRATICA OPERATIVA	46	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
POTENZIAMENTO VERSO LA QUALIFICA	47	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.	46	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>
ROMAGNA WINE FESTIVAL E TRAMONTO DIVINO	46	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>

## Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

### Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to



Istituzione di un Comitato Tecnico Scientifico con composizione paritetica di docenti ed esperti, finalizzato, a rafforzare il raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.	7	ADAC-ASSOCIAZIONE DEGLI ALBERGATORI CESENATICO APT SERVIZI Regione Emilia Romagna Associazione Italiana Sommelier - Romagna Camera di Commercio della Romagna Forlì Cesena e Rimini Promozione e internazionalizzazione Camera di Commercio di Forlì-Cesena Casa Artusi CHEF TO CHEF - EMILIA ROMAGNA CUOCHI Responsabile formazione 'Chef To Chef' EmiliaRomagnaCuochi FIPE - FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI (CONFCOMMERCIO) Fipe Confcommercio Cesena	Accordo	593/C41	20/01/2016	Sì
--	---	--	---------	---------	------------	----

### Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

### Collaborazioni con Strutture ospitanti

Oggetto	Strutture ospitanti	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
Accogliere gli alunni presso la Struttura per la realizzazione del potenziamento dell'alternanza scuola/lavoro	PALACE HOTEL SRL	6897-11	30/06/2017	Sì
Accogliere gli alunni presso la Struttura per la realizzazione del potenziamento dell'alternanza scuola/lavoro	HOTEL AURELIA BEACH SRL	6896-11	30/06/2017	Sì

### Sezione: Riepilogo Moduli

#### Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
A scuola di Professionalità	€ 13.446,00
<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 13.446,00</b>

### Sezione: Moduli



## Elenco dei moduli

### Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera

#### Titolo: A scuola di Professionalità

#### Dettagli modulo

<b>Titolo modulo</b>	A scuola di Professionalità
<b>Descrizione modulo</b>	<p>Il modulo 'A scuola di Professionalità' consiste in un percorso di potenziamento dell'esperienza formativa dell'Alternanza scuola-lavoro già normata con la L.107/2015. Nello specifico, gli alunni di quarta dell'Istituto Alberghiero (articolazioni Cucina, Sala e Accoglienza Turistica) avranno la possibilità di prolungare il periodo di alternanza, svolgendo le ore aggiuntive in contesti lavorativi di alta professionalità quali alberghi a 4 e/o 5 stelle della riviera adriatica. Le 120 ore previste verranno suddivise tra le due strutture ospitanti per permettere agli alunni di poter vedere, sperimentare e confrontare due diverse realtà lavorative di alto livello.</p> <p>Gli obiettivi didattico/formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sperimentare le proprie abilità in strutture ricettive di alta qualità (4-5 stelle);</li> <li>- Consolidare le competenze professionali (afferenti al proprio indirizzo di studi) in contesti lavorativi formali e altamente strutturati;</li> <li>- Acquisire nuove abilità operative (afferenti al proprio indirizzo di studi) sia di tipo pratico-manuale, sia di tipo comunicativo-relazionale;</li> <li>- Essere flessibili rispetto alle richieste del contesto;</li> <li>- Incentivare la cultura del lavoro intesa come rispetto delle regole, dei ruoli e dei contesti.</li> </ul> <p>I contenuti previsti si differenziano a seconda dell'indirizzo di studi degli alunni.</p> <p><b>A. Settore Cucina:</b> Componenti culturali della gastronomia e valorizzazione dei prodotti del territorio. Classificazione degli elementi in base alle proprietà organolettiche. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Menu e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Evoluzione dei menu in base a necessità dietologiche e nutrizionali e tipologie di eventi. Organizzazione scientifica della brigata di cucina (ruoli e mansioni). Tecniche di approvvigionamento, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti gastronomici.</p> <p><b>B. Settore Servizi di Sala e Vendita:</b> Classificazione degli alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande, anche in relazione al tipo di menu. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p><b>C. Settore Accoglienza Turistica:</b> Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Vendita del prodotto turistico. Software di settore.</p>





	<p>Le principali metodologie utilizzate afferiscano alle tecniche di apprendimento attivo attraverso l'esperienza, modellamento delle competenze in situazione (osservazione e imitazione), compiti di realtà, approcci Learning by Doing, Problem solving.</p> <p>I risultati attesi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sviluppo di competenze professionali in relazione al settore di studi/lavorativo</li> <li>- acquisizione di nuove abilità attraverso l'esperienza in contesti lavorativi</li> <li>- promozione di una cultura del lavoro (rispetto per le regole e i ruoli)</li> <li>- orientamento per scelte lavorative future (al termine del percorso scolastico)</li> </ul> <p>Le modalità di verifica e valutazione prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- visite effettuate dal tutor scolastico presso la struttura</li> <li>- colloqui tra tutors e alunni</li> <li>- valutazione dell'esperienza dell'alternanza effettuata dal tutor aziendale</li> <li>- questionario di gradimento dell'esperienza compilato dallo studente</li> </ul>
<b>Data inizio prevista</b>	01/06/2018
<b>Data fine prevista</b>	30/09/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	FORH002012
<b>Numero destinatari</b>	15 Allievi istituti tecnici e professionali
<b>Numero ore</b>	120

### Sezione: Scheda finanziaria

#### Scheda dei costi del modulo: A scuola di Professionalità

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	<b>TOTALE</b>					<b>13.446,00 €</b>



## Articolazione della candidatura

### 10.6.6 - Stage/tirocini

### 10.6.6B - Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

#### Sezione: Progetto

#### Progetto: MOBILITY LEARNING PROJECT in EU

<p><b>Descrizione progetto</b></p>	<p>La proposta progettuale 'Mobility Learning Project in EU' persegue azioni di orientamento e potenziamento dell'offerta formativa dell'Istituto in tema di Alternanza Scuola-Lavoro (ASL) individuando strutture ospitanti all'Estero.</p> <p>L'intervento formativo è rivolto ad alunni del triennio, in particolare coloro frequentanti la classe quarta/quinta. In riferimento all'obiettivo specifico previsto dall'Avviso PON, "Cittadinanza Europea" si prevede la realizzazione di azioni di internazionalizzazione dei sistemi educativi con valorizzazione del rapporto tra cittadinanza europea e sfera personale e professionale, con riferimento alla dimensione della libertà di circolazione e del "fare" (lavoro, imprenditorialità).</p> <p>Il modulo predisposto, infatti, intende seguire due linee operative strettamente interconnesse e sequenziali per il raggiungimento di una specifica competenza professionale e linguistica favorendo l'intercultura europea:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. la realizzazione di un'esperienza di alternanza scuola/lavoro in Inghilterra</li> <li>2. il consolidamento delle competenze linguistiche, in particolare nella fraseologia del settore in lingua inglese</li> </ol> <p><b>MOTIVAZIONI DEL PROGETTO</b></p> <p>Il progetto scaturisce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla rilevazione operata dai docenti del triennio impegnati nelle attività di stage e tirocini aziendali per gli alunni dei corsi di accoglienza turistica e di enogastronomia delle esigenze formative espresse dagli operatori del settore turistico-alberghiero del territorio</li> <li>• Dalla valutazione positiva degli esiti di esperienze effettuate negli anni precedenti in paesi dell'UE da parte di gruppi di alunni sia sotto forma di scambio che di soggiorno-studio</li> <li>• Dalla forte richiesta di competenze plurilinguistiche, tecniche, relazionali, di flessibilità e adattamento alle innovazioni della realtà produttiva da parte del mondo del lavoro</li> <li>• Dalla constatazione che esperienze dirette potenziano e consolidano competenze professionali e contribuiscono a formare la persona e il cittadino di domani, consapevole di vivere in un contesto in cui si confrontano ed integrano culture diverse.</li> </ul>

#### Sezione: Caratteristiche del Progetto



## Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

L'Istituto d'Istruzione Superiore Artusi si trova nel comune di Forlimpopoli, cuore della Romagna, in una posizione strategica rispetto alle città di Rimini, Bologna, Ravenna, tra il mare Adriatico e l'Appennino centrale.

Il Turismo è uno dei settori portanti nell'economia della nostra regione e molte sono le attività ad esso collegate:

- turismo balneare della riviera romagnola,
- turismo termale (Castrocaro , Fratta Terme, Bagno di Romagna)
- turismo enogastronomico che mirano alla tutela e al rilancio delle tradizioni culinarie regionali (Strada dei vini e dei sapori e Strada della Romagna).

L'Istituto si presenta sul territorio con caratteristiche di eccellenza nel suo settore: per questo motivo accoglie un bacino di utenza molto vasto che ricopre vari contesti socio-economici. Le classi possono presentarsi molto eterogenee come gruppi sociali, nazionalità e problematiche.

Nel primo biennio del professionale presenta una forte dispersione scolastica è dovuta a:

- fragilità nelle competenze scolastiche richieste (gli alunni non sono abituati a dedicare tempo allo studio domestico con conseguente difficoltà nella rielaborazione personale)
- scarsa tolleranza alla frustrazione dovuta all'insuccesso scolastico per la quale gli alunni reagiscono o in modo aggressivo o con una rinuncia che inevitabilmente si traduce in un disagio personale
- scarsa motivazione per il percorso scolastico intrapreso in virtù di una scelta volta ad assolvere il solo obbligo scolastico



## Obiettivi

Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

Con il progetto si intendono raggiungere i seguenti obiettivi:

- Promuovere negli alunni un percorso di consapevolezza rispetto alle proprie abilità, competenze ed interessi connessi all'indirizzo di studi intrapreso;
- Educare gli alunni a scelte consapevoli rispetto al futuro all'interno di una cornice formativa - lavorativa;
- Rafforzare il legame tra cittadini dell'EU;
- Far emergere capacità di adeguamento individuale ai nuovi scenari produttivi e culturali;
- Attivare percorsi caratterizzati da esperienze dirette in contesti scolastici differenti rispetto al proprio;
- Favorire momenti di scambio con giovani ed adulti dell'UE.

In collegamento con le iniziative realizzate dalla scuola previste dal piano di Alternanza Scuola Lavoro dell'Istituto, gli obiettivi:

- Potenziare la dimensione esperienziale degli apprendimenti curricolari attraverso la pratica operativa a scuola e in collaborazione con enti e aziende, manifestazioni nel territorio e concorsi;
- Approfondire la dimensione culturale dei prodotti enogastronomici del territorio in collaborazione con aziende del territorio;
- Arricchire la formazione degli studenti con azioni specifiche (ad esempio: corso sommelier);
- Realizzare opportunità formative dell'Alternanza Scuola-Lavoro con soggetti esteri.

## Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

L'analisi dei bisogni, a livello macro, è stata effettuata attraverso l'elaborazione del Rapporto di Autovalutazione di Istituto per il quale, nel Piano di Miglioramento, sono state individuate come priorità le aree di processo 'Curricolo, progettazione, valutazione' e 'Continuità e orientamento'.

A livello micro, il Consiglio di Classe per le classi del triennio, nell'analisi dell'andamento didattico-disciplinare e attraverso il dialogo educativo con la classe, individua gli alunni:

interessati ad un percorso di mobilità transazionale sull'Unione Europea in Lingua Inglese (opportunità di miglioramento e consolidamento della competenza linguistica e professionale);

necessitano di un intervento di potenziamento linguistico a fronte di ottime competenze di tipo pratico-operativo.

Solo gli alunni in possesso di una certificazione linguistica B1 in Inglese L2 potranno candidarsi.

Il modulo inserito nel progetto è rivolto ad alunni che hanno terminato la classe quarta, di tutti e le tre articolazioni previste nell'Istituto - Cucina, Sala e Vendita, Accoglienze Turistica - ed è concepito come potenziamento e prolungamento del percorso estivo di alternanza scuola-lavoro.



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI  
FORLIMPOPOL (FOIS00200T)

### Apertura della scuola oltre l'orario scolastico

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

L'attività prevista dal Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Forlimpopoli si articola secondo due realtà/percorsi specifici:

1. l'Istituto Professionale di Stato Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera 'P. Artusi'
2. il Liceo delle Scienze Umane 'V. Carducci'

Per ognuno dei due percorsi è previsto un corso diurno e uno serale. Durante l'anno scolastico corrente è attivato, oltre ai due corsi diurni, il solo corso serale dell'Alberghiero. Tale articolazione favorisce di base l'apertura della scuola in orario pomeridiano e l'utilizzo delle aule e dei laboratori per lo svolgimento di attività didattiche. L'Istituto è aperto, infatti, tutti i pomeriggi della settimana, dal lunedì al venerdì e il sabato mattina. Durante il periodo estivo, l'Istituto è aperto in orario mattutino.

### Coerenza con l'offerta formativa

Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

Il progetto presenta connessioni con interventi di ampliamento dell'offerta ormativa già in essere presso la scuola con i progetti:

- progetto Erasmus MADE IN EUROPE (in collaborazione con IREECOOP e Cooperativa Kara Boboski) attivato a partire dall'anno scolastico 2015/2016 (gli alunni selezionati svolgono un stage professionalizzante presso uno dei Paesi Europei da loro scelti rispetto a quelli disponibili; è previsto un percorso personalizzato per alunni con disabilità).
- Esperienza Scuola Lavoro in Europa
- Certificazione Europee

e con particolare attenzione al piano di Istituto per l'Alternanza Scuola-Lavoro:

- alternanza in azienda (9 settimane nell'arco del terzo e quarto anno per un totale di 360 ore)
- manifestazioni interne in Istituto o all'esterno presso enti, associazioni, fiere per gruppi di alunni, ad esempio:
  - Prodotti D.O.P. e I.G.P.
  - Aziende in Istituto e l'Istituto in Azienda
  - A Casa dello Chef
  - Romagna Wine Festival e Tramonto DiVino
- viaggi di istruzione e uscite didattiche

Sono previsti collegamenti con i progetti PON:

- Inclusione sociale per lo sviluppo di competenze professionali
- Orientamento formativo per l'educare alle scelte
- Competenze di base per il consolidamento delle competenze linguistiche
- Cittadinanza Europea per il consolidamento delle competenze linguistiche



## Metodologie e Innovatività

Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

Rispetto al contesto scolastico di riferimento, il progetto può dirsi innovativo in quanto tramite esso si prevede di realizzare:

- l'inserimento in contesti lavorativi all'estero (EU);
- arricchire l'esperienza lavorative degli alunni con un potenziamento del percorso di Alternanza Scuola-Lavoro
- sostenere lo sviluppo delle competenze linguistiche (Inglese L2)

Nell'ottica della promozione della didattica attiva, per la realizzazione dei moduli verranno applicate le metodologie volte alla

- valorizzazione della dimensione esperienziale degli alunni coinvolti, attraverso forme tutoring
- modellamento delle competenze in situazione
- approcci Learning by Doing, Problem Solving
- scritture personali/narrazioni per la documentazione dell'esperienza.

Tra gli impatti che si prevedono sui destinatari, quello principale, è l'orientamento alle scelte necessarie per affrontare il mondo del lavoro, nella comunità scolastica, la costruzione di ambienti di apprendimento che promuovano lo sviluppo di competenze operative; infine, nel territorio, nuove collaborazioni per attività di ampliamento dell'offerta formativa.

## Struttura del progetto

Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Il progetto si inserisce all'interno del piano di Alternanza Scuola-Lavoro d'Istituto attraverso il potenziamento dell'opportunità formativa rivolta ai giovani. L'idea guida del piano per i settori enogastronomia, servizi e sala e vendita, accoglienza turistica e ospitalità alberghiera, è quella far acquisire agli allievi quelle conoscenze e competenze, grazie alle quali riuscire ad inserirsi in azienda, senza troppe difficoltà, tenuto conto del rapido mutamento delle esigenze e bisogni della clientela, a cui necessariamente, le imprese devono adattarsi rapidamente, modificando il proprio modello organizzativo e produttivo. Allo studente e in futuro lavoratore, viene richiesta una flessibilità che le istituzioni scolastiche, non sempre riescono a fornire.

Nello specifico verrà trattato l'utilizzo delle moderne tecnologie, promuovendo le tradizioni locali e nazionali ed individuando le nuove tendenze di filiera. La produzione e la vendita saranno adeguate e organizzate in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici, il territorio e la cultura (come simboli di eccellenza dell'enogastronomia italiana). Si procederà all'organizzazione dell'area produttiva con adeguate competenze delle tecniche di gestione delle relative merci e alla loro lavorazione.

- Classe terza: gli alunni svolgono circa 5-6 settimane di alternanza in azienda;
- Classe quarta: ulteriori 3-4 settimane 'obbligatorie' successivamente verrà inserito il potenziamento.

## Coinvolgimento delle PMI

Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

Nei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro sono coinvolte circa 50-60 imprese del territorio. Le principali tipologie sono: aziende ristorative anche con attività di banqueting e catering, enogastronomiche, agriturismi e cantine, dell'ospitalità e accoglienza turistica, grande distribuzione con laboratorio di gastronomia e settore enologico, agenzie di viaggio, studi di consulenza alberghiera e ristorativa.

Le imprese interessate vengono a conoscenza delle iniziative attraverso la pagina web pubblicata sul sito dell'istituto e dedicata all'Alternanza Scuola-Lavoro, quale punto di incontro tra domanda e offerta in termini di periodi e classi coinvolte. Successivamente possono inviare alla scuola la loro manifestazione d'interesse rispetto alle modalità di svolgimento dell'Alternanza attraverso la compilazione e l'invio di un apposito modulo.

(<https://www.iisforlimpopoli.gov.it/alternanza-scuola-lavoro-2016-17/>)

Negli contatti preparatori allo svolgimento dell'attività, i tutor scolastici forniscono le informazioni necessarie affinché i tutor aziendali possano accogliere le alunne e gli alunni coinvolti nei propri contesti lavorativi, individuano mansioni e compiti da affidargli.

E' prevista l'individuazione di un esperto per l'individuazione delle strutture ospitanti estere.



## Inclusività

Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

Per le studentesse e gli studenti che presentano fragilità e/o maggior disagio negli apprendimenti, tutte le iniziative che rientrano nell'Alternanza Scuola-Lavoro, permettono loro di sperimentarsi sul piano operativo. Qualora il disagio fosse rilevabile negli apprendimenti dell'area generale, le opportunità formative che valorizzano la dimensione pratica-operativa, divengono una vera e propria ribalta per rafforzare i livelli di autostima, auto-efficacia in quanto gli alunni vengono apprezzati per le loro competenze professionali, afferenti all'indirizzo di studi intrapreso.

Qualora il disagio riguardasse il consolidamento delle competenze pratico-operative, nella progettazione dell'intervento, si sceglierà la strada della personalizzazione, nel senso di:

- permettere all'alunna o all'alunno un potenziamento delle competenze all'interno del contesto scolastico "protetto" utilizzando i finanziamenti per il PON Inclusione sociale e lotta al disagio, PON Competenze di base (per l'Inglese), PON Cittadinanza Europea
- nel dialogo scuola-azienda, attraverso l'operato dei tutor, valutare le mansioni da assegnare alla ragazza o al ragazzo e sostenerlo per tutta la durata del percorso formativo.

All'interno del contesto scolastico, grazie all'impresa simulata di istituto, gli alunni hanno modo di sperimentare le loro competenze pratiche e di attivare, supervisionati dai docenti tecnico-pratici, modalità cooperative di svolgimento dei compiti assegnati.

## Valutabilità

Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

Il progetto prevede l'utilizzo di approcci e strumenti già in uso presso l'Istituto per la valutazione dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro.

- Colloqui tra tutors e tutor-alunni
- Scheda di valutazione compilata dal tutor aziendale
- Questionario di gradimento compilato dall'alunna/alunno coinvolta/o

I documenti, debitamente compilati, saranno letti dal tutor scolastico per individuare i punti di forza e di debolezza, nonché eventuali criticità emerse. Ogni tutor scolastico si farà portavoce:

- nei Consigli di Classe dell'alunna/o per una breve restituzione del percorso svolto;
- con la famiglia dell'alunna/o per un confronto sul percorso svolto.

Negli incontri previsti dal dipartimento dei docenti tecnico-pratici di Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, i tutor scolastici riporteranno le valutazioni raccolte attraverso gli strumenti per un'analisi del percorso. Una sintesi verrà predisposta per il Comitato Tecnico Scientifico.

### **Prospettive di scalabilità e replicabilità**

Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto sarà comunicato alla comunità scolastica attraverso le modalità previste dagli Organi Collegiali, ovvero in sede di Consiglio di Istituto, Collegio Docenti e Consigli di Classe. Le informazioni sugli interventi formativi del progetto verranno date mediante comunicazioni apposite nelle classi e visibili sul sito dell'Istituto.

I materiali prodotti dagli alunni, in particolare scritture personali/narrazioni verranno condivisi con la classe di frequenza e la comunità scolastica utilizzando il sito dell'Istituto, di facile accessibilità da parte di differenti tipologie di utenza: studenti, genitori, docenti, territorio.

In favore della replicabilità del progetto in altri contesti verrà realizzata una presentazione dell'attività da utilizzarsi in appositi incontri, ad esempio 'Open Day', 'Giornata dello Studente' o iniziative promosse dall'Ufficio Territoriale e/o l'Ufficio Regionale per l'Alternanza Scuola-Lavoro.

### **Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori**

Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Studenti e genitori sono stati coinvolti in fase di progettazione, nello specifico, i rappresentanti degli studenti e i rappresentanti di genitori per una valutazione delle proposte di moduli realizzate da un gruppo di docenti dell'Istituto. Attraverso il Comitato Studentesco i rappresentanti degli studenti si sono poi confrontati con i rappresentanti delle classi dell'Istituto. Il focus degli alunni è rivolto al potenziamento delle ore di pratica operativa attraverso l'alternanza scuola lavoro è ben accolto e incentivato dagli stessi attraverso la futura frequenza.

Durante lo sviluppo dell'intervento formativo gli studenti potranno confrontarsi con il tutor scolastico e il tutor aziendale, in merito alle abilità professionali, le competenze trasversali, al fine di rendere, il più possibile, qualificante l'esperienza.

Sarà inoltre possibile prevedere una giornata dedicata allo Studente (ad esempio: Festa dello Studente), con attività di presentazione degli alunni coinvolti nel progetto ai compagni di classe, rafforzando il senso di appartenenza ad una comunità.



### **Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni**

Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

Il Collegio docenti del 27 ottobre del 2015 ha deliberato la costituzione del Comitato tecnico-scientifico, composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica.

Si tratta di un organismo propositivo e di consulenza che esprime pareri obbligatori ma non vincolanti in ordine all'attività di programmazione e innovazione didattica, in un'ottica di sinergia con il mondo produttivo locale, in particolare:

- organizzazione attività di alternanza scuola/lavoro
- potenziamento ore di laboratorio
- ammodernamento strumentazioni laboratori tecnico pratici
- partecipazione manifestazioni e concorsi
- resoconto attività annuali
- progetti futuri

Fanno parte del Comitato Tecnico Scientifico: il Dirigente scolastico, 2 docenti, 1 rappresentante della camera di Commercio di Forlì-Cesena, 1 rappresentante di Fipe Confcommercio Cesena, 1 rappresentante dell'associazione "Chef to chef EmiliaRomagnacuochi", 1 rappresentante di Casa Artusi di Forlimpopoli, 1 rappresentante di A.D.A.C. Associazione Albergatori di Cesenatico, 1 rappresentante di A.P.T. Emilia-Romagna, 1 rappresentante di A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) Romagna.



## Sezione: Progetti collegati della Scuola

### Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
CERTIFICAZIONI EUROPEE	32	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/</a>
ESPERIENZA SCUOLA LAVORO IN EUROPA	32	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento</a>
MADE IN EUROPE	45	<a href="http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/">http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/</a>

## Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

### Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	All'egato
Istituzione di un Comitato Tecnico Scientifico con composizione paritetica di docenti ed esperti, finalizzato, a rafforzare il raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.	7	ADAC-ASSOCIAZIONE DEGLI ALBERGATORI CESENATICO APT SERVIZI Regione Emilia Romagna Associazione Italiana Sommelier - Romagna Camera di Commercio della Romagna Forlì Cesena e Rimini Promozione e Internazionalizzazione Camera di Commercio di Forlì-Cesena Casa Artusi CHEF TO CHEF - EMILIA ROMAGNA CUOCHI Responsabile Formazione FIPE - FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI (CONFCOMMERCIO) Fipe Confcommercio Cesena	Accordo	593/C41	20/01/2016	Si

### Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

### Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
Turismo e sport	Servizi turistici



## Sezione: Riepilogo Moduli

### Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Ready to Work	€ 56.355,00
<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 56.355,00</b>

## Sezione: Moduli

**Elenco dei moduli**  
**Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero**  
**Titolo: Ready to Work**

### Dettagli modulo

Titolo modulo	Ready to Work
Descrizione modulo	<p>Il modulo 'Ready to Work' consiste in un percorso di potenziamento dell'esperienza formativa dell'Alternanza scuola-lavoro in contesti lavorativi esteri, conoscendo nuove realtà. Nello specifico, gli alunni di quarta dell'Istituto Alberghiero (articolarzioni Cucina, Sala e Accoglienza Turistica) avranno la possibilità di svolgere ore aggiuntive presso aziende private presso la città di Bournemouth in Inghilterra.</p> <p>Gli obiettivi didattico/formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorire l'innalzamento delle competenze linguistiche;</li> <li>- Consolidare le competenze professionali (afferenti al proprio indirizzo di studi) in contesti lavorativi formali e altamente strutturati;</li> <li>- Acquisire nuove abilità operative (afferenti al proprio indirizzo di studi) sia di tipo pratico-manuale, sia di tipo comunicativo-relazionale.</li> </ul> <p>I contenuti previsti si differenziano a seconda dell'indirizzo di studi degli alunni.</p> <p><b>A. Settore Cucina:</b> Componenti culturali della gastronomia e valorizzazione dei prodotti del territorio. Classificazione degli elementi in base alle proprietà organolettiche. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Menu e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Evoluzione dei menu in base a necessità dietologiche e nutrizionali e tipologie di eventi. Organizzazione scientifica della brigata di cucina (ruoli e mansioni). Tecniche di approvvigionamento, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti gastronomici.</p> <p><b>B. Settore Servizi di Sala e Vendita:</b> Classificazione degli alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande, anche in relazione al tipo di menu. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>



	<p>C. Settore Accoglienza Turistica: Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Vendita del prodotto turistico. Software di settore.</p> <p>Le principali metodologie utilizzate afferiscono alle tecniche di apprendimento attivo attraverso l'esperienza, modellamento delle competenze in situazione (osservazione e imitazione), compiti di realtà, approcci Learning by Doing, Problem solving.</p> <p>I risultati attesi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sviluppo di competenze professionali in relazione al settore di studi/lavorativo</li> <li>- acquisizione di nuove abilità attraverso l'esperienza in contesti lavorativi, in particolare le competenze linguistiche</li> <li>- accettare le differenze in un'ottica interculturale</li> <li>- rafforzare il legame fra i cittadini della UE</li> <li>- orientamento per scelte lavorative future (al termine del percorso scolastico)</li> </ul> <p>Le modalità di verifica e valutazione prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- visite effettuate dal tutor scolastico presso la struttura</li> <li>- colloqui tra tutors e alunni</li> <li>- valutazione dell'esperienza dell'alternanza effettuata dal tutor aziendale</li> <li>- questionario di gradimento dell'esperienza compilato dallo studente</li> </ul>
<b>Data inizio prevista</b>	02/07/2018
<b>Data fine prevista</b>	30/09/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	Altre
<b>Numero destinatari</b>	15 Allievi istituti tecnici e professionali
<b>Numero ore</b>	120

### Sezione: Scheda finanziaria

#### Scheda dei costi del modulo: Ready to Work

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Spese di viaggio	Costo partecipante	275,00 €/alunno		17	4.675,00 €
Opzionali	Diaria allievi	Costo giorno persona	90,00 €/allievo/giorno (1-14) 63,00€/allievo/giorno (15-60)	28 giorni	15	32.130,00 €



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI  
FORLIMPOPOL (FOIS00200T)

Opzionali	Diaria accompagnatori	Costo giorno persona	128,00 €/accompagnatore/giorno (1-14) 90,00€/accompagnatore/giorno (15-60)	28 giorni	2	6.104,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	<b>TOTALE</b>					<b>56.355,00 €</b>



## Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

### Sezione: Riepilogo

#### Riepilogo progetti

Progetto	Costo
A SCUOLA DI PROFESSIONALITA'	€ 13.446,00
MOBILITY LEARNING PROJECT in EU	€ 56.355,00
<b>TOTALE PROGETTO</b>	<b>€ 69.801,00</b>

<b>Avviso</b>	3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro(Piano 991255)
<b>Importo totale richiesto</b>	€ 69.801,00
<b>Num. Prot. Delibera collegio docenti</b>	5315-11
<b>Data Delibera collegio docenti</b>	12/05/2017
<b>Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto</b>	5314-11
<b>Data Delibera consiglio d'istituto</b>	28/04/2017
<b>Data e ora inoltro</b>	08/07/2017 13:45:58
<b>Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei</b>	Sì
<b>Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente.</b>	Sì

#### Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
<b>10.6.6A</b> - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in filiera: <u>A scuola di Professionalità</u>	€ 13.446,00	€ 13.500,00
	<b>Totale Progetto "A SCUOLA DI PROFESSIONALITA'"</b>	<b>€ 13.446,00</b>	
<b>10.6.6B</b> - Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali	Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero: <u>Ready to Work</u>	€ 56.355,00	€ 60.690,00
	<b>Totale Progetto "MOBILITY LEARNING PROJECT in EU"</b>	<b>€ 56.355,00</b>	





FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI  
FORLIMPOPOL (FOIS00200T)

	<b>TOTALE CANDIDATURA</b>	<b>€ 69.801,00</b>	
--	---------------------------	--------------------	--