

**BUONE PRATICHE IN ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**  
**A.S. 2015/16**

**ISTITUTO SCOLASTICO**

Denominazione Istituto:	I.S. "F. MORANO"
Tipologia di indirizzo di studio coinvolto:	SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ITI- Codice meccanografico:	<a href="mailto:NAIS9003@istruzione.it">NAIS9003@istruzione.it</a>
Indirizzo:	Via Circumvallazione Ovest
Città:	Caivano
Dirigente Scolastico:	EUGENIA CARFORA

**TITOLO DEL PROGETTO**

ATTIVITA' ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO Istruzione Professionale, IPSEOA,  
dei Servizi di enogastronomia e servizi per l'ospitalità alberghiera  
ore 120 in tre settimane, + 10 ore preparazione area sicurezza.  
Periodo di realizzazione: 14 Aprile/2 Maggio 2016.

**BREVE DESCRIZIONE**

La scuola è riuscita a diventare Polo Tecnico Professionale per la meccanica – mecatronica ed energia, da maggio 2016, coinvolgendo in rete n. 2 scuole e n. 3 aziende. In particolare, si sta tentando un asse forte con l'ASI di Pascarola (fraz di Caivano).

**Intanto, con una vera task force, nell'ambito della legalità, con grandi sacrifici, ci si sta avviando a superare i tanti ostacoli per il decollo dell'Istituto professionale dei Servizi di enogastronomia e servizi per l'ospitalità alberghiera**, che accoglie platea sensibile. Nel rispetto dei dati contestuali e della obbligatorietà della legge, la dirigenza ha confermato il seguente indirizzo: negoziazione con le aziende del territorio e non, privilegiando, ove possibile, le esperienze fuori dal contesto, utilizzando il viaggio come sapere; nel contempo, si è dato vita a: costituzione del comitato scientifico; realizzazione delle iniziative anche durante i mesi estivi per colmare il vuoto delle opportunità del contesto.

**Le tematiche** sono state individuate dopo una lungo approfondimento tra i tutor aziendali e scolastici, nella fase progettuale.

**Il progetto** specifico ha mirato ad incrementare al massimo le potenzialità degli alunni, integrandole ed arricchendole in strutture turistico/alberghiere appositamente scelte, con particolare riguardo all'accrescimento delle competenze specifiche. Le attività svolte nelle aziende sono state improntate alla conoscenza ed all'approfondimento delle nuove tecniche culinarie e di servizio; nuovi allestimenti per banchetti ed eventi; ordine, precisione, rapidità e responsabilità usate nelle varie situazioni lavorative; prodotti alimentari tipici ed attrezzature innovative; conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.

**Fasi realizzate:** linee guida interne e delibere degli OO.CC.; ricerca delle aziende e convenzioni; incontri con le famiglie; colloquio tutor aziendali e studenti; patto formativo, percorso con monitoraggio in itinere con trascrizione delle emozioni tramite diario di bordo, certificazioni finali e socializzazione in itinere e finale (cartacea multimediale e web). Verifica nei consigli e restituzione dei dati agli OO.CC., aziende e genitori

**PARTNER COINVOLTI**

Aziende locali del settore dell'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

**STUDENTI COINVOLTI**

CLASSI: III F	NUMERO DI ALUNNI: 25
---------------	----------------------

**RISULTATI OTTENUTI**

Gli alunni a fine stage hanno ottenuto i seguenti risultati:

- sviluppo di una maggiore autonomia individuale;
- integrazione delle conoscenze e le competenze;
- sollecitazione dello sviluppo di capacità funzionali alla padronanza delle nuove opportunità economiche;
- sperimentazione delle personali attitudini all'interno di un team di lavoro;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- acquisizione e sviluppo delle conoscenze specifiche tecnico-professionali in contesti produttivi.

Oltre a quanto sopra, le località prescelte hanno consentito di accrescere la dimensione culturale generale e vivere esperienze positive lontano dal contesto difficile.

**LINK AL PRODOTTO MULTIMEDIALE**

<http://www.ismorano.gov.it/a-s-2015-2016-alternanza-scuola-lavoro-ipseoa-con-miur/>