

**FORMULARIO DI PRESENTAZIONE DI PROGETTI DI
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)
DA PARTE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI (IP)
PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA PROFESSIONALE DI IV ANNO -
ANNO SCOLASTICO E FORMATIVO 2020/2021**

Sezione A - Dati identificativi dell'Istituto Professionale

A.1 Denominazione Istituzione scolastica
ISIS Giorgio Vasari

A.2 Codice Meccanografico Istituzione scolastica
FIIS01100B

A.3 Rappresentante legale
D.S. Alessandro Papini

A.4 Referente del progetto
Prof. Massimiliano Ghiori

A.5 Ruolo
Docente

A.6 Riferimenti Tel/E-mail/PEC
055962087
fiis01100b@istruzione.it – fiis01100b@pec.istruzione.it

A.7 Codice IBAN
IT04N0842505463000031091101

A.8 Soggetto accreditato¹ (se sì, indicare codice di accreditamento)
IS0064

A.9 Sede legale dell'Istituto Professionale (Via, n., CAP, Comune, Provincia
(indicare sede legale e sede di svolgimento del percorso)
Piazza Caduti di Pian d'Albero, 30 – 50063 – Figline Incisa Valdarno (FI)

A.10 Partita IVA/Codice Fiscale
94012140482

¹L'Istituzione scolastica deve essere accreditata alla formazione ai sensi della DGR n. 475 del 08.04.2019 al momento dell'avvio del percorso formativo.

Sezione B - Dati identificativi del progetto

B.1 Titolo Tecnico di cucina

B.2 Descrizione sintetica del progetto

Il presente progetto descrive in dettaglio l'offerta formativa che l'ISIS G. Vasari mette a disposizione degli studenti per l'anno scolastico 2020/2021 relativamente ai percorsi leFP classe quarta attivati in regime di sussidiarietà, in classe articolata con l'indirizzo di sala e bar.

Obiettivo primario che anima il progetto è la *crescita sia personale che professionale* del ragazzo/a, quale fattore chiave per un futuro inserimento di successo nel mondo del lavoro. Per tale scopo proponiamo un approccio integrato che comprende l'apprendimento teorico delle discipline tecnico-professionali (conoscenze), le attività laboratoriali (esercizio delle abilità), *la formazione on the job* (alternanza scuola-lavoro) e il lavoro di rafforzamento e miglioramento delle competenze di base e di cittadinanza, al fine di sviluppare quel complesso "saper fare" che è la competenza, ossia *"la comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro e di studio e nello sviluppo professionale e personale"* (Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (2008/C 111/01), che permettono di mettere in essere una prestazione efficace e di successo. Il progetto intende dunque assicurare il massimo sviluppo possibile delle capacità di ciascun studente, attraverso la presa in carico del singolo.

La metodologia e la struttura progettuale pensata per il raggiungimento di tale obiettivo formativo permetterà inoltre ai partecipanti di: ORIENTARSI in maniera consapevole rispetto al mercato del lavoro e al proprio percorso professionale; APPRENDERE grazie a metodologie didattiche improntate sull'apprendimento cooperativo, sulle attività pratiche in azienda e sull'approccio personalizzato; MIGLIORARE la conoscenza di dei propri obiettivi professionali e delle proprie capacità; INSERIRSI, con strumenti e competenze adeguate, nel mondo del lavoro; RECUPERARE, per quanto possibile, un approccio positivo verso l'apprendimento per innescare la motivazione ad accrescere le proprie competenze per tutta la vita (*Life Long Learning*).

Il progetto si sviluppa su un anno, al termine del quale gli studenti acquisiranno un Diploma professionale di cui al Repertorio Nazionale dei titoli di leFP, correlate al RRFP.

B.3 Destinatari/Partecipanti del progetto

Tali azioni sono finalizzate a dare la possibilità ai giovani in uscita dal percorso triennale di formazione professionale (qualifica professionale) di proseguire nel Sistema leFP e conseguire un Diploma di Tecnico professionale di Cucina. Destinatari dell'intervento sono infatti giovani di età inferiore ai 25 anni in possesso della Qualifica professionale di Operatore della ristorazione – Preparazione pasti.

B.4 Numero Destinatari/Partecipanti previsti

10 studenti

B.5 Durata del percorso

	N. ore	N. ore di presenza
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento)	140 + 10	

	(accompagnamento)	
delle competenze di base)		
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	236	
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	50	
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	300	66
Stage/Alternanza scuola lavoro	320	
Totale	1056	

B.6 Figura del repertorio nazionale IeFP di cui all'Accordo Stato- Regioni 27 luglio 2011 e all'Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012 per la quale è progettato il percorso:

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menu e gestione del servizio di cucina.

B.7 Il progetto prende a riferimento:

una figura del Reperto Regionale delle Figure Professionali (RRFP) (*Compilare le sezioni B.7.1 e B.7.2*)

una figura del Reperto Regionale dei Profili Professionali (RRPP) (*Compilare la sezione B.7.3*)

B.7.1 Denominazione e codice numerico identificativo della figura professionale

Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime, predisposizione dei menù e gestione del servizio di cucina (496)

B.7.2 Denominazione Aree di Attività (ADA) che compongono la figura professionale

Area di Attività (ADA)	Cod. Numerico
Approvvigionamento materie prima	1703
Cura dell'elaborazione dei piatti	2120
Formulazione di proposte di prodotti e servizi	2118
Gestione delle fasi di lavoro	2116
Predisporre menu complessi	2119
Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro	2117

B.7.3 Denominazione e codice numerico identificativo del profilo professionale

--

B.8 Tipologia di attestato che si prevede di rilasciare in esito al percorso formativo

Qualifica di Tecnico – IV livello EQF

Sezione C – Articolazione esecutiva del progetto

C.1 L'attività formativa prende a riferimento gli standard del Repertorio Regionale delle Figure Professionali (RRFP):

- Sì (Compilare le sezioni C.2 e C.3)
 No (Compilare le sezioni C.4 e C.5)

C.2 Competenze di base (per le figure del RRFP)

Denominazione Competenza di base del IV anno	Durata ²	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Competenza linguistica	100h	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, Amm.tivo	Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo. Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore	1L	Scrittura redazione dei testi anche con strumenti informatici nel nuovo contesto digitale
		Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione	Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali	1L	Scrittura redazione dei testi anche con strumenti informatici nel nuovo contesto digitale
Competenza matematica, scientifico-tecnologica	50h	Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti /servizi degli specifici contesti professionali	Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. -Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore strategie matematiche e leggi scientifiche.	2M	Strumenti e macchine per un approccio scientifico sul contesto professionale
		Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la	-Elaborare rapporti documentali. -Contestualizzare in riferimento alle competenze tecnico	2M	Strumenti e macchine per un approccio scientifico sul contesto

		comunicazione di dati, procedure e risultati	professionali i processi di astrazione.		professionale
Competenza storico, socio - economica	40h	Strutture associate e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza. -comunità professionali e di pratica di riferimento.	Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata.	3S	Strumenti per senso di iniziativa ed imprenditorialità
		Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specifici: commerciale, Giuridico, amministrativo, tecnico. -processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale	-cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti. -Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti	3S	Strumenti per senso di iniziativa ed imprenditorialità
Accompagnamento	10h (8+2)		Favorire la motivazione personale alla partecipazione al percorso e al settore lavorativo di riferimento, l'orientamento al mercato del lavoro, promuovere la capacità di ricerca attiva del lavoro, preparare e aggiornare il proprio CV.	3S	Accompagnamento
		Chiarire gli aspetti motivazionali e lavorare sulle aspettative e la consapevolezza			
Totale	200h				

C.3 AdA/Unità di Competenze – UC (per le figure del RRFP)

Denominazione AdA/(UC)	Durata ³	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Gestione delle fasi di lavoro UC 2116		-Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio per organizzare e gestire	Applicare criteri di assegnazione di compiti , modalità operative , sequenze e tempi di	1	Gestione organizzativa del lavoro

		correttamente le attività	svolgimento dell'attività	
	90h	<p>-Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro per gestire adeguatamente il servizio</p> <p>- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</p> <p>-Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale per gestire adeguatamente i rapporti con il personale e i clienti</p>	<p>Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi per una migliore gestione del servizio</p> <p>- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</p>	
		<p>-Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</p>	<p>Individuare anomalie e segnalare le non conformità di prodotto/servizio al personale</p>	
		<p>- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio per garantire l'applicazione di standard elevati</p>	<p>Individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale per garantire un servizio adeguato e di qualità</p>	
		<p>-Sistema di qualità e principali modelli per la definizione di un sistema di qualità aziendale</p> <p>-Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</p>	<p>Individuare anomalie e segnalare le non conformità di prodotto/servizio al personale</p>	
		<p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</p>	<p>Individuare problematiche esecutive per offrire un servizio conforme agli standard di qualità</p>	
<p>Prevenzione del rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel lavoro UC 2117</p>		<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</p>	<p>-prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p>	
		<p>Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro</p>	<p>-formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative /layout dell'ambiente di lavoro</p>	1

	61 h		per evitare fonti di rischio	3	Gestione organizzativa del lavoro
		Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio	Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità		
		Normativa ambientale e fattori di inquinamento per adottare comportamenti corretti.			
		Strategie di promozione per diffondere le informazioni relative a comportamenti corretti sul luogo di lavoro e prevenire rischi			
		Tecniche di reporting per fornire informazioni e dati sul tema della prevenzione e gestione del rischio			
		Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio per definire il piano di prevenzione dei rischi	Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione		
Formulazione di proposte di prodotti/servizi UC 2118	100h	Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del cliente e gestire reclami	Individuare tipologie di prodotto / servizio da offrire in rapporto al target o alle esigenze della clientela	3	Rapporto con i clienti anche in lingua comunitaria
		Tecniche di fidelizzazione del cliente per aumentare il grado di fedeltà all'azienda della clientela	Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente		
		Tecniche di ascolto e di comunicazione per comprendere le esigenze del cliente e proporre servizi di suo gradimento	Effettuare la valutazione tecnica dei reclami		
		Tecniche di negoziazione e problem solving per gestire in modo corretto le problematiche che insorgono durante la propria attività	Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità prodotto/servizio		

<p>Predisporre menu complessi UC 2119</p>	100h	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime per predisporre piatti equilibrati</p>	<p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari</p>	4	<p>Definizione dell'offerta con predisposizione del menu</p>
		<p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu per soddisfare le esigenze di una clientela variegata</p>	<p>Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande</p>		
		<p>Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura</p>			
		<p>Elementi di enogastronomia per la predisposizione del menu</p>	<p>Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo</p>		
		<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p>			
		<p>Elementi di tecnologia alimentare e dietologia per la predisposizione di menu rispondenti a diverse esigenze nutrizionali e caloriche</p>			
<p>Curare dell'elaborazione dei piatti UC 2120</p>	115h	<p>Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</p>	<p>Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</p>	5	<p>Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale</p>
		<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Applicare tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</p>		
		<p>Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale</p> <p>Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti</p>	<p>Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</p>		

		gestione degli ordini e dei fornitori Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori, segnalando le non conformità riscontrate	
UC 1703,2120,2118,2116,2119,2119	320h	Tirocinio in azienda riferito a tutte le conoscenze della figura professionale del RRFP	Tirocinio in azienda ⁶ riferito a tutte le conoscenze della figura professionale del RRFP	Stage
Totale	856			

Aggiungere altre righe se necessarie

² Indicare quante ore del percorso formativo – comprensivo di aula e stage e al netto delle ore di accompagnamento - si prevede di dedicare all'acquisizione di ciascuna competenza.

³ Vedi nota 1.

C.4 Competenze di base diverse da quelle previste per il profilo professionale (per i profili del RRPP)

Denominazione Competenza di base del IV anno	Durata ⁴	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Competenza linguistica					
Competenza matematica, scientifico-tecnologica					
Competenza storico, socio-economica					
Totale					

C.5 Competenze tecnico-professionali (per i profili del RRPP) (riportare nella tabella sia le competenze previste dal profilo del Repertorio regionale dei profili e nella normativa di riferimento per la qualifica prevista sia le competenze aggiuntive della figura nazionale di cui agli indirizzi regionali)

Competenze di base	Ordinamento	Obiettivi competenze	Aree di sapere	UF n.	Denominazione UF
	1				
	2				
				
Competenze tecnico-professionali e trasversali	Ordinamento	Obiettivi competenze	Aree di sapere	UF n.	Denominazione UF
	1				
	2				
				
Competenze aggiuntive figura nazionale	Ordinamento	Obiettivi competenze	Aree di sapere	UF n.	Denominazione UF
	1				
	2				
				

Aggiungere altre righe se necessarie

⁴ Vedi nota 1.

C.6 Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico- tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- osservazione partecipata
- esercitazioni e simulazioni in piccolo e grande gruppo
- case-studies
- problem-solving
- esperienze pratiche
- videoproiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- DaD (didattica a distanza)

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta anche con strumenti elettronici o in modalità a distanza
- prova orale anche con strumenti elettronici o in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

C.7 Risorse umane (indicare le figure professionali interne o esterne coinvolte nella realizzazione del progetto)

- Docente
- Docente esperto
- Coordinatore
- Tutor
- Esperto certificatore delle competenze
- tecnico di laboratorio / amministrativi
- Esperto per l'orientamento e l'accompagnamento

C.8 Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e i materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

- laboratorio di cucina, sala, bar
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni
- dispense
- audiovisivi
- aula didattica attrezzata con LIM
- laboratorio linguistico

C.9 Attività di accompagnamento (descrivere le modalità di realizzazione dell'attività di orientamento individuale e di gruppo in ingresso, in itinere e in uscita dal percorso)

Durante l'intera durata del percorso formativo saranno attivi una serie di strategie e di strumenti atti a sostenere i partecipanti nel loro percorso formativo, allo **scopo di**: - Supportare la comprensione delle lezioni e quindi lo sviluppo delle competenze (→ orientatori esterni senior); - Aiutare gli studenti nei momenti di caduta della motivazione e di reale difficoltà di partecipazione alle lezioni (→ orientatori esterni senior, coordinatore); - Sostenere i partecipanti nelle fasi di alternanza scuola-lavoro (→ tutor di stage, orientatori esterni senior); - Dare indicazioni ai "qualificandi" per orientarsi nel mondo del lavoro e per fare ricerca attiva del lavoro (→ orientatori esterni senior).

Strumenti/strategie: **Tutor d'aula**: presenza stabile e importante punto di riferimento costante per i ragazzi e le ragazze, la prima figura cui rivolgersi in caso di problemi/difficoltà. Lavora in stretto contatto con i docenti e il coordinatore didattico; **Tutor dell'alternanza**: affianca i discenti soprattutto nella fase d'inserimento in azienda (alternanza), monitorando l'andamento della *formazione on the job*; **Equipe multidisciplinare** (docenti, tutor d'aula, tutor di stage e aziendale, coordinatore, valutatore, orientatore): definisce e monitora il [Piano di Apprendimento Personalizzato](#) di ciascun allievo/a; **Incontri periodici con le famiglie**, 2 per anno formativo per informarli su andamento del percorso, comportamento e progressi del ragazzo/a in termini di acquisizione delle competenze, preparazione alla fase di Alternanza in azienda, informazioni sull'esame finale.

Ogni allievo disporrà di 2 ore di orientamento individuale, da spendere durante il percorso (colloquio iniziale per chiarire gli aspetti motivazionali, colloquio ad avvio dell'Alternanza per un lavoro sulle aspettative e la consapevolezza, colloquio al termine, colloqui su richiesta della famiglia); **Accompagnamento/Orientamento di gruppo**: 8 ore, a cura di un docente di indirizzo, per favorire la motivazione personale alla partecipazione al percorso e al settore lavorativo di riferimento, l'orientamento al mercato del lavoro, promuovere la capacità di ricerca attiva del lavoro, preparare e aggiornare il proprio CV.

C.10 Compresenza dei docenti per le lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali (Descrivere le modalità con cui si intende attuare la compresenza dei docenti)

Sono previste due ore settimanali di codocenza tra gli insegnamenti di Cucina e Sala, per il servizio e l'abbinamento cibo-vino e per la gestione tecnica dei menu.

Codocenza significa progettazione comune di un percorso. Tramite la codocenza l'alunno avrà modo di prendere atto dell'integrazione delle varie discipline di indirizzo svolte in laboratorio che concorrono alla sua preparazione professionale.

Le ore di laboratorio aggiuntive verranno svolte per realizzare attività di banqueting per far comprendere all'allievo la realtà lavorativa in tutte le fasi: dai processi preparatori a quelli organizzativi, gestionali ed esecutivi.

C.11 Attività laboratoriale di pratica professionale (Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio)

Il laboratorio di pratica professionale sarà di competenza esclusiva degli insegnanti ITP e professionisti di settore le ore dovranno essere svolte in laboratorio per far raggiungere le competenze professionalizzanti (Hard Skills) così da garantire:

- un'**azione coerente** con il sistema lavorativo nazionale e regionale in tema alla Formazione Professionale, nell'ottica della reciproca equivalenza delle competenze

-Garantire una **formazione di qualità**, volta a favorire l'innovazione, il miglioramento e la crescita del singolo.

- un'attività di laboratorio che incentivi la **partecipazione di giovani a rischio di marginalità sociale e caratterizzati da esperienze scolastiche fallimentari**, potenziando il loro contributo nelle attività manuali.

- l'**occupabilità** di ragazzi e ragazze in uscita dal percorso scolastico, attraverso la realizzazione di un'offerta formativa funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al contenimento/prevenzione della dispersione formativa.

Codocenza dell'area di indirizzo con la materia professionalizzante fatta in laboratorio significa fare una progettazione comune di un percorso.

Utilizzi di software informatici-gestionali di settore

Esercitazioni in lingua francese o inglese

C.12 Azioni di tutoraggio (Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione, anche con riferimento alle ore di stage/alternanza scuola-lavoro)

Nel rispetto degli "Indirizzi per la realizzazione dell'offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale – a.s. 2020/2021", il progetto prevede **320 ore di alternanza scuola lavoro** da svolgersi nella scuola in azione di impresa simulata/stage interno, sia in aziende del settore ristorativo e alberghiero, che si trovano sui territori di Figline Valdarno, Firenze e Arezzo.

Lo stage aziendale ha una parte di rilievo nell'offerta formativa e si concretizza in compiti operativi reali nei vari settori di specializzazione dell'Istituto. Grazie ai contatti con aziende del settore e collaborazione con Enti vari, quali i Comuni, i Consorzi, gli alunni **vengono preparati** anche tramite esperienze di **simulazione di impresa** a scuola, e all'interno dell'azienda per migliorare l'inserimento lavorativo nei settori della ristorazione e del turismo prendendo parte attiva in manifestazioni promozionali della zona e preparazione dei prodotti locali. Il tirocinio viene pertanto preparato attentamente dallo staff di progetto e condiviso con le famiglie attraverso riunioni di gruppo e colloqui individuali. Ai ragazzi viene consegnata una cartellina che contiene tutti i documenti dello stage: Convenzione, Patto formativo, calendario della frequenza, dati del tutor aziendale e scolastico, registro delle attività svolte, vademecum delle regole da rispettare, mansionario, modulo di valutazione dei tutor aziendali. I documenti ufficiali vengono conservati presso il luogo di lavoro e di questi il giovane è pienamente responsabile.

Con l'azienda ospitante viene compilata e firmata una **Convenzione** e definito un **progetto formativo** nel quale sono indicati gli obiettivi e i compiti assegnati allo stagista così come i riferimenti per la copertura assicurativa. Il periodo di inserimento in azienda viene monitorato dal tutor interno, che si reca periodicamente in visita all'allievo in modo da garantire anche una costante azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale, condizione che favorisce l'accoglienza degli allievi; al termine dello stage, il tutor aziendale rilascia una valutazione che tiene conto sia delle competenze tecnico-professionali acquisite, sia di indicatori quali interesse, comportamento, puntualità, autonomia dimostrati dal tirocinante. Tale valutazione ha un peso rilevante per quanto riguarda l'ammissione all'esame di Diploma essendo la fase del tirocinio determinante per l'esito dell'intero percorso formativo.

C.13 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (La tabella va compilata per ciascuna Unità Formativa - UF)

UF 1 oggetto di valutazione: Gestione organizzativa del lavoro
Uc 2116,2117

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all'UF.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 20 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro/cinque ore, la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione e rielaborazione delle schede tecniche per la gestione del lavoro.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 2 oggetto di valutazione: Rapporti con i fornitori
UC 1703

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all'UF.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 20 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a due ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione di una lista spesa e rielaborazione dei prelievi ordinativi delle merci e dei materiali.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 3 oggetto di valutazione: Rapporti con i clienti anche in lingua comunitaria
UC 2118

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all'UF.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 20 minuti ad un ora per la prova orale o scritta, da una a due la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione di un contratto banqueting con il committente.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 4 oggetto di valutazione: Definizione dell'offerta con predisposizione di menu UC 2119

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all'UF.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 20 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro o sei ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate formulazione di un menu e alla preparazione e rielaborazione dei piatti.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 5 oggetto di valutazione: Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale
UC 2120

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all'U.F.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 20 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro o sei ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione e rielaborazione dei piatti.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 6 oggetto di valutazione: Stage
UC 1703,2120,2118,2116,2119,2119

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

Tipologie di prove intermedie previste

1. Relazione dell'allievo così strutturata: descrizione dell'azienda in cui si è svolta l'attività; risultati ottenuti in termini di apprendimento; report delle attività svolte in termini di mansioni; commenti e valutazioni.
2. Valutazione dell'azienda. Al termine del percorso di alternanza, i tutor aziendali compileranno delle schede di valutazione sull'esperienza. Saranno create delle apposite griglie sulle quali verranno individuati gli indicatori da valutare (apprendimenti acquisiti, motivazione ed interesse al ruolo, ecc.)

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all'U.F.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

La formazione sarà gestita nella modalità del tirocinio formativo attivo attraverso le forme del tirocinio in affiancamento one to one con il tutor aziendale. Dal punto di vista organizzativo prima dell'avvio di ogni esperienza sarà predisposta da parte del soggetto attuatore la dovuta documentazione di gestione. Questa consisterà fondamentalmente in: Convenzione di stage (alternanza scuola-lavoro): documento a firma dei rappresentanti legali del soggetto attuatore e dell'azienda ospitante, dove verranno riportati gli elementi formali per la corretta erogazione e gestione dello stage. In particolare verrà declinata la logistica dell'attività, le tempistiche, i ruoli e le responsabilità reciproche dei soggetti coinvolti. Progetto di alternanza scuola lavoro: documento a firma dei rappresentanti legali del soggetto attuatore e dell'azienda ospitante, e dell'allievo, da allegare alla convenzione. Il documento riporterà il progetto del singolo partecipante con esplicitati i propri ruoli e responsabilità, nonché gli obiettivi in termini di apprendimenti. L'attività sarà svolta presso aziende ospitanti con a disposizione attrezzature e strumentazioni dell'azienda.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

La valutazione sarà redatta dal tutor di stage (misurati in un range da 1 a 10): * Frequenza; * Livello di autonomia raggiunto; * Correttezza nell'esecuzione delle operazioni; * Applicazione corretta delle competenze rispetto alla problematica proposta; * Impiego di procedure adeguate; * Livello di partecipazione/coinvolgimento nelle attività; * Livello motivazionale dimostrato; * Grado di interazione/integrazione nell'ambiente di lavoro; * Capacità di pensiero critico; * Capacità di rispondere e riportare correttamente al tutor aziendale.

C.14 Prove di verifica finale

Il progetto formativo prende a riferimento il Repertorio Regionale delle Figure Professionali:

- Sì (Compilare la sezione C.14.1)
- No (Compilare le sezioni C.14.2 e C.14.3)

C.14.1 Articolazione e struttura delle prove di verifica (Descrivere l'architettura complessiva delle prove di verifica finalizzate al rilascio di attestato di diploma per le figure del RRF - la tabella sottostante va compilata per ciascuna AdA/UC oggetto di valutazione)

AdA/UC oggetto di valutazione: UC 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 - 2117

Tipologie di prove (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

N. prova	Tipologia di prova	Unità di Competenze oggetto di valutazione	Caratteristiche della prova	Tempi di svolgimento	Tipologia di locali ed attrezzature necessarie	Strumenti a supporto della Commissione ⁵
1	Prova tecnico pratica	UC1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 - 2117	Elaborazione di una lista spesa prelievo, ordinativi dal magazzino, gestione delle eventuali non conformità. Preparazione di un piatto di cucina creativa sorteggiato all'interno di un menu. Esposizione davanti alla clientela o commissione dell'aspetto gastronomico, merceologico e nutrizionale del piatto elaborato con abbinamento del vino più appropriato	5 ore	Laboratori cucina\pasticceria	Apposita griglia di valutazione
2	Project work su database gestionale di un reparto ristorativo.	Competenze 1703 – 2118 – 2116 – 2119 -	Predisporre un contratto banqueting analizzando la scelta dei fornitori , la lista spesa con relativo food cost, determinare le fasi di lavoro della cucina e redigere un planning di lavoro della cucina,	4 ore	Laboratorio informatico	Apposita griglia di valutazione

			<p>predisporre un'apposita check list per tutti i materiali necessari per svolgere l'evento.</p> <p>Predisporre un menu per evento ad una tipologia di clientela analizzando la soddisfazione del cliente e le esigenze di servizio dell'azienda con relative bevande associate e determinare il corretto prezzo di vendita.</p>			
3	prova orale	Competenze 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 - 2117	Saturazione delle conoscenze e abilità non emerse nelle competenze di riferimento.	20 minuti	aula	Apposita griglia di valutazione

Finalità e obiettivi per ciascuna tipologia di prova sopra descritta:

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova 1 interessa le abilità e conoscenze delle sei UC e anche alcune abilità e conoscenze di base dell'asse : 1 linguistico, 2 matematica scientifico, 3 tecnologico e storico economica

La prova 2 interessa le abilità e conoscenze delle cinque UC e anche le abilità e conoscenze di base dell'asse matematica ,scientifico-tecnologica e linguistica

Il colloquio interessa tutte le capacità e tutte le conoscenze delle varie UC. Inoltre la prova 3 interessa alcune abilità/conoscenze delle competenze di base 1. linguistica; 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Prova 1 - Laboratorio di cucina e presentazione di un piatto della cucina creativa ad un banchetto o commissione di esame

Prova 2 - la prova si svolgerà nel laboratorio informatico con appositi strumenti informatici.

Prova 3 - presentazione di una tesina di carattere gestionale ed innovativa della ristorazione.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

Prova 1 - 5 ore

Prova 2 -4 ore

Prova 3 - 20-30 minuti

Punteggio massimo teorico e minimo (soglia) per il rilascio della certificazione:

Punteggio minimo: 60
Punteggio massimo: 100

Peso percentuale di ciascuna prova rispetto al punteggio massimo teorico:

Prova 1: 45%
Prova 2: 35%
Prova 3: 20%

Strumenti a disposizione della Commissione per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

Assegnazione valore della prova 1:

Totale valore punti n. 100	
	Punti
<i>Prova pratica:</i>	
valutare il candidato tenendo presente l'igiene e l'aspetto comportamentale	\ 10
valutare il corretto utilizzo degli spazi in cui opera	\ 10
Valutare la corretta procedura sui metodi di cottura	\ 10
valutare il corretto uso dei tempi a disposizione in fase sia di preparazione sia di presentazione	\ 10
valutare la scelta degli ingredienti e la loro corretta manipolazione	\ 10
Valutare la struttura del piatto e l'equilibrio gustativo	\ 10
valutare il corretto utilizzo delle piccole e grandi attrezzature	\ 10
Valutare l'aspetto gustativo	\ 10
Valutare l'aspetto visivo	\ 10
valutare le soluzioni prese dal candidato "in itinere" nel risolvere errori, superare le difficoltà, ecc.	\ 10
<i>Valutazione prova pratica</i>	\ 100
PUNTEGGIO TOTALE	\ 100

Assegnazione valore della prova 2:

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Chiarezza espositiva ed uso del linguaggio specifico	- Esposizione molto confusa, linguaggio tecnicamente impreciso	10
	- Esposizione sufficientemente chiara pur con qualche incertezza, accettabile proprietà di linguaggio	20
	- Esposizione chiara, coerente con uso corretto del linguaggio specifico	30
Conoscenza dei contenuti disciplinari e pertinenza della risposta	-Quesito non risposto o contenuti solo abbozzati, risposta non pertinente	10
	-Contenuti molto incompleti con numerosi e gravi errori, risposta solo in parte pertinente	20
	-Contenuti frammentari e lacunosi con errori non gravi	30
	- Sufficiente conoscenza dei contenuti fondamentali	40
	-Padronanza dei contenuti fondamentali, sufficiente capacità di collegamento	50
-Conoscenza approfondita dei contenuti, apprezzabile capacità di collegamento e rielaborazione	65	
Organizzazione logica e strutturale dei contenuti	-Svolgimento frammentario e poco coerente	10-20
	- Svolgimento schematico, ma a tratti incompleto	30
	- Svolgimento schematico ma sostanzialmente completo	40-50
	-Svolgimento ben organizzato e logico	65

Assegnazione valore della prova 3:

SCHEDA PER IL PUNTEGGIO del **COLLOQUIO** ESAME DI DIPLOMA

Candidato _____

a) **PRIMA fase:**

argomento o presentazione di esperienza e progetto anche in forma multimediale scelto dal candidato

INDICATORI		<i>da 0 a 4</i>	<i>da 5 9</i>	<i>da 10 a 14</i>	<i>da 15 a 19</i>	<i>Da20 a 24</i>	<i>da 25 a 30</i>	punti
Conoscenza dell' argomento								
PUNTEGGIO TOTALE								

b) **SECONDA fase :**

proseguimento del colloquio su argomenti di interesse multidisciplinare proposti al candidato e con riferimento costante e rigoroso ai programmi e al lavoro didattico realizzato nella classe durante l'ultimo anno di corso

INDICATORI		<i>da 0 a 1</i>	<i>da 2 3</i>	<i>da 4 a 5</i>	<i>da 6 a 7</i>	<i>da 8 a 9</i>	<i>da 9 a 10</i>	punti
Conoscenza dell' argomento								
Capacità di effettuare collegamenti								
Correttezza e fluidità espositiva								
Rielaborazione critica								
PUNTEGGIO TOTALE								

c) **TERZA fase:**

discussione degli elaborati relativi alle prove pratiche e/o scritte

INDICATORI		<i>da 0 a 4</i>	<i>da 5 9</i>	<i>da 10 a 14</i>	<i>da 15 a 19</i>	<i>Da20 a 24</i>	<i>da 25 a 30</i>	punti
Capacità di commento degli elaborati								
PUNTEGGIO TOTALE								

C.14.2 Articolazione e struttura delle prove di verifica (Descrivere l'architettura complessiva delle prove di verifica finalizzate al rilascio di attestato di qualifica per i profili del RRPP)

<p>Tipologie di prove (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):</p> <p>Finalità e obiettivi per ciascuna tipologia di prova sopra descritta:</p> <p>Modalità di svolgimento di ciascuna prova:</p> <p>Tempi di somministrazione di ciascuna prova:</p> <p>Punteggio massimo teorico e minimo (soglia) per il rilascio della certificazione:</p> <p>Peso percentuale di ciascuna prova rispetto al punteggio massimo teorico:</p> <p>Strumenti a disposizione della Commissione per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):</p>
--

C.14.3 Tabella di accertamento della dimensione di base (Indicare con quali modalità si intende effettuare l'accertamento delle competenze di base nell'ambito dello svolgimento delle prove d'esame)

N. prova	Competenza/e di base oggetto di valutazione congiunta	Modalità di accertamento della dimensione delle competenze di base*
1) UC 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 - 2117	Competenza di base 2. matematica, scientifico- tecnologica; 3. storico, socio- economica Competenza di base 1 Linguistica.	Le abilità/conoscenze delle competenze di base 1, 2. e 3. oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la prova TP 1, sono di seguito riportate. Competenza di base 2: Identificare nei processi e nelle attività proprie di settore professionale strategie matematiche , -Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici. -Principali strategie ,matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/servizi degli specifici contesti professionali Competenza di base 3. storico, socio-economica: -Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fondi Competenza di base 1 Linguistica: -Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo .

		<p>-scegliere modalità di interazione comunicativa e argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali.</p> <p>-Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.</p>
<p>2)UC 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 – 2117</p>	<p>Competenza di base 2. matematica, scientifico- tecnologica; 3. storico, socio- economica Competenza di base 1 Linguistica.</p>	<p>Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle UC attraverso la Prova 2 sono di seguito riportate: competenza di base linguistica :</p> <p>-Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo .</p> <p>-scegliere modalità di interazione comunicativa e argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali.</p> <p>-Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione. -caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico amministrativo –tecnico. Competenza di base Matematica scientifico-tecnologica: - Identificare nei processi e nelle attività proprie di settore professionale strategie matematiche , -Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici.</p> <p>-Principali strategie ,matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/servizi degli specifici contesti professionali -Elaborare rapporti documentali.</p> <p>-Utilizzare linguaggi tecnici e logico –matematici specifici. -applicazioni, strumenti,tecniche e linguaggi per l’elaborazione ,la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati.</p> <p>Competenza di base 3. storico, socio-economica -Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fondi.</p> <p>-Strutture associate e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza.</p> <p>-Comunità professionali e di pratica di riferimento. -Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi Specialistici commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico.</p> <p>-Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione nei diversi campi della sfera professionale.</p>
<p>3) UC 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 – 2117</p>	<p>Competenza di base 2. matematica, scientifico- tecnologica; 3. storico, socio- economica Competenza di base 1 Linguistica.</p>	<p>Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la Prova 3 sono di seguito riportate: Tutte le conoscenze e abilità delle competenze di base non emerse nelle prove 1 e 2.</p>

* Indicare quali abilità e conoscenze afferenti alle competenze di base e osservabili nell'ambito della prova di esame indicata sono oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle competenze tecnico-professionali e con quali strumenti e modalità di intende verificare il possesso delle abilità e delle conoscenze.

