

ALLEGATO 3



GIOVANI SI'



Regione Toscana



POR FSE Regione Toscana 2014-2020

FORMULARIO DI PRESENTAZIONE DI PROGETTI

A VALERE SUL POR FSE TOSCANA 2014-20

Oggetto:

Avviso pubblico per la presentazione di percorsi FORMATIVI TRIENNALI DI leFP realizzati in sussidiarietà dagli Istituti Professionali a valere sul POR FSE Toscana 2014-2020 – Annualità 2018-2019

Indice

<i>ISTRUZIONI</i>	3
Sezione 0 Dati identificativi del progetto (compilazione on line).....	4
Sezione A Soggetti coinvolti nella realizzazione del progetto (compilazione online).....	4
Sezione B Descrizione del progetto.....	5
Sezione C Articolazione esecutiva del progetto.....	20
Sezione D Priorità.....	27
Sezione E Prodotti.....	28
Sezione F Imprese (nel caso di formazione aziendale).....	31

ISTRUZIONI

Il presente documento si compone delle seguenti sezioni:

1. Sezione 0 Dati identificativi del progetto
2. Sezione A Soggetti coinvolti nella realizzazione del progetto
3. Sezione B Descrizione del progetto
4. Sezione C Articolazione esecutiva del progetto
5. Sezione D Priorità
6. Sezione E Prodotti
7. Sezione F Imprese

Le sezioni 0, A e B1 devono essere compilate **tramite sistema online**, collegandosi al seguente indirizzo web: <https://web.rete.toscana.it/fse3> e selezionando 2) *Per la candidatura su un bando FSE -> Formulario di presentazione progetti FSE* e in seguito *Consulta bandi/presenta progetti*, effettuando la ricerca dell'avviso a cui si desidera presentare la propria candidatura attraverso i parametri a disposizione.

Sezione 0 Dati identificativi del progetto (compilazione on line)

Sezione A Soggetti coinvolti nella realizzazione del progetto (compilazione online)

**B.1 Informazioni generali e contestualizzazione
(compilazione on line)**

B.2 Architettura del Progetto e contenuti principali

B.2.1 Obiettivi generali del progetto

(illustrare la coerenza degli obiettivi progettuali con quanto previsto dall'Avviso) (Max 30 righe Arial 11)

Il presente progetto descrive in dettaglio l'offerta formativa che l'ISIS G. Vasari mette a disposizione degli studenti a partire dall'anno scolastico 2018/2019 per il triennio successivo relativamente ai percorsi leFP attivati in regime di sussidiarietà, in classi autonome.

Tali azioni sono finalizzate a dare la possibilità ai giovani in uscita dal primo ciclo di istruzione di accedere al Sistema leFP e conseguire una Qualifica professionale. Destinatari dell'intervento sono infatti giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso di titolo di istruzione di primo ciclo e iscritti nell'anno 2018/19 al percorso leFP realizzato in sussidiarietà dall'ISIS G. Vasari.

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 allievo, 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 laboratorio 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 triennio, al termine del quale gli studenti acquisiranno una Qualifica professionale di cui al Repertorio Nazionale dei titoli di leFP, correlate al RRFP.

B.2.1.1 Indicare la/il figura/profilo professionale per la/il quale si presenta il progetto

- Operatore dell'abbigliamento - Addetto alla realizzazione, rifinitura e stiratura di capi di abbigliamento
- Operatore delle calzature – Addetto al montaggio meccanizzato della tomaia
- Operatore delle produzioni chimiche - Addetto al trattamento, alla lavorazione e alla conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti chimici
- Operatore edile - Addetto alla realizzazione di opere murarie
- Operatore elettrico - Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti elettrici
- Operatore elettronico - Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti elettronici
- Operatore grafico Indirizzo Stampa e allestimento - Addetto all'organizzazione del processo di realizzazione grafica, di elaborazione di un prodotto grafico e di produzione e allestimento degli stampati
- Operatore grafico Indirizzo Multimedia - Addetto all'organizzazione del processo di realizzazione grafica, di elaborazione di un prodotto grafico e di realizzazione di prodotti multimediali
- Operatore di impianti termo-idraulici - Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti termo-idraulici

- Operatore delle lavorazioni artistiche - Addetto alle lavorazioni orafe
- Operatore delle lavorazioni artistiche - Addetto alle lavorazioni del marmo
- Operatore del legno - Addetto alla realizzazione di manufatti lignei
- Operatore del montaggio e della manutenzione delle imbarcazioni da diporto – Addetto alle operazioni di montaggio, finitura e manutenzione di imbarcazioni da diporto
- Operatore alla riparazione dei veicoli a motore Indirizzo Riparazione di carrozzerie – Addetto alla riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi accessori di autoveicoli
- Operatore alla riparazione dei veicoli a motore Indirizzo Riparazione parti meccaniche ed elettromeccaniche del veicolo a motore – Tecnico mecatronico delle autoriparazioni (addetto)
- Operatore meccanico – Addetto alla lavorazione, costruzione e riparazione di parti meccaniche
- Operatore della ristorazione Indirizzo Preparazione pasti - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
- Operatore della ristorazione Indirizzo Servizi di sala e bar - addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande
- Operatore ai servizi di promozione e accoglienza Indirizzo Strutture ricettive – Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa
- Operatore ai servizi di promozione e accoglienza Indirizzo Servizi del turismo – addetto alle attività di assistenza e consulenza turistica al banco e/o al telefono
- Operatore ai servizi di vendita – Addetto alle operazioni di assistenza, orientamento, informazione del cliente e all'allestimento e rifornimento degli scaffali
- Operatore dei sistemi e dei servizi logistici – Addetto alle operazioni di spedizione
- Operatore della trasformazione agroalimentare – Addetto alla conduzione di impianti di lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari
- Operatore agricolo Indirizzo Coltivazioni arboree, erbacee, orto-floricole – Addetto agli interventi tecnici ed agronomici sulle coltivazioni e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature
- Operatore agricolo Indirizzo Allevamento animali domestici - Addetto alle operazioni relative alle specie faunistiche e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature
- Operatore agricolo Indirizzo Silvicultura, salvaguardia dell'ambiente - Addetto alle operazioni relative alla silvicultura, alla salvaguardia dell'ambiente e alla gestione di impianti, macchine ed attrezzature
- Operatore del mare e delle acque interne – Addetto alle operazioni di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura
- Operatore del benessere – Acconciatore (addetto)
- Operatore del benessere – Estetica (addetto)

B.2.1.2 Numero di classi prime

(indicare il n. di classi per le classi si intende attivare il percorso formativo)

1 classe

B.2.2 Struttura e logica progettuale

(descrivere sinteticamente la struttura del progetto e dettagliare—per ciascuna Attività PAD nel caso di progetto integrato—le attività previste, evidenziando la coerenza rispetto a quanto previsto dall'Avviso (Max 20 righe Arial 11))

CONVIVIER è un progetto triennale di **totali 3168 ore**, finalizzato all'acquisizione di una Qualifica professionale di III livello EQF e rivolto a N° 20 giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso di un titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione. Gli allievi, a seguito del positivo superamento dell'Esame finale, acquisiranno in particolare la Qualifica di *Operatore della ristorazione – Indirizzo Sala Bar*. Coerentemente con quanto indicato all'art. 5 del Bando di cui alla DD 9336/2018, il percorso si articola in:

- 1184 ore di lezioni teoriche da dedicare sia alla formazione di base sia tecnico-professionale (comprendente di 45 ore di misure di accompagnamento)
- 1184 ore di attività laboratoriale applicata sia alle competenze di base sia alla formazione tecnico-professionale
- 800 ore (400 per anno formativo) di formazione pratica in Alternanza scuola lavoro.

In coerenza con gli obiettivi formativi e di apprendimento dichiarati, il progetto sottostà ad una logica progettuale basata su due punti cardine: **CENTRALITÀ DEL RAGAZZO E DELLA RAGAZZA in formazione** (che si esprime in: lavoro su metodologie didattiche basate sulla partecipazione attiva degli studenti, individualizzazione della formazione, attenzione alle discipline che compongono i 4 assi culturali, promozione dell'auto-imprenditorialità e dell'attitudine all'apprendimento permanente, misure di accompagnamento, certificazione del percorso) e **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO sin dalle prime fasi** (che si esprime in: work based learning, orientamento in uscita e placamento).

NON COMPILARE B.2.2.1 Coerenza delle varie attività e fasi progettuali

(illustrare la coerenza interna del progetto in fasi/attività specifiche, della sua durata, con le caratteristiche dei destinatari, ecc. come declinata nella sezione C) (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.2.2 Congruenza generale del progetto

(illustrare la congruenza dei contenuti proposti, delle risorse mobilitate e delle metodologie di attuazione delle azioni) (Max ... righe Arial 11)

--

B.2.2.3 Durata complessiva del progetto

(in mesi, nel rispetto di quanto previsto dall'avviso)

36 mesi

--

NON COMPILARE B.2.3 Modalità di reperimento dell'utenza

NON COMPILARE B.2.3.1 Modalità di reperimento e sensibilizzazione

(descrivere le azioni e i canali di diffusione più efficaci, rispetto alla tipologia di progetto, che si intendono attivare per raggiungere ed informare il più ampio numero di potenziali destinatari) (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.3.2 Requisiti minimi di ingresso al percorso formativo (come disposto dalla DGR 532/2009 e smi) (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.3.3 Eventuali requisiti di ingresso supplementari

(specificare eventuali requisiti, ulteriori rispetto ai requisiti minimi, ritenuti opportuni sia in termini di maggiore età, patente di guida, titolo di studio, etc. sia attinenti al possesso di conoscenze, capacità o patenti/abilitazioni specifiche nonché previsti da specifiche normative nazionali/regionali di settore. (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.3.4 Modalità di selezione dei partecipanti

(indicare attraverso quali procedure - criteri, metodologie e strumenti - si intende effettuare la selezione dei partecipanti) (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.3.5 Procedure di accertamento delle competenze in ingresso al percorso formativo

(indicare le modalità con cui l'organismo intende accertare che i partecipanti siano effettivamente in possesso delle competenze necessarie per conseguire il livello di uscita individuato) (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.3.6 Procedure riconoscimento di eventuali crediti in ingresso al percorso formativo

(indicare le modalità di verifica di eventuali conoscenze/capacità tra quelle previste quali obiettivi del percorso formativo – già possedute dal partecipante e riconoscibili quali crediti in ingresso al percorso secondo quanto previsto dalla DGR 532/2009 e smi) (Max ... righe Arial 11)

NON COMPILARE B.2.3.7 Composizione dei nuclei di selezione per l'accertamento delle competenze e per il riconoscimento di eventuali crediti in ingresso (Max ... righe Arial 11)

B.2.4 Accompagnamento dell'utenza

B.2.4.1 Accompagnamento in ingresso e in itinere

B.2.4.1.1 Procedure di accompagnamento in ingresso e in itinere e di supporto dei partecipanti nell'ambito del percorso formativo

(descrivere le attività di orientamento in ingresso e in itinere e le eventuali attività di supporto all'apprendimento compresi servizi di supporto per fabbisogni specifici) (Max 15 righe Arial 11)

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 (→ tutor, docenti); - Aiutare gli studenti nei momenti di caduta della motivazione e di reale difficoltà di partecipazione alle lezioni (→ tutor, orientatore, coordinatore, CTS, sportello ascolto); - Sostenere i partecipanti nelle fasi di alternanza scuola-lavoro (→ tutor di stage, orientatore); - Dare indicazioni ai "qualificandi" per orientarsi nel mondo del lavoro e per fare ricerca attiva del lavoro (→ orientatore, tutor).

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.

B.2.4.1.2 Durata (specificare la durata dedicata ad attività di accompagnamento di gruppo e individuale) (Max 5 righe Arial 11)

Accompagnamento/Orientamento individuale: Ogni allievo disporrà di **12 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: 33 ore** 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.

B.2.4.2 Accompagnamento in uscita (eventuale)

B.2.4.2.1 Procedure di orientamento in uscita e/o attività di placement

(se previste all'interno del percorso formativo descrivere le attività di orientamento in uscita e le attività di placement) (Max 10 righe Arial 11)

B.2.4.2.2 Durata (specificare la durata dedicata alle attività di accompagnamento di gruppo e individuale) (Max 5 righe Arial 11)

33 ore di accompagnamento di gruppo e 12 ore individuali

--

B.2.4.3 Sintesi delle procedure di accompagnamento

Procedura di accompagnamento	Ore individuali	Ore di progetto	Totale ore ad allievo
In ingresso	12	15	27
In itinere		8	8
In uscita		10	10
Totale	12	33	45

B.2.5 Visite didattiche

(se previste nel progetto, indicare il numero, le possibili destinazioni e la durata indicativa, evidenziandone il valore rispetto agli obiettivi formativi) (Max 15 righe Arial 11)

Visite presso strutture operanti nel settore ristorativo commerciale e collettivo, fiere e workshop

B.2.6 Dotazioni ai partecipanti

B.2.6.1 Materiale didattico (indicare il materiale didattico ad uso individuale e collettivo)

Tipologia e caratteristiche	Quantità
Libri di testo	25
Materie prime per lavorazione	Collettiva
Divisa da cucina	25
Computer portatile	25
Videoproiettore	3
Lavagna a fogli mobili	3
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala	2
Aula didattica	1
Aula informatica e multimediale	1
File multimediali e software	25

NON COMPILARE B.2.6.2 Vitto dei partecipanti (se previsto, indicare le modalità organizzative)
(Max ... righe Arial 11)

NON COMPILARE B.2.6.3 Indumenti protettivi

(indicare la tipologia di indumenti protettivi che saranno forniti agli allievi, se necessari per la tipologia di attività prevista)

Tipologia e caratteristiche	Quantità

B.2.6.4 Attrezzature didattiche

(indicare le principali attrezzature da utilizzare con finalità didattiche ad uso individuale e collettivo)

Tipologia	Uso (Individuale/ Collettivo)	Quantità	Soggetto attuatore che rende disponibile la risorsa (1)
Computer portatile	Collettivo	25	
Videoproiettore	Collettivo	3	
Lavagna fogli mobili	Collettivo	3	
Laboratorio cucina	Collettivo	2	
Laboratorio pasticceria	Collettivo	1	
Laboratorio sala	Collettivo	2	
Laboratorio bar	Collettivo	2	
Aula didattica	Collettivo	1	
Aula informatica e multimediale	Collettivo	1	
File multimediali e software	Collettivo	25	

(1) *Compilare solo nel caso di Partenariato /Consorzio/ Fondazione/Rete di Imprese, indicando il nome del soggetto che mette a disposizione la risorsa*

B.2.6.5 Caratteristiche e qualità delle attrezzature didattiche (Max 20 righe Arial 11)

Per quanto riguarda le lezioni teoriche, l'Istituto Vasari metterà a disposizione dei partecipanti un'aula didattica appositamente attrezzata con numero congruente di tavoli e sedie. Particolare attenzione verrà data al setting formativo, per cui l'allestimento dell'aula non richiamerà la classica aula scolastica (ad es., i tavoli potranno essere spostati e messi in cerchio). Si prevede inoltre l'utilizzo di datashow per la videoproiezione di slides e materiale in formato elettronico.

Per lo svolgimento delle lezioni pratiche e delle esercitazioni, gli allievi utilizzeranno:

- un **laboratorio informatico** con una postazione per ogni allievo. La postazione prevede un PC di ultima generazione allestito. I PC saranno collegati in rete intranet e internet e nel laboratorio ci sarà una stampante. L'efficienza del laboratorio è garantita da personale tecnico che assicura, in caso di necessità, assistenza immediata;
- un **laboratorio di cucina operativa**;
- una **sala ristorante**, appositamente attrezzata con tavoli, sedie, consolle e mobili di servizio
- un **laboratorio di bar**, attrezzato con macchina da caffè, macinadosatore, lavabicchieri, gruppo multiplo
- un **laboratorio di pasticceria**

Si prevede inoltre l'utilizzo dei classici materiali ad uso didattico, come dispense in forma cartacea ed in supporto CD-rom, materiale stampato, di cancelleria, materiale per le esercitazioni pratiche.

B.2.7 Prove di verifica finale

Il progetto formativo prende a riferimento il Repertorio Regionale delle Figure Professionali ed è finalizzato al rilascio di attestato di qualifica ~~o certificato di competenze o attestato ad esito positivo~~:

SI

[Compilare la sezione B.2.7.1 se prende a riferimento il Repertorio Regionale delle Figure Professionali](#)

NO

[Compilare le sezioni B.2.7.2 e B.2.7.3 se prende a riferimento il Repertorio Regionale dei Profili Professionali](#)

B.2.7.1 Articolazione e struttura delle prove di verifica

(descrivere l'architettura complessiva delle prove di verifica finalizzate al rilascio di attestato di qualifica/ certificato di competenze / attestato ad esito positivo) (Max 30 righe Arial 11)

AdA/UC oggetto di valutazione: 1) Approvvigionamento materie prime; 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime; 3) Cura degli ambienti, delle attrezzature ed utensili; 4) Distribuzione pasti e bevande; 5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack; 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.

Tipologie di prove (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):
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 differenziare a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere forma di: prova scritta; prova orale; 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.

Finalità e obiettivi per ciascuna tipologia di 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 Ada.

In caso di esame per il rilascio di una Qualifica professionale, le **prove finali hanno la finalità di verificare il possesso di tutte le Unità di Competenze previste dalla Figura professionale di riferimento**. Si tratta dunque di valutare la capacità del candidato di realizzare le performance associate alle Ada cui le UC si riferiscono.

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- Prova scritta: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- Prova orale: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- Prova tecnico-pratica: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

DURANTE IL CORSO: A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

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

Il punteggio verrà articolato in decimi o in centesimi. Il punteggio massimo è 10/10 o 100/100, il punteggio minimo è 6/10 o 60/100.

Peso percentuale di ciascuna prova rispetto al punteggio massimo teorico:

50% teorico e 50% pratico.

Strumenti a disposizione della Commissione per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):
 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 saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

B.2.7.2 Articolazione e struttura delle prove di verifica

(descrivere l'architettura complessiva delle prove di verifica, se previste, nei casi diversi dal B.2.7.1) (Max 30 righe Arial 11)

B.2.7.3 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, 1706, 1707, 1708, 1711, 1712	Competenza di base 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica	<p>Le abilità/conoscenze delle competenze di base 2. e 3. oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la prova TP 1, sono di seguito riportate.</p> <p>Competenza di base 2. matematica, scientifico-tecnologica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto - utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici - elementi di calcolo professionale <p>Competenza di base 3. storico, socio-economica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore
2) UC 1711, 1708, 1707, 1706, 1703, 1712	Competenza di base 1 Linguistica	<p>Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle UC attraverso la Prova 2 sono di seguito riportate.</p> <p>Competenze di base linguistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi di diversa tipologia e complessità - Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità

		<ul style="list-style-type: none"> - Linguaggi tecnici di settore in lingua comunitaria
	<p>Competenza di base Matematica tecnologica scientifico-</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.</p> <p>Competenze di base Matematica scientifico-tecnologica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi vario tipo del proprio contesto - Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione dello svolgimento di attività di settore - Elementi di base di metodologia di ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale - Applicazione, strumenti e tecniche per l'elaborazione di dati
	<p>Competenza di base 1. linguistica; 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica</p>	<p>Le abilità /conoscenze delle competenze di base 1,2,3 ,oggetto della valutazione congiunta alla valutazione di tutte le ADA /UC attraverso la prova 4 – colloquio sono di seguito riportate.</p> <p>Competenza di base 1. Linguistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative - Applicare modalità di interazione comunicativa - Grammatica, semantica, sintassi della lingua italiana - Linguaggi tecnici propri del settore <p>Competenza di base 2. Matematica, scientifico-tecnologica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto - Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione nello svolgimento di attività di settore

		<ul style="list-style-type: none"> - Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentare applicabili al settore professionale <p>Competenza di base 3. Storico, socio-economica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore <ul style="list-style-type: none"> - Elementi di storia del settore professionale
1) UC 1711, 1708, 1707, 1706, 1703, 1712	Competenza di base 1 Linguistica	<p>Le abilità /conoscenze delle competenze di base oggetto della valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la Prova 5 sono di seguito riportate.</p> <p>Competenza di base linguistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi di diversa tipologia e complessità - Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità - Linguaggi tecnici propri di settore in lingua italiana - Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana - Strumenti informatici per la produzione di testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali

(* Indicare se trattasi di 1. competenza linguistica; 2. competenza matematica, scientifico-tecnologica; 3. competenza storico, socio-economica)

(** 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 si intende verificare il possesso delle abilità e delle conoscenze)

NON COMPILARE B.2.8 Monitoraggio del progetto e valutazione finale

(descrivere le modalità di rilevazione dell'andamento in itinere del progetto e le modalità di analisi degli esiti dello stesso, precisando chi svolge le relative funzioni) (Max ... righe Arial 11)

--

NON COMPILARE B.2.9 Disseminazione

(esplicitare i meccanismi dell'eventuale disseminazione dell'idea progettuale e/o dei suoi risultati, specificando prodotti e/o manifestazioni previste e la loro coerenza e opportunità in riferimento al progetto, il pubblico di riferimento) (Max ... righe Arial 11)

--

B.3 Progettazione dell'attività formativa

Se il progetto prevede più di una attività formativa la Sezione B.3 va replicata per ciascuna attività

B.3.1 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa

Repertorio Regionale delle Figure Professionali: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative ad intere figure professionali o intere Aree di attività: rilascio di attestato di qualifica o certificato di competenze

1 figura professionale *Compilare la sezione B.3.2*

1 o più Aree di Attività/UC *Compilare la sezione B.3.3*

Repertorio Regionale dei Profili Professionali: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a profili professionali attivabili nella fase transitoria e profili professionali riferiti a qualifiche dovute per legge: rilascio di attestato di qualifica - *Compilare la sezione B.3.4*

Altro percorso: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di **single capacità/conoscenze** di una o più Area di Attività/UC e di singole capacità/conoscenze non correlati a nessuna Area di Attività/UC: rilascio di dichiarazione degli apprendimenti o attestato di frequenza - *Compilare la sezione B.3.5*

B.3.2 Il progetto formativo prende a riferimento una Figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali

B.3.2.1 Indicazioni relative alla Figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali

Denominazione e codice numerico identificativo della figura

412 – Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

Denominazione, codice numerico e durata Aree di Attività/UC che compongono la figura (incluse le eventuali competenze chiave):

Denominazione	Cod. numerico	Durata (numero ore)
<i>Competenze chiave (Competenze base del triennio)</i>		
1) Asse linguistico		274
2) Asse matematico		290
3) Asse storico-sociale		206
4) Misure di accompagnamento		45
<i>AdA/UC</i>		
1) Approvvigionamento materie prime	1703	317
2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime	1706	370
3) Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili	1707	336
4) Distribuzione pasti e bevande	1711	403
5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack	1712	517
6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati	1708	410
Totale		3168

NON COMPILARE Si prevede l'integrazione aggiuntiva di una o più Aree di Attività/UC¹?

NO

SI (compilare la denominazione e durata Area di Attività/UC sottostante)

¹ Il numero di Aree di Attività/UC individuate come riferimento aggiuntivo rispetto a quelle previste dalla figura che costituisce lo standard professionale minimo deve essere inferiore o pari ad un quarto del numero di Aree di Attività/UC che caratterizzano la figura di riferimento. Le eventuali Aree di Attività/UC aggiuntive devono essere presenti all'interno del Repertorio Regionale delle Figure Professionali

NON COMPILARE Motivare la scelta di integrare il riferimento alla figura professionale attraverso l'indicazione aggiuntiva di una o più Aree di Attività/UC (Max righe Arial 11):

--

NON COMPILARE Denominazione e durata Area di Attività/UC aggiuntive:

Denominazione	Durata (numero ore)
1)	
2)	
Totale	

NON COMPILARE Si prevede l'integrazione aggiuntiva di conoscenze e/o capacità?

- NO
 SI (compilare le tabelle sottostanti)

NON COMPILARE Motivare la scelta di integrare il riferimento all'Area di Attività attraverso l'indicazione aggiuntiva di una o più conoscenze/capacità e indicarne la durata complessiva in ore (Max righe Arial 11)

--

NON COMPILARE Conoscenze aggiuntive

N.	Denominazione conoscenza	Indicazione riferimento ad AdA/UC del RRFP
1		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
2		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
...		
N.		

NON COMPILARE Capacità aggiuntive

N.	Denominazione capacità	Indicazione riferimento ad AdA/UC del RRFP
1		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
2		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
...		
N.		

Tipologia di attestato di qualifica professionale che si prevede di rilasciare in esito al percorso formativo:

- Qualifica di "Addetto" - Livello 3 EQF: percorsi rivolti a giovani che devono adempiere al diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione professionale
- Qualifica di "Addetto" - Livello 3 EQF: percorsi rivolti a giovani che devono adempiere al diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione professionale e che sono fuoriusciti dal sistema scolastico
- Qualifica di "Addetto" - Livello 3 EQF: percorsi rivolti a persone che hanno adempiuto al diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione professionale
- Qualifica di "Tecnico" - Livello 4 EQF
- Qualifica di "Tecnico" - Livello 5 EQF
- Qualifica di "Responsabile" - Livello 4 EQF
- Qualifica di "Responsabile" - Livello 5 EQF

NON COMPILARE B.3.3 Il progetto formativo prende a riferimento una o più Aree di Attività (AdA)/UC del Repertorio Regionale delle Figure

NON COMPILARE Numero di Aree di Attività _____

NON COMPILARE Denominazione, codice numerico e durata Aree di Attività/UC (incluse le eventuali competenze chiave):

Denominazione	Cod. numerico	Durata (n.ro ore)	Denominazione della figura di riferimento dell'AdA/UC
<i>Competenze chiave</i>			
1)			
2)			
....			
<i>AdA/UC</i>			
1)			
2)			
...			
Totale			

NON COMPILARE Si prevede l'integrazione aggiuntiva di conoscenze e/o capacità?

- NO
 SI (compilare le tabelle sottostanti)

NON COMPILARE Motivare la scelta di integrare il riferimento all'Area di Attività attraverso l'indicazione aggiuntiva di una o più conoscenze/capacità e indicarne la durata complessiva in ore (Max righe Arial 11)

--

NON COMPILARE Conoscenze aggiuntive

N.	Denominazione conoscenza	Indicazione riferimento ad AdA/UC del RRF
1		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
2		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
...		
N.		

NON COMPILARE Capacità aggiuntive

N.	Denominazione capacità	Indicazione riferimento ad AdA/UC del RRF
1		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
2		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
...		
N.		

B.3.4 Il progetto formativo prende a riferimento il Repertorio Regionale dei Profili Professionali:

Denominazione e codice numerico identificativo del profilo professionale

Denominazione	Codice del profilo professionale

NON COMPILARE "Dovuto per legge"

- NO
- SI

Tipologia di attestato che si prevede di rilasciare in esito al percorso formativo:

- Qualifica di "Addetto" - Livello europeo 2: percorsi rivolti a persone che hanno adempiuto al diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione professionale
- Qualifica di Addetto - Livello europeo 3: percorsi rivolti a giovani che devono adempiere al diritto-dovere all'istruzione ed alla formazione professionale
- Qualifica di "Tecnico qualificato" - Livello europeo 3
- Qualifica di "Tecnico esperto" - Livello europeo 4
- Qualifica di "Esperto" - Livello europeo 5
- Qualifica di "Specialista" - Livello europeo 5
- Attestato di frequenza
- Attestato ad esito positivo

NON COMPILARE B.3.5 Altro percorso

- finalizzato all'acquisizione di singole capacità/conoscenze di una o più Aree di Attività
- finalizzato all'acquisizione di singole capacità/conoscenze non correlate a nessuna Area di Attività

NON COMPILARE B.3.5.1 Denominazione del percorso formativo

--

NON COMPILARE B.3.5.2 Indicazione delle conoscenze e capacità

Conoscenze

N.	Denominazione conoscenza	Indicazione riferimento ad AdA/UC del RRFP
1		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
2		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA/UC _____
N.		
Durata complessiva		N.ore:

Capacità

N.	Denominazione capacità	Indicazione riferimento ad AdA/UC del RRFP
1		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA _____
2		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Denominazione AdA _____
N.		
Durata complessiva		N.ore:

NON COMPILARE Tipologia di attestazione che si prevede di rilasciare al termine del percorso formativo

- Dichiarazione degli apprendimenti** (nel caso in cui il progetto formativo prenda a riferimento gli standard del Repertorio Regionale delle Figure Professionali)

Attestato di frequenza (negli altri casi)

B.3.6 Stage o alternanza scuola-lavoro

(in caso di attività formative per le quali la normativa prevede la realizzazione di stage o nel caso esso sia comunque previsto dal progetto, indicare gli obiettivi, la durata, le modalità organizzative e di attuazione)
(Max 20 righe Arial 11)

Nel rispetto degli “Indirizzi per la realizzazione dell’offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale – a.s. 2018/2021”, il progetto prevede **800 ore di apprendimento in contesto lavorativo** in aziende del settore ristorativo e alberghiero, che si trovano sui territori di Figline Valdarno, Firenze e Arezzo e all’ interno dell’Istituto sottoforma di stage di impresa.

La simulazione aziendale, attuata sin dal secondo anno, ha una parte di rilievo nell’offerta formativa e si concretizza in compiti operativi reali nei vari settori di specializzazione dell’Istituto. A partire **dal primo e secondo anno**, grazie a 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** all’orientamento stage per migliorare l’inserimento 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, vademecum delle regole da rispettare e mansionario. 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, 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 Qualifica essendo la fase del tirocinio determinante per l’esito dell’intero percorso formativo.

NON COMPILARE B.3.6.1 Imprese che si sono dichiarate disponibili ad accogliere gli allievi in stage

(allegare lettere di disponibilità)

Nome Impresa	Indirizzo	Settore di attività	N° dipendenti	N° stagisti
			Tot.	Tot.

B.4 Risorse da impiegare nel progetto

B.4.1 Risorse umane (compilare una riga per ogni persona – da elencare in ordine alfabetico - coinvolta nell'attuazione del progetto secondo l'articolazione di cui alle seguenti tabelle A e B) (1)

TABELLA A - Risorse umane che svolgono funzioni di docenza, codocenza, tutoraggio, e orientamento (2)

	<u>NON COMPILARE</u> Nome e cognome	Funzione	Provenienza dal mondo della produzione o professioni, docenti provenienti dal settore dell'istruzione della formazione, ecc	<u>NON COMPILARE</u> Anni di esperienza nella disciplina/attività da svolgere nel progetto	Senior/ Junior /Fascia	Ore	<u>NON COMPILARE</u> Soggetto attuatore che rende disponibile la risorsa (3)	Personale interno/ esterno (4)	% Docenza/ totale ore di docenza	UF inter essa ta	Disciplin a
	A	B	D	E	F	G	H	I	L	M	N
1		Docente	ISTRUZIONE		JUNIOR	297		INTERNO		1L	ITALIANO
2		Docente	ISTRUZIONE		JUNIOR	198		INTERNO		1S	STORIA
3		Docente	ISTRUZIONE		JUNIOR	297		INTERNO		1M	MATEMATICA
4		Docente	ISTRUZIONE		JUNIOR	231		INTERNO			ALIMENTAZIO NE
5		Docente	ISTRUZIONE		SENIOR	198		INTERNO			DIRITTO E TECNICA AMMINISTATI VA
6		DOCENTE	ISTRUZIONE		SENIOR	132		INTERNO		1M	SCIENZE INTEGRATE
		Docente	ISTRUZIONE		SENIOR	132		INTERNO		1S	DIRITTO
7		Docente	ISTRUZIONE		JUNIOR	297		INTERNO			FRANCESE
8		Docente	ISTRUZIONE		SENIOR	198		INTERNO		1L	INGLESE
9		Docente	ISTRUZIONE		SENIOR	627		INTERNO			LAB. SALA
10		Docente	ISTRUZIONE		SENIOR	330		INTERNO			LAB CUCINA
11		Co-docente	ISTRUZIONE		SENIOR	330					LAB CUCINA
12		Co-docente	ISTRUZIONE		SENIOR	396					LAB. SALA
13		Docente	ISTRUZIONE		JUNIOR	99		INTERNO		1M	SCIENZE MOTORIE
14		Esperto	FORMAZIONE		JUNIOR	12		ESTERNO			ACCOMPAGN AMENTO
15		DOCENTE	ISTRUZIONE		SENIOR	99		INTERNO		1L	RELIGIONE
16		DOCENTE	ISTRUZIONE		SENIOR	200		INTERNO			TUTORAGGIO

- (1) *Indicare tutte le funzioni che intervengono per l'attuazione del progetto*
- (2) *Allegare CV se previsto dall'avviso*
- (3) *Compilare solo nel caso di Partenariato/Consorzio /Fondazione/Rete di Imprese, indicando il nome del soggetto che mette a disposizione la risorsa (soggetto attuatore con cui intercorre il rapporto di lavoro)*
- (4) *Indicare "interno" nel caso di persona legata al soggetto attuatore da un rapporto di lavoro di tipo subordinato, "esterno" per tutte le altre tipologie di rapporto di lavoro*

TABELLA B – Altre risorse umane che svolgono funzioni nel progetto (ad es. progettazione, coordinamento, direzione, membro di CTS, rendicontazione, ecc.) (1)

	<u>NON COMPILARE</u> Nome e cognome	Funzione	<u>NON COMPILARE</u> Anni di esperienza nella attività da svolgere nel progetto	Senior/ Junior /Fascia	Ore/ giorn i	<u>NON COMPILARE</u> Soggetto attuatore che rende disponibile la risorsa (2)	Personale interno/ esterno (3)
	A	B	E	F	G	H	I
1		Progettista		SENIOR	25H		INTERNO
2		Coordinamento		SENIOR	100H		INTERNO
3		Rendicontazione		SENIOR	15H		INTERNO
4		Esperto Valutazione		SENIOR	100H		INTERNO
5		Personale tecnico amministrativo		SENIOR	15H		INTERNO
6		DIREZIONE		SENIOR	25H		INTERNO
7							
8							
9							
10							

(1) Allegare CV se previsto dall'avviso

(2) Compilare solo nel caso di Partenariato/Consorzio /Fondazione/Rete di Imprese, indicando il nome del soggetto che mette a disposizione la risorsa (soggetto attuatore con cui intercorre il rapporto di lavoro)

(3) Indicare "interno" nel caso di persona legata al soggetto attuatore da un rapporto di lavoro di tipo subordinato, "esterno" per tutte le altre tipologie di rapporto di lavoro

NON COMPILARE B.4.2 Impegno nel progetto di titolari di cariche sociali (se previsto dal progetto)

NON COMPILARE B.4.2.1. Titolare di carica sociale

Cognome e nome:

Ditta/Società (soggetto proponente/capofila/partner):

Carica sociale ricoperta: _____ dal: _____

NON COMPILARE B.4.2.2. Funzione operativa che sarà svolta da titolare di carica sociale

Tipo di prestazione:

Periodo di svolgimento: dal _____ al _____

Ore o giornate di lavoro previste: _____

Compenso complessivo previsto: € _____

Compenso orario o a giornata: € _____

NON COMPILARE B.4.2.3. Motivazioni

(illustrare e motivare la necessità/opportunità dello svolgimento della prestazione da parte del titolare di carica sociale, con particolare riguardo alle competenze del soggetto ed all'economicità della soluzione proposta) (Max righe Arial 11)

Allegare curriculum professionale dell'interessato.

NON COMPILARE B.4.3 Docenza impartita dall'imprenditore (solo per i progetti di formazione continua)

NON COMPILARE B.4.3.1 Dati dell'imprenditore

Cognome e nome:

Ditta/Società (soggetto proponente/capofila/partner):

NON COMPILARE B.4.3.2. Impegno previsto come docente nel progetto

Periodo di svolgimento: dal _____ al _____

Ore di lavoro previste:

Compenso complessivo previsto: € _____

Compenso orario: € _____

NON COMPILARE B.4.3.3. Motivazioni

(illustrare e motivare la necessità/opportunità dello svolgimento della docenza da parte dell'imprenditore, con particolare riguardo alle competenze del soggetto ed all'economicità della soluzione proposta) (Max righe Arial 11)

NON COMPILARE B.4.4 Comitato tecnico scientifico

(se previsto, indicare il numero dei componenti e l'impegno previsto e descrivere la funzione, evidenziandone il valore aggiunto in relazione ai contenuti e alla articolazione del progetto) (Max righe Arial 11)

B.4.5 Risorse strutturali da utilizzare per il progetto

B.4.5.1 Locali

Tipologia locali (specificare)	Città in cui sono ubicati	Metri quadri	<i>NON COMPILARE</i>	
			Soggetto attuatore che rende disponibile la risorsa (1)	Locali registrati nel dossier di accreditamento (SI/NO)
Locali ad uso ufficio	ISIS G. VASARI -FIGLINE E INCISA VALDARNO	50		SI
Aule didattiche (2) (solo per attività formative)	ISIS G. VASARI -FIGLINE E INCISA VALDARNO	52		SI
LABORATORI INFORMATICI	ISIS G. VASARI -FIGLINE E INCISA VALDARNO	132		SI
Altri locali (specificare tipologia)				
CUCINA OPERATIVA	ISIS G. VASARI -FIGLINE E INCISA VALDARNO	150		SI
SALA RISTORANTE	ISIS G. VASARI -FIGLINE E INCISA VALDARNO	200		SI
BAR	ISIS G. VASARI -FIGLINE E INCISA VALDARNO	40		SI

(1) *Compilare solo nel caso di Partenariato /Consorzio/ Fondazione/Rete di Imprese, indicando il nome del soggetto che mette a disposizione la risorsa*

(2) *Deve essere garantita una superficie netta delle aule didattiche di mq 1,8 per allievo (solo per attività formativa)*

B.4.5.2 Motivazione dell'utilizzo di risorse non registrate nel dossier di accreditamento (eventuale) *Max 10 righe Arial 11*

B.5 Risultati attesi/Sostenibilità/Trasferibilità/Innovazione

NON COMPILARE B.5.1 Efficacia e ricaduta dell'intervento

(descrivere gli elementi principali dell'intervento che sostengono la sua capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati. Specificare l'impatto dell'intervento sulle aziende/settori interessati) (Max ... righe Arial 11)

NON COMPILARE B.5.2 Occupabilità e/o miglioramento della condizione professionale e occupazionale dei destinatari del progetto

(descrivere come l'intervento contribuisca ad aumentare la potenzialità occupazionale e la condizione professionale dei destinatari) (Max ... righe Arial 11)

B.5.3 Sostenibilità e continuità degli effetti

(descrivere come le azioni attivate e le caratteristiche del progetto siano tali da assicurare la sostenibilità in termini di durata ed autonomia dei percorsi attivati; indicare gli strumenti per dare continuità nel tempo ai risultati e alle metodologie di attuazione del progetto) (Max 20 righe Arial 11)

La sostenibilità del progetto in seguito alla sua conclusione sarà quindi favorita da:

- La domanda da parte dei potenziali partecipanti. Nei territori individuati si riscontrano numerose condizioni di svantaggio sociale, un alto grado di immigrati, un basso tasso di scolarizzazione. Le opportunità offerte dalla formazione proposta, migliorano le possibilità di sviluppo di tale segmento di popolazione, alimentando la domanda per i percorsi di apprendimento proposti;
- L'interesse da parte dei soggetti del terzo settore che operano in loco per la promozione umana e sociale dei giovani e dei soggetti in condizioni di svantaggio e per le pari opportunità (anche non di genere);
- La capacità di influire positivamente sulle opportunità occupazionali con evidenti riflessi a livello sociale.

La CONTINUITÀ DEGLI EFFETTI è favorita da:

- La costruzione e il rafforzamento della rete di soggetti sul territorio attraverso il coinvolgimento delle aziende nelle fase di progettazione e nello stage.

La continuità/stabilità dei percorsi individuali attivati rappresenta inoltre il principale obiettivo della proposta progettuale. Attraverso l'acquisizione di competenze e abilità lavorative e lo sviluppo di capacità di autodeterminazione e di orientamento autonomo nella realtà socio-culturale circostante, i giovani potranno intraprendere percorsi evolutivi, professionali e formativi continui. Le competenze ed abilità potenziate all'interno del nostro progetto, svilupperanno nei ragazzi e nelle ragazze un bisogno di aggiornamento continuo rispetto al proprio settore professionale nell'ottica del Life Long Learning.

NON COMPILARE B.5.4 Inserimenti lavorativi

(se il progetto prevede il risultato dell'inserimento lavorativo, descrivere le condizioni e modalità attraverso cui si prevede di raggiungerlo e quantificare il numero di inserimenti lavorativi attesi) (Max ... righe Arial 11)

B.5.5 Esemplicità e trasferibilità dell'esperienza

(specificare in quale senso il progetto può essere considerato esemplare/trasferibile. Soffermarsi in particolare sulla descrizione dei meccanismi di diffusione dei risultati e sugli utenti che potenzialmente potrebbero usufruire del modello e/o della metodologia del progetto) (Max 20 righe Arial 11)

Il progetto può essere considerato esemplare e trasferibile per diversi aspetti:

- Rappresenta la realizzazione effettiva di un modello di intervento integrato e multidisciplinare, con un sistema di azioni mirate alla formazione specifica, ma anche alla crescita globale della persona. Esso prevede il coinvolgimento continuo e attivo di tutte le figure e la supervisione degli operatori; interventi di orientamento e accompagnamento individualizzato; metodologie didattiche basate sul coinvolgimento, la partecipazione, l'alta integrazione fra teoria, pratica e stage, la verifica costante, lo sviluppo di competenze pratiche immediatamente spendibili, la stimolazione

dell'auto-organizzazione del soggetto e lo sviluppo della auto-progettualità; la realizzazione di un **prodotto finale** realizzato dai partecipanti stessi.

- Presta particolare attenzione alle tematiche delle pari opportunità e della cultura di genere, favorendo la possibilità di essere riproposto in altri settori in cui uno dei generi è particolarmente sottorappresentato.

- Prevede un sistema di verifica e valutazione che permetteranno di costruire un **report** finale centrato in particolar modo sull'individuazione dell'effettivo funzionamento delle attività e degli elementi che possono essere riprodotti e trasferiti in altri contesti.

- I sistemi e le metodologie utilizzati possono essere considerate riproducibili e trasferibili anche rispetto a differenti gruppi di utenti, soprattutto in condizione di svantaggio (grazie ai gruppi di sostegno e alla presa in carico globale): persone da riqualificare, persone fuori dal mercato per disagio sociale o difficoltà nell'apprendimento, persone uscite dal sistema di Istruzione e/o Formazione.

Il risultato atteso è la messa a disposizione per il sistema scolastico e formativo di un modello di formazione professionale e di prevenzione dell'abbandono scolastico che può essere riprogrammato, dopo opportuna taratura, nell'ambito di ogni scuola, sfruttando le potenzialità generate dall'introduzione dell'autonomia scolastica.

B.5.6 Carattere innovativo del progetto

(descrivere le caratteristiche innovative, se presenti, evidenziandone la coerenza ed efficacia rispetto al progetto e ai risultati attesi. Il carattere innovativo può riferirsi a: soggetti in partenariato, obiettivi formativi, innovazione sociale, profilo professionale, settore di riferimento, procedure-metodologie-strumenti di attuazione del progetto, articolazione progettuale, strategie organizzative, modalità di coinvolgimento di stakeholders esterni ecc.) (Max 30 righe Arial 11)

- *orientata agli obiettivi (cosa)*. Il progetto CONVIVIER è innovativo in quanto:
 - integra il **fabbisogno formativo**, espresso da un gruppo di giovani in uscita dall'ISIS G. Vasari, con quello di manodopera specializzata, espresso da PMI del settore
 - è finalizzato alla **formazione** di Addetti ai Servizi Ristorativi specializzati nella Ristorazione collettiva, settore ad elevato tasso di crescita occupazionale
 - tiene conto delle **pari opportunità** e delle **parità di genere** sia in termini di riserva dei posti disponibili, sia per quanto riguarda i contenuti erogati
 - garantisce un'opportunità di **inserimento lavorativo** per l'80% dei partecipanti, entro 12 mesi dal termine del percorso

- *orientata ai processi (come)*. Il progetto CONVIVIER vede la formazione erogata a carattere multidisciplinare e si basa sull'apprendimento cooperativo; permette ai discenti di sviluppare competenze specifiche immediatamente applicabili nel settore della Ristorazione collettiva e offre misure di sostegno e accompagnamento individualizzate nell'ottica della valorizzazione del singolo, della costruzione di un progetto formativo individuale e di potenziamento di risorse utili al proprio percorso di vita. In questo senso, si prevede di organizzare incontri di Formazione Formatori allo scopo di migliorare l'approccio metodologico adottato dai docenti, e favorire l'interdisciplinarietà dei contenuti erogati.

Il percorso si avvale anche di un intervento di orientamento alla professione, di un modulo dedicato all'auto-imprenditorialità, di un'unità in cui si parla di parità di genere e di pari opportunità.

- *orientata al contesto (dove)*. Il progetto si rivolge prioritariamente al territorio della Provincia di Firenze – zona Valdarno, area fortemente turistica il cui bacino di imprese esprime una particolare domanda di figure professionali esperte nella Ristorazione. L'azione progettuale presenta un forte impatto in termini di ricadute occupazionali e produttive sul territorio di riferimento, con particolare interesse per le prospettive di lavoro delle partecipanti donne e dei soggetti deboli e svantaggiati che intendono entrare nel mercato del lavoro.

Contestualmente, l'intervento realizza un'azione coerente con gli indirizzi perseguiti dalla Regione Toscana e dalla Provincia per quanto riguarda l'Istruzione e la Formazione professionale.

- *orientata alle reti di relazione (con chi)*. Il progetto sia in fase di ideazione, che in fase di realizzazione, prevede il coinvolgimento di reti significative, in modo da rispondere puntualmente al fabbisogno espresso da PMI e da allievi in uscita dall'ISIS G. Vasari e residenti sul territorio fiorentino. I destinatari potranno fruire del know-how connesso alla rete dei soggetti coinvolti. La professionalità acquisita dai partecipanti permette inoltre di promuovere la diffusione delle pratiche connesse alla Ristorazione collettiva, migliorando i servizi offerti da imprese.

Infine, la proposta contribuisce a rafforzare il dialogo tra Sistema scolastico, Formazione professionale e mondo del lavoro.

B.6 Ulteriori informazioni utili

(Max 20 righe Arial 11)

C.1 Articolazione attività

Codice e Titolo Attività del PAD: ASSE A "OCCUPAZIONE" Azione A.2.1.4.a Percorsi leFP

*(se le attività del progetto sono riconducibili a diverse Attività PAD, compilare la colonna dedicata nella tabella sottostante)***NON COMPILARE C.1.1 Quadro riepilogativo delle attività**

N.	Titolo scheda di dettaglio (*)	Codice e titolo Attività PAD	N. destinatari	N. ore
1				
2				
3				
...				
	Totale			

I dati inseriti devono corrispondere con quelli inseriti nella sezione 4 "Attività" del formulario on lineN.B.: nell'articolazione progettuale dell'attività formativa, il numero dei destinatari e di ore previste dovrà fare riferimento a quanto indicato nella sezione "dati di sintesi" del formulario on line. In particolare, ai fini del riconoscimento dei costi sostenuti in caso di applicazione dei "Costi standard" ciò che rileverà in fase di conclusione sarà il numero complessivo di allievi come risulteranno dalle "anagrafiche" inserite nel SI FSE 2014-20.**Per ciascuna delle righe sopra indicate compilare ed allegare una "Scheda di dettaglio" C.2 se attività formativa, C.3 se attività non formativa*

Compilata ed allegata n° 1 scheda C.2

NON COMPILARE Compilata ed allegata n° 1 scheda C.3

C.2 Scheda di attività formativa**N°1 DI 1**

Titolo: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)

Attività PAD: ASSE A "OCCUPAZIONE" Azione A.2.1.4.a Percorsi leFP

C.2.1 Obiettivi formativi dell'attività

(in caso di attività finalizzata all'acquisizione di competenze relative ad intere Figure professionali o intere Aree di Attività -AdA-, declinare gli obiettivi formativi generali in termini di competenze chiave e competenze tecnico-professionali; in caso di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a profili professionali, declinare gli obiettivi formativi generali in termini di competenze di base, tecnico-professionali e trasversali; in caso di percorso finalizzato all'acquisizione di singole capacità/conoscenze, declinare gli obiettivi formativi generali in riferimento a specifici fabbisogni e/o vincoli normativi) (Max 30 righe Arial 11)

Lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande, realizzando semplici menu ed il relativo servizio di ristoranti e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.

C.2.2 Sede di svolgimento dell'attività formativa

I.S.I.S. Giorgio Vasari – Piazza Caduti di Pian d'Albero – 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

C.2.3 L'attività formativa prende a riferimento gli standard del Repertorio Regionale delle Figure Professionali

SI

[Compilare le sezioni C.2.3.1 e C.2.3.2 \(se previste conoscenze/capacità/competenze aggiuntive compilare le sezioni C.2.3.3 e C.2.3.4\)](#)

NO

[Compilare la sezione C.2.3.5 \(Repertorio regionale dei profili – Qualifica professionale\) o C.2.3.6 \(Repertorio regionale dei profili - Formazione obbligatoria\)](#)

NON COMPILARE C.2.3.1 Competenze chiave per l'apprendimento permanente di cui Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 (2006/962/CE) ²

Denominazione Competenze chiave	Durata ³	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
(Competenza chiave 1)					
(Competenza chiave n)					
Totale					

² Verificare la percentuale (%) di ore previste per le competenze chiave riferite a ciascuna filiera (Cfr. DGR 532/2009 e smi).

³ 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.

C.2.3.1.bis Competenze di base

Denominazione e Competenza di base	Durata ⁴	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Asse linguistico	Aula: 274 Stage: 0	<p>Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione</p> <p>Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali</p>	<p>Comprendere testi di diversa tipologia e complessità</p> <p>Scegliere modalità di interazione</p> <p>Applicare modalità di interazione comunicativa</p>	1L	Competenze linguistiche
		<p>Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali</p> <p>Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione</p>	<p>Comprendere testi di diversa tipologia e complessità</p> <p>Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità</p> <p>Applicare modalità di interazione comunicativa</p>	1L	Competenze linguistiche
		<p>Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.</p> <p>Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.</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 di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali</p>	1L	Competenze linguistiche

⁴ V. nota 3

Totale	274				
--------	-----	--	--	--	--

Asse storico-sociale	Aula: 206 Stage: 0	<p>Conoscere il concetto di imprenditore, azienda e le sue classificazioni; i mercati e l'ambiente in cui essa opera; soggetto economico e giuridico.</p> <p>Conoscere la classificazione di beni e servizi economici; i principi del funzionamento dell'attività economica e le risorse/fattori della produzione; i diversi sistemi economici.</p> <p>Conoscere i rudimenti del sistema tributario</p>	<p>Saper classificare in base ai diversi parametri i diversi tipi di azienda/impresa/imprenditore e le principali funzioni che essi svolgono</p> <p>Riconoscere e classificare i bisogni umani e di come l'attività economica consenta di soddisfarli.</p> <p>Sapersi orientare nelle diverse tipologie dei sistemi riconoscendo le peculiarità di quello italiano.</p> <p>Distinguere imposte/tasse/contributi</p>	2S	Competenze storico-sociali
		<p>I requisiti del ristoratore e della struttura ristorativa; la richiesta di autorizzazione amm.va</p> <p>Conoscere i dettagli del CCNL</p> <p>Conoscere le diverse fonti del diritto del lavoro, conoscere le principali tipologie di contratto di lavoro</p>	<p>Essere in grado di aprire e gestire un'attività nel settore ristorativo e alberghiero</p> <p>Saper leggere ed interpretare i diritti e doveri del lavoratore e le relative sanzioni disciplinari</p> <p>Sapersi orientare nella varietà di contratti previsti dalla normativa vigente ed in particolare quelli relativi al lavoro subordinato</p>	2S	Competenze storico-sociali

		<p>Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza.</p> <p>Comunità professionali e di pratica di riferimento</p> <p>Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico</p> <p>Processi decisionali. forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale</p>	<p>Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale. locale ed allargata</p> <p>Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti</p> <p>Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti.</p>	2S	Competenze storico-sociali
Totale	206				

Asse matematico	Aula: 290 Stage: 0	<p>Caratteristiche del linguaggio matematico: regole e sintassi</p> <p>Fasi e tecniche risolutive di un problema</p> <p>Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale</p>	<p>Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</p> <p>Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico</p> <p>Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore</p>	3M	Competenze matematiche
-----------------	-----------------------	--	---	----	------------------------

		<p>Complementi di matematica di settore.</p> <p>Elementi di calcolo professionale</p> <p>Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale</p> <p>Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati</p> <p>Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale</p>	<p>Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore</p> <p>Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore</p> <p>Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici</p> <p>Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico</p>	3M	Competenze matematiche
		<p>Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali</p> <p>Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati</p>	<p>Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche</p> <p>Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione.</p> <p>Elaborare rapporti documentali</p> <p>Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici</p>	3M	Competenze matematiche
Totale	290				

C.2.3.2 AdA/Unità di Competenze – UC

Denominazione AdA(UC)	Durata UF (h)	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706)	Aula: 16 Stage: 0	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime, per un corretto processo di lavoro
	Aula: 23 Stage: 0	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi		5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP
	Aula: 6 Stage: 0	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire	5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP
	Aula: 32 Stage: 0	Principi, scopi e applicazioni del sistema HACCP e delle norme relative	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP
	Aula: 84 Stage: 0	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime, per un corretto processo di lavoro

		caratteristiche e la qualità dei prodotti	livelli di rotazione. Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi.		
Denominazione AdA(UC)	Durata UF (h)	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Distribuzione pasti e bevande (UC 1711)	Aula: 165 Stage: 0	Elementi di base della lingua inglese e francese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela.	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli, al banco, interpretando correttamente le esigenze della clientela, esprimendosi in maniera grammaticalment e corretta.	4	Microlingua comunitaria di settore
Cura degli ambienti, delle attrezzature, degli utensili (UC 1707)	Aula: 32 Stage: 0	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti)	Eseguire operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda. Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro.	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP
	Aula: 190 Stage: 0	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Individuare strumenti, macchine ed attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature
	Aula:	Caratteristiche e	Effettuare la	7	Tipologie, utilizzo,

	58 Stage: 0	funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda		manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature
	Aula: 33 Stage: 0	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP
	Aula: 23 Stage: 0	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione e malfunzionamento	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature	7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature
Denominazione AdA (UC)	Durata UF(h)	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)	Aula: 15 Stage: 50	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	12	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti
	Aula: 10 Stage: 50	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e nelle strutture lavorative		5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP
	Aula: 100 Stage: 50	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalata e contorni), dolci (freddi e congelati), impasti	10	Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti

		degli stessi	e salse		
	Aula: 10 Stage: 0	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari		12	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti
	Aula: 10 Stage: 0	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative		12	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti
	Aula: 100 Stage: 0	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.) Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette.	11	Tecniche di cottura e preparazione dei piatti
	Aula: 15 Stage: 0	Utensili per la preparazione dei cibi		7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature
Denominazione AdA(UC)	Durata UF(h)	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Approvvigionamento materie prime (UC 1703)	Aula: 5 Stage: 50	Caratteristiche, provenienza e deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime
	Aula: 15 Stage: 50	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime
	Aula: 26 Stage: 0	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei	Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate	3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate

		luoghi di lavoro	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.		
Approvvigionamento Materie Prime (UC 1703)	Aula: 51 Stage: 100	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		4	Microlingua comunitaria di settore
Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)	Aula: 115 Stage: 100	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria	Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale	4	Microlingua comunitaria di settore
Denominazione AdA(UC)	Durata UF(h)	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF
Distribuzione pasti e bevande (UC 1711)	Aula: 16 Stage: 100	Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela	8	La sala ristorante e il bar: l'organizzazione dei servizi
	Aula: 4 Stage: 0	Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda	Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale	8	La sala ristorante e il bar: l'organizzazione dei servizi
	Aula: 4 Stage: 0	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di	8	La sala ristorante e il bar: l'organizzazione dei servizi

		<p>Tecniche di servizio al tavolo</p> <p>Tipologie di servizio banqueting</p> <p>Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio</p>	<p>riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura, di azienda e di evento</p> <p>Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali</p> <p>Presentare prodotti ai clienti, estendere le comande e gli ordini in modo funzionale</p>		
	<p>Aula: 13</p> <p>Stage: 0</p>	<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela</p>		5	<p>Sicurezza nei luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP</p>
	<p>Aula: 65</p> <p>Stage: 0</p>	<p>Principi, scopi e applicazioni del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative</p>		3	<p>Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate</p>
<p>Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)</p>	<p>Aula: 12</p> <p>Stage: 100</p>	<p>Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari e utensili da cucina</p> <p>Criteria e tecniche</p>	<p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti, di semplice fattura</p> <p>Scegliere la</p>	8	<p>La sala ristorante e il bar: l'organizzazione dei servizi</p>

		di composizione di diverse tipologie di menu per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda	modalità di realizzazione del servizio appropriato allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menu, servizio al banco e al tavolino, etc.)		
	Aula: 4 Stage: 100		<p>Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar</p> <p>Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione dei piatti veloci, caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio.</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala</p> <p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p>	8	La sala ristorante e il bar: l'organizzazione dei servizi
	Aula: 20 Stage: 0	Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente	<p>Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar</p> <p>Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande</p>	9	Merceologia delle bevande alcoliche, valore nutrizionale e calorico di un piatto e di un cocktail
	Aula: 22	Tecniche di presentazione,		10	Tecniche di presentazione e

	Stage: 0	guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande per valorizzare la presentazione degli stessi			decorazione dei piatti
	Aula: 181 Stage: 50	Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura	Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati, per garantire l'efficienza del servizio. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala	11	Tecniche di cottura e preparazione dei piatti
	Aula: 6 Stage: 0	Principi, scopi ed applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative	Mantenere ordine e igiene negli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge, anche nel rispetto di disposizioni anti-infortunistiche	3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate
	Aula: 32 Stage: 0	Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari e utensili da cucina	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura	11	Tecniche di cottura e preparazione dei piatti
Approvvigionamento materie prime (UC 1703)	Aula: 10 Stage: 0	Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori		2	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organizzativa
	Aula: 10 Stage: 0	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione		2	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organizzativa

		degli ordini e dei fornitori			
Totale	1553				

NON COMPILARE C.2.3.3 AdA/Unità di Competenze - UC aggiuntive (in caso il percorso formativo prenda a riferimento il Repertorio Regionale delle Figure Professionali e nella progettazione del percorso vengano proposte intere Unità di Competenze aggiuntive)

Denominazione AdA/(UC)	Durata ⁵	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF
	Aula:..... Stage:.....				
	Aula:..... Stage:.....				
Totale					

NON COMPILARE C.2.3.4 Conoscenze/capacità aggiuntive (in caso il percorso formativo prenda a riferimento il Repertorio Regionale delle Figure Professionali e nella progettazione del percorso vengano proposte conoscenze/capacità aggiuntive)

Denominazione AdA/(UC)	Durata ⁶	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF
	Aula:..... Stage:.....				
	Aula:..... Stage:.....				
Totale					

C.2.3.5 Repertorio Regionale dei Profili Professionali a cui l'attività formativa fa riferimento (in caso di percorso di qualifica professionale)

(riportare nella tabella sia le competenze previste dai profili 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	Ordinamento	Obiettivi competenze	Aree di sapere	UF n.	Denominazione UF

⁵ V. nota 3

⁶ V. nota 3

nazionale					
	1				
	2				
				

Aggiungere altre righe se necessarie

C.2.3.5.bis Competenze di base (diverse da quelle previste per il profilo professionale)

Denominazione Competenza di base	Durata ⁷	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF
	Aula:..... Stage:.....				
	Aula:..... Stage:.....				
Totale					

NON COMPILARE C.2.3.6 Repertorio Regionale dei Profili Professionali a cui l'attività formativa fa riferimento (in caso di percorso di Formazione Obbligatoria)

n.	Denominazione UF	Contenuti	Durata	Modalità di valutazione
1				
2				
3				
...				

Aggiungere altre righe se necessarie

NOTE (indicare eventuali annotazioni specifiche circa ulteriori altri elementi che permettono una migliore descrizione del profilo)

--

C.2.4 Unità formative previste dall'attività

N.	U.F.	Durata	Di cui Fad	% Fad rispetto alla durata del percorso	Annualità in cui sarà svolta l'UF (indicare I, II o III annualità)
1L	Competenze linguistiche	102			I
1L	Competenze linguistiche	127			II
1L	Competenze linguistiche	45			III
2S	Competenze storico-sociali	100			I
2S	Competenze storico-sociali	46			II
2S	Competenze storico-sociali	60			III
3M	Competenze matematiche	186			I
3M	Competenze matematiche	64			II
3M	Competenze matematiche	40			III
1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime per un corretto processo di lavoro (UF 1)	120			I+II
2	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organizzativa	20			III

⁷ V. nota 3

3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari, errori alimentari e patologie correlate	97		II+III
4	Microlingua comunitaria di settore	331		I+II+III
5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitarie e procedure di autocontrollo HACCP	56		I+III
6	Composizione chimica degli alimenti, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	97		I+II+III
7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia dei macchinari, utensili e attrezzature	286		I+II
8	La sala ristorante e il bar: l'organizzazione del servizio	56		III
9	Merceologia delle bevande alcoliche	20		III
10	Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti	122		II+III
11	Tecniche di cottura e preparazione piatti	313		II+III
12	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	35		II
13	Stage	800		II+III
	Totale UF	3123		
	Totale ore di accompagnamento ⁸	45		I+II+III
	Totale percorso	3168		

C.2.4.1 Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio	Ore	% rispetto alla durata complessiva del percorso
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	770	24,31%
<i>Di cui in compresenza</i>	0	
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	369	11,65%
<i>Di cui in compresenza</i>	0	
c) Attività laboratoriale	1184	37,37%
<i>Di cui in compresenza</i>	726	
d) Stage/alternanza scuola-lavoro (800 ore)	800	25,25%
e) Ore di accompagnamento	45	1,42%
Totale (a+b+c+d+e)	3168 ore	100,00%

C.2.4.2 Articolazione del percorso nella PRIMA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio	Ore	% rispetto alla durata complessiva del percorso
--	-----	---

⁸Inserire il totale delle ore ad allievo dedicate a misure di accompagnamento, ai sensi della DGR 532/09 e smi (in ingresso, in itinere e in uscita) di cui al paragrafo B.2.4 (si ricorda che le ore di accompagnamento fanno parte del percorso formativo).

a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	388	36,74%
<i>Di cui in compresenza</i>		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	228	21,59%
<i>Di cui in compresenza</i>		
c) Attività laboratoriale	413	39,11%
<i>Di cui in compresenza</i>	330	
e) Ore di accompagnamento	27	2,56%
Totale (a+b+c+e)	1056 ore	100,00%

C.2.4.3 Articolazione del percorso nella SECONDA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio	Ore	% rispetto alla durata complessiva del percorso
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	237	22,44%
<i>Di cui in compresenza</i>		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	181	17,14%
<i>Di cui in compresenza</i>		
c) Attività laboratoriale	230	21,78%
<i>Di cui in compresenza</i>	230	
d) Stage/alternanza scuola-lavoro (400 ore)	400	37,88%
e) Ore di accompagnamento	8	0,76%
Totale (a+b+c+d+e)	1056 ore	100,00%

C.2.4.4 Articolazione del percorso nella TERZA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio	Ore	% rispetto alla durata complessiva del percorso
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	145	13,73%
<i>Di cui in compresenza</i>		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali		
<i>Di cui in compresenza</i>		
c) Attività laboratoriale	501	47,44%
<i>Di cui in compresenza</i>	66	
d) Stage/alternanza scuola-lavoro (400 ore)	400	37,88%
e) Ore di accompagnamento	10	0,95%

Totale (a+b+c+d+e)	1056 ore	100,00%
---------------------------	-----------------	----------------

Per ciascuna delle U.F. sopra indicate compilare ed allegare una scheda C.2.5
Compilate ed allegate n° 16 schede C.2.5

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 1L DI 3

Titolo U.F.: Competenze linguistiche
Durata: 274h
Titolo attività di riferimento: Asse linguistico

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

* Principali strutture grammaticali della lingua italiana e comunitaria; * Elementi di base delle funzioni della lingua; * Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni in contesti formali e informali; * Contesto, scopo e destinatario della comunicazione; * Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale, sia in lingua italiana che comunitaria; * Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo, * Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi; * Principali connettivi logici; * Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi; * Tecnica di lettura analitica e sintetica; * Tecnica di lettura espressiva; * Denotazione e connotazione; * Principali generi letterali, con particolare riferimento alla tradizione italiana; * Contesto storico di riferimento professionale di alcuni autori e opere; * Elementi strutturali professionali di un testo scritto coerente e coeso; * Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di testi storico-gastronomici.

Capacità:

* Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale sia in lingua italiana che comunitaria; * Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista, anche in lingua comunitaria; * Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali e informali; * Applicare strategie diverse di lettura, anche in lingua comunitaria; * Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo, anche in lingua comunitaria; * Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario e professionale; * Riconoscere e apprezzare le opere di espressione della professione di riferimento; * Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Rassegna stampa locale; Presentazione delle varie testate di stampa locale, sia cartacee che digitali, con individuazione di eventi ed avvenimenti di rilievo socioeconomico e culturale relativi al territorio dai quali partire per affrontare temi e contenuti collegati agli obiettivi di apprendimento.

La struttura del quotidiano. I titoli. L'articolo di cronaca. I codici del linguaggio giornalistico.

Analisi delle informazioni reperite all'interno di brevi testi in lingua e riferite alla vita quotidiana, all'esperienza personale, all'ambito personale.

Il lavoro all'estero: analisi delle offerte attraverso la stampa e motori di ricerca internet.

** La scelta di un tema legato al quotidiano per affrontare gli obiettivi di apprendimento è dovuto alla necessità di operare per promuovere la motivazione in soggetti a rischio drop out.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

Le metodologie da privilegiare per la realizzazione dell'attività didattica di recupero/rafforzamento competenze di base saranno spiccatamente pratiche e comunque con riferimenti esperienziali; l'attività teorica dovrà quindi cercare di porsi quale "supporto" di approfondimento dell'attività concreta.

La metodologia didattica prevista dovrà essere conseguentemente personalizzata e tale da sollecitare l'uso del pensiero creativo in contesti organizzati, dove significativo sarà l'uso di tecnologie, modelli e linguaggi specifici ed appropriati (anche alle caratteristiche peculiari dei discenti). Ci si dovrà indirizzare quindi non tanto alla riproposizione, più o meno speculare, delle forme di insegnamento impartite solitamente a scuola, ma viceversa, al richiamo di esperienze direttamente vissute e/o all'utilizzo di strumenti multimediali, che possano causare un effettivo interessamento e coinvolgimento degli allievi.

Metodologia legata all'insegnamento della lingua straniera come L2.

Metodologia di carattere esperienziale basata sul confronto con il gruppo e su esercitazioni pratiche. La lezione teorica sarà usata come momento finale di contestualizzazione degli apprendimenti.

Si ritengono pertanto più appropriate allo scopo, forme di didattica esperienziale e di apprendimento cooperativo (volti a valorizzare stili di apprendimento induttivi), articolate per progetti o per compiti reali, prevedendo che i discenti si confrontino attivamente con le problematiche poste dai loro educatori (ed oggetto dei contenuti dell'intervento didattico medesimo), la soluzione e lo sviluppo delle quali sia possibile in primo luogo richiamando esperienze e competenze già possedute e, successivamente richiedano l'acquisizione di ulteriori competenze (oggettivamente necessarie per completare l'azione, ma di fatto non ancora detenute), da ricercare e reperire consapevolmente presso le fonti appropriate, "accompagnati" da docenti e tutor, per poi essere sperimentate direttamente nei fatti.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- Aula dotata di lavagna a fogli mobili
- Giornali e materiale di lettura predisposto dal docente
- Materiale per esercitazioni predisposto dal docente
- Proiettore con pc con connessione web

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove intermedie previste.

- Test a risposta multipla da 20 domande
- Prova tecnico-pratica

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Test a risposta multipla. I quesiti a risposta multipla prevedono almeno 3 risposte di cui 1 esatta.

Punteggio risposta multipla esatta: (la valutazione è espressa in centesimi) 5 punti per ogni risposta esatta, 0 punti per ogni risposta errata o non data

Punteggio max ottenibile 100/100

Prova pratica: la prova riguarderà l'analisi di cataloghi tecnici, la predisposizione di un capitolato e l'impostazione di un piano di lavoro con fasi e tempi di lavorazione.

La valutazione sarà relativa agli indicatori (valutati su base 10): 1. Livello di autonomia raggiunto; 2. Correttezza nell'esecuzione delle operazioni; 3. Livello conoscenze/competenze acquisito; 4. Coerenza delle scelte con il problema da affrontare; 5. Applicazione corretta delle competenze rispetto alla problematica proposta; 6. Impiego di procedure adeguate, 7. Livello di partecipazione/coinvolgimento nelle attività; 8. Livello motivazionale dimostrato; 9. Grado di interazione integrazione nel gruppo, 10. Capacità di individuare soluzioni alternative.

Punteggio max ottenibile 100/100

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 2S DI 3

Titolo U.F.: Competenze storico-sociali
Durata: 206h
Titolo attività di riferimento: Asse storico-sociale

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

* Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale; * Principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano; * Principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture; * Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea; * Principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio; * Diverse tipologie di fonti; * Principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica, * Costituzione italiana; * Organi dello stato e loro principali funzioni; * Conoscenza di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti; * Problematiche relative a integrazione e tutela dei diritti umani; * Organi e funzione di regione, provincia, comune; * Conoscenze essenziali dei servizi sociali; * Ruolo delle organizzazioni internazionali, * Principali tappe di sviluppo UE; * Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro; * Regole per la costruzione di un curriculum vitae; * Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio; * Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio.

Capacità:

* Riconoscere le dimensioni di tempo e spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e aree geografiche; * Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo; * Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi; * Comprendere il cambiamento in relazione a usi, abitudini, vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale; * Leggere, anche in modalità multimediale, differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche; * Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione scientifica nel corso della storia; * Comprendere le caratteristiche fondamentali di principi e regola della costituzione; * Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico; * Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-stato; * Riconoscere di base di Stato, Regioni, Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi erogati; * Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza; * Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali; * Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio; * Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Le fonti storiche e il loro reperimento. I fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo. L'innovazione tecnico scientifica nel corso della storia.

La mappa del territorio, il sistema dei servizi, le opportunità professionali, il mercato del lavoro nel territorio.

Il diritto all'istruzione, al lavoro e alle pari opportunità. Gli enti locali: i servizi offerti dalla Provincia e dal Comune al servizio del cittadino. Professioni a confronto.

Elementi di economia ed organizzazione aziendale. I principali soggetti del sistema economico del proprio territorio.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

Le metodologie da privilegiare per la realizzazione dell'attività didattica di recupero/rafforzamento competenze di base saranno spiccatamente pratiche e comunque con riferimenti esperienziali; l'attività teorica dovrà quindi cercare di porsi quale "supporto" di approfondimento dell'attività concreta.

La metodologia didattica prevista dovrà essere conseguentemente personalizzata e tale da sollecitare l'uso del pensiero creativo in contesti organizzati, dove significativo sarà l'uso di tecnologie, modelli e linguaggi specifici ed appropriati (anche alle caratteristiche peculiari dei discenti). Ci si dovrà indirizzare quindi non tanto alla riproposizione, più o meno speculare, delle forme di insegnamento impartite solitamente a scuola, ma viceversa, al richiamo di esperienze direttamente vissute e/o all'utilizzo di strumenti multimediali, che possano causare un effettivo interessamento e coinvolgimento degli allievi.

Si ritengono pertanto più appropriate allo scopo, forme di didattica esperienziale e di apprendimento cooperativo (volti a valorizzare stili di apprendimento induttivi), articolate per progetti o per compiti reali, prevedendo che i discenti si confrontino attivamente con le problematiche poste dai loro educatori (ed oggetto dei contenuti dell'intervento didattico medesimo), la soluzione e lo sviluppo delle quali sia possibile in primo luogo richiamando esperienze e competenze già possedute e, successivamente richiedano l'acquisizione di ulteriori competenze (oggettivamente necessarie per completare l'azione, ma di fatto non ancora detenute), da ricercare e reperire consapevolmente presso le fonti appropriate, "accompagnati" da docenti e tutor, per poi essere sperimentate direttamente nei fatti.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- Aula dotata di lavagna a fogli mobili
- Giornali e materiale di lettura predisposto dal docente
- Materiale per esercitazioni predisposto dal docente
- Proiettore e pc con connessione web

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove intermedie previste.

- Test a risposta multipla da 20 domande
- Prova tecnico-pratica

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Test a risposta multipla. I quesiti a risposta multipla prevedono almeno 3 risposte di cui 1 esatta.

Punteggio risposta multipla esatta: (la valutazione è espressa in centesimi) 5 punti per ogni risposta esatta, 0 punti per ogni risposta errata o non data

Punteggio max ottenibile 100/100

Prova pratica: la prova riguarderà l'analisi di cataloghi tecnici, la predisposizione di un capitolato e l'impostazione di un piano di lavoro con fasi e tempi di lavorazione.

La valutazione sarà relativa agli indicatori (valutati su base 10): 1. Livello di autonomia raggiunto; 2. Correttezza nell'esecuzione delle operazioni; 3. Livello conoscenze/competenze acquisito; 4. Coerenza delle scelte con il problema da affrontare; 5. Applicazione corretta delle competenze

rispetto alla problematica proposta; 6. Impiego di procedure adeguate, 7. Livello di partecipazione/coinvolgimento nelle attività; 8. Livello motivazionale dimostrato; 9. Grado di interazione integrazione nel gruppo, 10. Capacità di individuare soluzioni alternative.
Punteggio max ottenibile 100/100

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 3M DI 3

Titolo U.F.: Competenze matematiche
Durata: 290h
Titolo attività di riferimento: Asse matematico

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

* Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; rappresentazioni, operazioni, ordinamento; * Espressioni algebriche; * Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado e loro applicazione nella modellizzazione della realtà; * Sistemi di equazioni; * Il piano euclideo e gli enti geometrici fondamentali; * Interpretazione geometrica dei di equazioni, disequazioni e sistemi; * Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti; * Le fasi risolutive di un problema con particolare riferimento al contesto professionale; * Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, equazioni e disequazioni; * Analisi e organizzazione di dati numerici; * Il piano cartesiano e il concetto di funzione; * Funzioni di proporzionalità diretta e inversa, funzione lineare e quadratica e relativi grafici; * Incertezza di una misura e concetto di errore; * La notazione scientifica per i numeri reali; * Il concetto ed i metodi di approssimazione; * Unità di misura ed equivalenza.

Capacità:

* Comprendere il significato logico-operativo dei numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici, utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra; * Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà; * Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; * Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche; * Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; * Risolvere problemi diretti e inversi in riferimento al contesto professionale; * Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado e sistemi e rappresentarli graficamente; * In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico-analitico; * Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa; * Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati, anche in classi, mediante istogrammi e diagrammi a torta; * Leggere e interpretare tabelle e grafici; * Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica; * Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione; * Valutare l'ordine di grandezza di un risultato.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Calcolo aritmetico e algebrico e loro rappresentazione grafica. Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; Rappresentazioni, operazioni, ordinamento. I sistemi di numerazione. Espressioni algebriche, principali operazioni. Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. I sistemi numerici. Elementi fondamentali di geometria e principali enti. Significato di assioma, teorema, definizione. Il piano euclideo e principali figure e poligoni. Misure di grandezze, grandezze incommensurabili, aree e perimetri. Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti. Metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Retta e parabola nel piano cartesiano. Significato di analisi e organizzazione di dati numerici. Il piano cartesiano e il concetto di funzione. Incertezza di una misura e concetto di errore. La notazione scientifica per i numeri reali. Il concetto e i metodi di approssimazione. Funzione di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare e quadratica. Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

Le metodologie da privilegiare per la realizzazione dell'attività didattica di recupero/rafforzamento competenze di base saranno spiccatamente pratiche e comunque con riferimenti esperienziali; l'attività teorica dovrà quindi cercare di porsi quale "supporto" di approfondimento dell'attività concreta.

La metodologia didattica prevista dovrà essere conseguentemente personalizzata e tale da sollecitare l'uso del pensiero creativo in contesti organizzati, dove significativo sarà l'uso di tecnologie, modelli e linguaggi specifici ed appropriati (anche alle caratteristiche peculiari dei discenti). Ci si dovrà indirizzare quindi non tanto alla riproposizione, più o meno speculare, delle forme di insegnamento impartite solitamente a scuola, ma viceversa, al richiamo di esperienze direttamente vissute e/o all'utilizzo di strumenti multimediali, che possano causare un effettivo interessamento e coinvolgimento degli allievi.

Si ritengono pertanto più appropriate allo scopo, forme di didattica esperienziale e di apprendimento cooperativo (volti a valorizzare stili di apprendimento induttivi), articolate per progetti o per compiti reali, prevedendo che i discenti si confrontino attivamente con le problematiche poste dai loro educatori (ed oggetto dei contenuti dell'intervento didattico medesimo), la soluzione e lo sviluppo delle quali sia possibile in primo luogo richiamando esperienze e competenze già possedute e, successivamente richiedano l'acquisizione di ulteriori competenze (oggettivamente necessarie per completare l'azione, ma di fatto non ancora detenute), da ricercare e reperire consapevolmente presso le fonti appropriate, "accompagnati" da docenti e tutor, per poi essere sperimentate direttamente nei fatti.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- Aula dotata di lavagna a fogli mobili
- Giornali e materiale di lettura predisposto dal docente
- Materiale per esercitazioni predisposto dal docente
- Proiettore e pc con connessione web

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 20 righe Arial 11)

Tipologie di prove intermedie previste.

- Test a risposta multipla da 20 domande
- Prova tecnico-pratica

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Test a risposta multipla. I quesiti a risposta multipla prevedono almeno 3 risposte di cui 1 esatta.

Punteggio risposta multipla esatta: (la valutazione è espressa in centesimi) 5 punti per ogni risposta esatta, 0 punti per ogni risposta errata o non data

Punteggio max ottenibile 100/100

Prova pratica: la prova riguarderà l'analisi di cataloghi tecnici, la predisposizione di un capitolato e l'impostazione di un piano di lavoro con fasi e tempi di lavorazione.

La valutazione sarà relativa agli indicatori (valutati su base 10): 1. Livello di autonomia raggiunto; 2. Correttezza nell'esecuzione delle operazioni; 3. Livello conoscenze/competenze acquisito; 4.

Coerenza delle scelte con il problema da affrontare; 5. Applicazione corretta delle competenze rispetto alla problematica proposta; 6. Impiego di procedure adeguate, 7. Livello di partecipazione/coinvolgimento nelle attività; 8. Livello motivazionale dimostrato; 9. Grado di interazione integrazione nel gruppo, 10. Capacità di individuare soluzioni alternative.

Punteggio max ottenibile 100/100

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 1 DI 13

Titolo U.F.: Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime per un corretto processo di lavoro
Durata: 120h
Titolo attività di riferimento: Approvvigionamento materie prime (UC 1703) – Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa
- Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti
- Caratteristiche, provenienza e deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
- Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa

Capacità:

- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione.
- Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi
- Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni e la loro conservazione.
L'igiene dei locali di stoccaggio e delle attrezzature.
L'acquisto dei prodotti, il ricevimento delle derrate, la conservazione appropriata.
Le temperature di stoccaggio.
La conservazione del vino e delle derrate alimentari.
L'Italia gastronomica.
L'Italia dei prodotti tipici.
Gli ingredienti di origine vegetale: ortaggi, cereali e derivati.
I condimenti.
Gli ingredienti di origine animale.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 2 DI 13

Titolo U.F.: Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organizzativa
Durata: 20h
Titolo attività di riferimento: Approvvigionamento materie prime (UC 1703)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
- Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Elementi di informatica di base: Microsoft Excel.

La gestione del cibo e delle derrate alimentari; i calcoli percentuali su base 100, sopra e sotto cento applicati alle misure. Riparti proporzionali; gli elementi del costo di produzione. Classificazione dei costi (fissi, variabili, diretti, indiretti).

Gli strumenti di comunicazione.

Programmi informatici per la gestione delle scorte.

I buoni di carico e scarico.

Il costo di una ricetta standard, costo primo e costo complessivo.

Tecniche di ripartizione dei costi comuni.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche

- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;

- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;

- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 3 DI 13

Titolo U.F.: Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari, errori alimentari e patologie correlate
Durata: 97h
Titolo attività di riferimento: Approvvigionamento materie prime (UC 1703) – Distribuzione pasti e bevande (UC 1711) – Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri).
- Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura.
- Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menu omogeneo e completo.
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche.
- Principi, scopi ed applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.

Capacità:

- Mantenere ordine e igiene negli ambienti e delle relative attrezzature, come previsto dalle norme di legge, anche nel rispetto di disposizioni antiinfortunistiche
- Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate.
- Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.
- Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura.
- Abbinare in modo organico e completo i piatti del menu.
- Identificare i principi nutritivi delle materie prime.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Apparato digerente: principali aspetti anatomici e fisiologici, digestione e assorbimento dei principi nutritivi. Elementi di bioenergia: fabbisogno energetico e bilancio energetico. Calcolo del fabbisogno energetico. Il peso ideale secondo l'IMC. Dietologia e dietoterapia: corretta ripartizione dei principi nutritivi nella dieta giornaliera; i LARN e le "Linee Guida" per una sana e corretta alimentazione. Stili alimentari, dieta mediterranea, diete vegetariane. La piramide alimentare. Errori alimentari e patologie correlate: obesità, anoressia, bulimia, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro. Le intolleranze alimentari: celiachia, intolleranza al lattosio. Etichettatura: indicazioni obbligatorie e non obbligatorie dei prodotti preconfezionati. Storia e cultura dell'alimentazione. Carne: classificazione delle carni. Prodotti ittici: la loro classificazione e aspetti merceologici. Le uova: struttura e composizione, aspetti merceologici. Tecniche di cottura degli alimenti in uso in cucina. Latte e derivati: caratteristiche nutrizionali. Cereali: caratteristiche nutrizionali. Oli e grassi da condimento: caratteristiche nutrizionali. Calcolo calorico nutrizionale: uso della tabella di composizione degli alimenti. Calcolo calorico e nutrizionale di un piatto o di una bevanda di un menu. Bevande alcoliche, vino: aspetti generali, le fasi di produzione, le alterazioni, la gradazione alcolica, la classificazione ed etichettatura e le principali frodi. La birra, aspetti generali: le fasi di produzione, la classificazione, la composizione chimica e i valori nutritivi. Acquaviti o distillati: la

distillazione, acquavite di vino e di vinacce. I liquori: analisi dei punti di rischio, la loro conservazione e manipolazione.

Sicurezza alimentare: qualità totale, certificazione di qualità dei prodotti e delle bevande tipiche del territorio, sistema di tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto, etichettatura dei prodotti alimentari.

La gastronomia regionale, l'analisi organolettica dei prodotti e dei piatti, le dinamiche del gusto, l'abbinamento degli ingredienti, la degustazione del piatto e abbinamento cibo-vino.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;

- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;

- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 4 DI 13

Titolo U.F.: Microlingua comunitaria di settore

Durata: 331h

Titolo attività di riferimento: Predisposizione di menu semplici (UC 1696) – Approvvigionamento materie prime (UC 1703)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Elementi di base della lingua inglese e Francese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menu anche in lingua straniera.
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Il mondo delle piccole e grandi attrezzature da cucina e sala. Stesura di menu in lingua. Le caratteristiche generali di un menu: stagionalità, colori, caratteri... Tipi di menu: table d'hotel, à la carte, menu degustazione. Sequenza delle portate in un menu europeo e differenze rispetto al menu italiano. Stesura di un menu. Vocabolario necessario alla sua stesura (metodi di cottura, tagli di verdure, carne, tipi di pesce, pollame...). Presentazione in lingua di un menu creato in laboratorio e descrizione dei vari passaggi delle ricette che lo compongono.

Francese/Tedesco: Brigata di sala; caratteristica della divisa professionale; attrezzature di cucina e sala; utensili, accessori; metodi di cottura; tipi di menu; ingredienti di base; preparazioni di antipasti, di primi/secondi piatti a base di pesce, carne e verdure, i dessert; presentazione di diversi tipi di formaggi e bevande.

Inglese Vocabolario Brigata di sala, l'uniforme; Layout della cucina e sala ed attrezzatura; Gli utensili (pentole, tegami, posateria e vassellerie); Preparazioni di antipasti, di primi/secondi piatti a base di pesce, carne e verdure, i dessert; le bevande; I pasti Inglesi

Inglese Grammatica: Past Continuous; Some/any/no/every+composti; A little/ a few; Shall I/we; Condizionale Tipo 1; Semplici forme di frasi passive; Genitivo sassone nei menu; Gruppi nominali; Participo passato usato come aggettivo.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo

- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 5 DI 13

Titolo U.F.: Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Durata: 56h
Titolo attività di riferimento: Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
- Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

Capacità:

- Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.
- Utilizzare le varie attrezzature e i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e infortunistiche.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

L'igiene professionale. L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene dell'operatore alimentare e dell'operatore di sala e vendita. L'igiene dei prodotti e dei processi di lavorazione. Il sistema Haccp.

La sicurezza sul lavoro. La normativa vigente, la sicurezza dei locali e delle attrezzature di sala-bar e cucina, la prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico, prevenzione antincendio, la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso.

Formazione del personale, rispettando la normativa igienico-sanitaria.

Conoscere la normativa sull'HACCP e la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Sicurezza igienica e sistema Haccp. La realizzazione di un piano di autocontrollo. L'igiene della persona, degli impianti e delle attrezzature.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 6 DI 13

Titolo U.F.: Composizione chimica degli alimenti, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP

Durata: 97h

Titolo attività di riferimento: Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706) – Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili (UC 1707) – Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.
- Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti).
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo Haccp e normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e nelle strutture lavorative.
- Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge.

Capacità:

- Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche.
- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.
- Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina e sala)
- Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo Haccp.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Alimentazione e nutrizione. Principi nutritivi e le loro funzioni: energetica, plastica e regolatrice. Macronutrienti e micronutrienti. Igiene nella ristorazione: principi, scopi e applicazione del sistema Haccp e normativa di riferimento, fasi di sviluppo del sistema Haccp.

I microrganismi.

Contaminazioni alimentari (biologica, fisica e chimica). Contaminazione diretta, indiretta e crociata, malattie a trasmissione alimentare.

La normativa sulla sicurezza. Norme di sicurezza nella ristorazione GMP (Good Manufacturing Practices).

Sicurezza alimentare: qualità totale, certificazione di qualità dei prodotti tipici legati al territorio, sistema di tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto, etichettatura dei prodotti alimentari.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 7 DI 13

Titolo U.F.: Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia dei macchinari, utensili e attrezzature
Durata: 286h
Titolo attività di riferimento: Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili (UC 1707) –
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina e sala per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni.
- Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
- Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione e malfunzionamento
- Utensili per la preparazione dei cibi

Capacità:

- Individuare strumenti, macchine ed attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard
- Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina e sala-bar secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Le aree di lavoro del ristorante, gli arredi, le grandi e piccole attrezzature, gli impianti. Principali caratteristiche di un impianto. Gli utensili: materiali di cottura, le stoviglie; i bicchieri; il tovagliato; la posateria.

L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature. Prevenzione contro i parassiti e disinfestazione. Adeguata applicazione del piano di autocontrollo

Le fasi di corretta pulizia delle attrezzature. Detersioni, disinfezione e sanificazione. Adeguatezza delle fasi al programma di sanificazione.

Le attrezzature ed utensili. La manutenzione e pulizia.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 8 DI 13

Titolo U.F.: La sala ristorante e il bar: l'organizzazione del servizio

Durata: 56h

Titolo attività di riferimento: Disposizione pasti e bevande (UC 1711) – Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità
- Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
- Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente
- Tecniche di servizio al tavolo
- Tipologie di servizio banqueting
- Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio
- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari e utensili da cucina e sala-bar
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda

Capacità:

- Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela
- Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
- Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste
- Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura, di azienda e di evento
- Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali
- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti, di semplice fattura
- Scegliere la modalità di realizzazione del servizio appropriato allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menu, servizio al banco e al tavolino, etc.)
- Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar
- Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione dei piatti veloci, caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio
- Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Tecniche di vendita, terminologia e tecnica di trascrizione della comanda. La preparazione della sala, il servizio di sala, la piccola colazione e il servizio ai piani. Stili di servizio. Somministrazione di bevande alcoliche, analcoliche e nervine. Il servizio al tavolo e al bar. Cliente al ristorante: comunicazione e i linguaggi, spiegare il menu e descrivere i piatti. Accogliere e servire il cliente anche di altre religioni. Promozione dei prodotti e strategie di vendita. Introduzione al marketing.

Diversi stili di servizio: antipasti, insalate, minestre asciutte e in brodo. Tecniche di vendita e servizio dei secondi piatti, dei dessert, dei formaggi, dei dolci e il taglio della frutta. Servizi particolari: servizio del banqueting, l'organizzazione dell'evento, l'allestimento degli ambienti, della sala ristorante e le decorazioni.

Organizzazione e gestione del servizio bar, il caffè, la caffetteria moderna, gli infusi.

La gestione del bar, conoscenza delle attrezzature, delle tecniche della cucina di sala. Le attrezzature di sala piccole e grandi.
Tipologie di menu e tecniche di servizio abbinata. Regole di composizione.
Food and beverage cost, la gestione della cassa, realizzazione grafica di menu semplici.
Emissione di scontrini e ricevute fiscali.
Eseguiere piatti alla lampada, proposte di cucina elaborate alla lampada, utilizzo di tecniche di servizio per la presentazione dei prodotti enogastronomici.
Lavorare la lampada e conoscenza delle attrezzature, organizzazione delle materie prime e i tempi di preparazione per svolgere le ricette.
Elementi di informatica di base: Microsoft Excel.
Economato e gestione magazzini, primi elementi di costo del piatto e food-cost.
I calcoli percentuali su base 100, sopra e sotto cento applicati al costo, ricavo e guadagno; PL; PN e T. Gli elementi del costo di produzione (costi diretti e indiretti, fissi e variabili). Il costo di una ricetta standard (costo primo, costo complessivo). Tecniche di ripartizione dei costi comuni.
La fatturazione dei servizi e l'IVA.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 20 righe Arial 11)

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;

- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;

- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 9 DI 13

Titolo U.F.: Merceologia delle bevande alcoliche

Durata: 20h

Titolo attività di riferimento: Predisposizione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

-Tipologie di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente

Capacità:

- Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar
- Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Principi di alimentazione equilibrata: ripartizione calorica di una dieta equilibrata, modelli alimentari e tipologie dietetiche.

Calcolo calorico nutrizionale. Uso della tabella di composizione degli alimenti, calcolo calorico e nutrizionale di un piatto o bevanda all'interno di un menu. Calcolo della quantità di alcool, delle calorie e del grado alcolico di un cocktail.

Manipolazione e conservazione dei prodotti, somministrazione di bevande alcoliche, uso e abuso.

Il vino: produzione e servizio.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni

- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;

- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;

- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 10 DI 13

Titolo U.F.: Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti
Durata: 122h
Titolo attività di riferimento: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708) – Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi.
- Tecniche di presentazione e guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande per valorizzare la presentazione degli stessi.

Capacità:

- Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalata e contorni), dolci (freddi e congelati), impasti e salse.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Il piatto e la ricetta. La cucina di sala. IL SERVIZIO DELLE INSALATE, DELLA FRUTTA E DOLCI. La successione delle portate nel menu. I PASTI DELLA GIORNATA STUDIO DEL PIATTO E L'ARTE DELLA PRESENTAZIONE: gusto; abbinamento; rivisitazione; creazione.

Il taglio della frutta. Allestimento di un buffet, preparazione centro-tavoli. Le decorazioni per i cocktail, i corretti abbinamenti gastronomici tra piatto-piatto e piatto-bevanda.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving
- esperienze pratiche

- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;

- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;

- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 11 DI 13

Titolo U.F.: Tecniche di cottura e preparazione piatti

Durata: 313h

Titolo attività di riferimento: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708) – Preparazione e somministrazione di bevande e snack (UC 1712)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari e utensili da cucina e sala-bar
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda

Capacità:

- Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)
- Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette.
- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura
- Scegliere la modalità di realizzazione del servizio appropriato allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menu, servizio al banco e al tavolino)

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

Organizzazione del lavoro e mise en place. Le realizzazioni culinarie: I contorni e le uova, i primi piatti, i secondi piatti. La cucina di sala.

Tecniche di cottura: vapore, frittura, al salto, alla griglia, arrosto, in umido, in riferimento alla trasformazione della materia prima in prodotto finito

LE REALIZZAZIONI CULINARIE: antipasti, stuzzichini, uova; primi piatti; secondi piatti a base di prodotti ittici; secondi a base di carne; contorni; la pasticceria e i suoi elementi di base.

La cucina alla lampada. Organizzazione e presentazione delle ricette al tavolo.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo
- problem- solving

- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 12 DI 13

Titolo U.F.: Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti
Durata: 35h
Titolo attività di riferimento: Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative

Capacità:

- Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

COTTURA DEGLI ALIMENTI. Effetti positivi e negativi della cottura. Modalità di trasmissione del calore: conduzione, convezione e irraggiamento. Tecniche di cottura, modificazioni dei principi nutritivi con la cottura

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. Cause di alterazione degli alimenti: biologiche e chimico-fisiche. Scopi della conservazione degli alimenti.

METODI FISICI: uso del freddo (refrigerazione, congelazione e surgelazione), uso del calore (pastorizzazione alta, bassa, HTST, sterilizzazione classica e UHT).

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. METODI FISICI: disidratazione (concentrazione, essiccamento e liofilizzazione), radiazioni ionizzanti, modificazione di atmosfera. METODI CHIMICI NATURALI: sale, zucchero, olio, aceto, alcol etilico). METODI CHIMICO-FISICI: affumicamento. METODI BIOLOGICI: fermentazioni.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

I docenti condurranno la formazione mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro. I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo.

All'inizio del modulo, il docente provvederà a certificare le eventuali competenze in ingresso utilizzando un test scritto a risposta chiusa sui contenuti del modulo stesso. Il questionario, costruito in forma confrontabile, sarà poi riproposto alla fine del modulo.

I dati emersi dal suo confronto, uniti all'osservazione dell'allievo durante le lezioni e alla partecipazione alle esercitazioni/simulazioni pratiche proposte, permetteranno di far emergere le *skills* acquisite.

Osservazione partecipata:

- osservazione in piccolo e in grande gruppo

- problem- solving
- esperienze pratiche
- video proiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- case-studies

Le competenze emerse saranno quindi riportate nel certificato di competenze, compilato dall'esperto di counselling e bilancio di competenze e rilasciato ad ogni allievo al termine del progetto (cfr. Allegato **Certificato di competenze Decreto 22.08.07 n. 139**).

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

- 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 informatico con collegamento ad internet per ricerche ed approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico o individuale e collettivo per esercitazioni

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (Max 20 righe Arial 11)

Tipologie di prove previste

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; prova orale; 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 modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro 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 dei piatti.

Modalità di valutazione degli esiti delle prove:

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

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.

C.2.5 Scheda di unità formativa N° 13 DI 13

Titolo U.F.: Alternanza Scuola Lavoro Durata: 800h Titolo attività di riferimento: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

C.2.5.1 Obiettivi specifici di apprendimento in termini di

(Indicare esclusivamente quanto previsto nei Repertori Regionali delle Figure Professionali) (Max 20 righe Arial 11)

Conoscenze:

Riferito a tutte le conoscenze della figura professionale del RRFP.

Capacità:

Riferito a tutte le competenze della figura professionale del RRFP.

L'attività di alternanza scuola lavoro, svolta secondo le modalità del tirocinio in azienda costituisce la fase pratica della formazione individuale, finalizzata in primis ad esperire conoscenze e competenze della figura professionale apprese in aula.

C.2.5.2 Contenuti formativi

(descrivere i contenuti specifici proposti in relazione agli obiettivi di apprendimento definiti) (Max 20 righe Arial 11)

L'attività di alternanza scuola lavoro sarà gestita nelle modalità del tirocinio formativo attraverso stage in affiancamento one to one con il tutor aziendale.

Sarà strutturata in due momenti:

400 ore al termine della seconda annualità

400 ore al termine della terza annualità

L'attività di alternanza sarà ovviamente improntata alla metodologia dell'apprendimento attivo attraverso una prima fase di tipo osservativo e una seconda più applicativa con lo svolgimento dei compiti e degli obiettivi che verranno affidati al partecipante.

La modalità di formazione è centrata sull'imparare facendo, sulla sperimentazione diretta del mondo del lavoro, sul contributo formativo che anche le imprese ospitanti possono dare rendendo fruibile il proprio know-how di professionalità.

C.2.5.3 Metodologie e strumenti

(descrivere le metodologie didattiche e organizzative adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale; focalizzare la descrizione sulle diverse modalità didattiche con le quali i contenuti della formazione vengono veicolati, come ad esempio, aula, laboratorio, stage, FAD, simulazioni, casi di studio, ecc. e relative ripartizioni tra le stesse espresse in ore ed in % sulle ore complessive) (Max 20 righe Arial 11)

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.

C.2.5.4 Organizzazione e logistica

(indicare le principali attrezzature e materiali necessari in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative) (Max 10 righe Arial 11)

L'attività sarà realizzata presso le aziende ospitanti.

Le aziende metteranno a disposizione attrezzature e strumentazioni per le lavorazioni.

C.2.5.5 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF *(Max 20 righe Arial 11)*

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.)

Modalità di valutazione degli esiti delle prove intermedie:

Punteggio max ottenibile 100/100

Valutazione azienda:

La valutazione sarà redatta dal tutor di stage (misurati in un range da 0 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.

Punteggio max ottenibile 100/100

NON COMPILARE C.3 Scheda di attività non formativa N°... DI...

Titolo:

Attività PAD

NON COMPILARE C.3.1 Obiettivi dell'attività e localizzazione (Max righe Arial 11)

NON COMPILARE C.3.2 Descrizione articolazione/contenuti (Max righe Arial 11)

NON COMPILARE C.3.3 Metodologie e strumenti

(Illustrare le metodologie d'intervento e specificare quantità, qualità e pertinenza degli strumenti e dei materiali di supporto) (Max ... righe Arial 11)

NON COMPILARE Sezione D

Priorità

NON COMPILARE D.1 Priorità

NON COMPILARE D.1.1 Parità di genere

(indicare le azioni previste nel progetto che soddisfano tale strategia, e un obiettivo quantificato della presenza di donne fra i destinatari; specifiche modalità informative, promozionali, di accesso ed attuative; azioni tese alla possibilità di realizzare la conciliazione fra vita familiare e/o aspettative di carriera; azioni tese ad affrontare il problema di sotto-rappresentatività delle donne nel settore/profilo; altro specificare) (Max righe.... Arial 11)

NON COMPILARE D.1.2 Pari opportunità e non discriminazione

(indicare le azioni previste affinché pari opportunità e possibilità siano date ai soggetti più deboli, svantaggiati, emarginati e in condizioni di disabilità, secondo un approccio di mainstreaming; priorità di accesso, se compatibile con le finalità e caratteristiche degli interventi; specifiche modalità informative, promozionali, altro specificare) (Max righe.... Arial 11)

NON COMPILARE D.1.3 (D.1.4, D.1.5...) Altre priorità previste dall'Avviso

(descrivere gli elementi puntuali che rispondono a ciascuna delle altre priorità prevista dall'avviso) (Max righe.... Arial 11)

E.1 PRODOTTO a stampa o multimediale⁹ N° 0 di 0**E.1.1 Titolo****E.1.2 Argomento****E.1.3 Autori (Enti o singoli)****E.1.4 Descrizione**

(indicare se trattasi di elaborati a contenuto didattico, originali o acquistati sul mercato, di prodotti per la pubblicizzazione e diffusione delle azioni che si intendono realizzare, di prodotti per la disseminazione delle esperienze e dei risultati del progetto) (Max righe.... Arial 11)

E.1.5 Tipologia e formato (Max righe.... Arial 11)**E.1.6 Proprietà dei contenuti**

<input type="checkbox"/>	La pubblicazione conterrà solo materiali sviluppati all'interno del progetto
<input type="checkbox"/>	La pubblicazione si baserà in parte sui seguenti materiali preesistenti. (descrivere il materiale e specificarne il/i detentore/i del copyright)

Aggiungere sottosezione E.1.per ciascun prodotto

⁹ I prodotti a stampa o multimediali (diversi da e-learning) saranno realizzati all'interno del progetto approvato secondo le modalità ivi previste e consegnati dal soggetto attuatore alla presentazione del rendiconto/documentazione di chiusura del progetto.

E.2**PRODOTTO E SERVIZI e-learning (FAD) N° 0 di 0**

Si tratta di prodotti (learning object - moduli FAD) o servizi (tutoraggio on line, virtual classroom ecc.) espressamente progettati per l'utilizzo tramite il sistema TRIO o altra infrastruttura tecnologica.

I prodotti devono uniformarsi alle specifiche tecniche adottate dal sistema regionale di web learning disponibili sul sito www.progettotrio.it ed essere fruibili on-line-attraverso la Didateca del sistema regionale di web learning TRIO. L'utilizzo della piattaforma tecnologica TRIO è gratuito. Il soggetto gestore di TRIO mette a disposizione su richiesta il format di produzione di materiali per la FAD; a tal fine è disponibile il seguente indirizzo di posta elettronica: por@progettotrio.it.

E.2.1 Titolo del prodotto

E.2.2 Argomento (Max righe.... Arial 11)
E.2.3 Autori (Enti o singoli)

E.2.4 Descrizione del prodotto

(secondo la scheda catalografica allegata all'avviso) (Max righe.... Arial 11)

E.2.5 Piattaforma di gestione della teleformazione

(specificare la piattaforma di gestione della teleformazione: infrastrutture predisposte da TRIO oppure infrastrutture diverse) (Max righe.... Arial 11)

E.2.6 Scheda catalografica per i prodotti (servizi) e-learning

Campo	Descrizione
Titolo	<i>Titolo del corso</i>
Codice	<i>Codice del corso</i>
Lingua	<i>Lingua</i>
Level Isced 97	
Descrizione	<i>Descrizione del corso</i>
Obiettivi	<i>Obiettivi del corso</i>
Parole chiave	<i>Elenco parole chiave usabili per la ricerca</i>
Durata	<i>Durata in ore</i>
Autori	<i>Autori</i>
Editore	<i>Editore (in genere: TRIO)</i>

Data pubblicazione	<i>La data di PRIMA PUBBLICAZIONE</i>
Destinatari	<i>I destinatari del corso</i>
Requisiti	<i>Requisiti per il corso</i>
Restrizioni d'uso	<i>Se ci siano vincoli per l'uso (per esempio essere dirigenti)</i>
Condizioni d'uso	<i>Condizioni d'uso (per esempio, gestione dei dati privati degli utenti)</i>
Macro Area ed Area Tematica	<i>Classificazione TRIO</i>
Tipologia tecnica	<i>Per esempio, FLASH</i>
Tipologia didattica	<i>Se lezione, video, podcast, e altro</i>

Per ulteriori chiarimenti in merito alla compilazione della scheda catalografica è disponibile il seguente indirizzo di posta elettronica: **por@progettotrio.it**.

NON COMPILARE Sezione F Imprese (nel caso di formazione aziendale)

Denominazione impresa: _____

Settore produttivo (ATECO 2007): _____

Partita iva/Codice Fiscale: _____

Natura giuridica: Pubblico Privato

Tipo di impresa: Grande Media Piccola

Indirizzo sede legale: (Via, Cap, comune, provincia)

Indirizzo sede unità locale: (Via, Cap, comune, provincia)

Anno di costituzione:

Rappresentante legale:

Numero dipendenti complessivi:

Numero dei collaboratori fissi:

Posta elettronica certificata:

REGIME SCELTO:

- De minimis
- Aiuti alla formazione

IN CASO DI DE MINIMIS

Numero dipendenti coinvolti: _____

Monte ore dell'intervento (ore di formazione complessive fruite da partecipanti da tutte le aziende coinvolte, vedi esempio seguente): _____

Intensità di aiuto: 100%

Contributo concesso/Finanziamento pubblico*: Euro _____

Esempio

Progetto in De Minimis con 2 imprese e con 3 corsi. Finanziamento pubblico progetto pari a 1.000 €

Impresa 1 – 10 dipendenti coinvolti

- Monte ore corso A: 10 partecipanti X 100 ore corso A = 1.000
- Monte ore corso B: 8 partecipanti X 40 corso B = 320
- Monte ore corso C: 2 partecipanti X 20 ore corso C = 40

Monte ore impresa 1 = 1000 + 320 + 40 = 1.360

Impresa 2 – 10 dipendenti coinvolti

- Monte ore corso A: 3 partecipanti X 100 ore corso A = 300
- Monte ore corso B: 5 partecipanti X 40 corso B = 200
- Monte ore corso C: 7 partecipanti X 20 ore corso C = 140

Monte ore impresa 2 = 300 + 200 + 140 = 640

TOTALE MONTE ORE = 1.360 + 640 = 2.000

Impresa 1 = peso del 68% (1.360/2.000) = 68% del finanziamento pubblico = 680€ di contributo impresa 1

Impresa 2 = peso del 32% (640/2.000) = 32% del finanziamento pubblico = 320€ di contributo impresa 2

IN CASO DI AIUTI ALLA FORMAZIONE

Numero dipendenti coinvolti: _____

Di cui NON appartenenti a categorie svantaggiate: _____ per ore di formazione _____ Monte ore _____

Intensità di aiuto per intervento rivolto a lavoratori NON appartenenti a categorie svantaggiate: _____

Di cui appartenenti a categorie svantaggiate: _____ per ore di formazione _____ Monte ore _____

Intensità di aiuto per intervento rivolto a lavoratori appartenenti a categorie svantaggiate: _____

Monte ore dell'intervento (ore di formazione complessive fruita da partecipanti da tutte le aziende coinvolte, vedi esempio seguente): _____

Contributo concesso/Finanziamento pubblico*: Euro _____

Costo totale*: Euro _____

Contributo privato*: Euro _____

* Alla voce "contributo concesso/finanziamento pubblico", "Costo totale" e "Contributo privato" riportare esiti della relativa scheda preventivo compilata.

Nel caso di più imprese coinvolte, il contributo concesso sarà ripartito in base al monte ore (ore per allievi) di ognuna.

TABELLE DI RIFERIMENTO PER IL CALCOLO DELL'INTENSITA' DI AIUTO¹⁰

Dimensione impresa	Intensità di aiuto
GRANDI IMPRESE	50
MEDIE IMPRESE	60
PICCOLE IMPRESE	70

Le intensità riportate nelle tabelle di cui sopra sono **maggiorate di 10 punti percentuali** qualora la formazione sia destinata esclusivamente a **"lavoratori svantaggiati"**, **SENZA PERO' POTER OLTREPASSARE L'INTENSITA' MASSIMA DEL 70%**. Nel caso di progetti che prevedono la formazione sia di lavoratori svantaggiati che di occupati che non rientrano in tale categoria, dovrà essere applicata l'intensità dettata per i lavoratori non svantaggiati.

Esempio:

Contributo concesso pari a € 1.000

IMPRESA 1

MEDIA IMPRESA – Intensità di aiuto = 60%

ALLIEVI NON SVANTAGGIATI (8) ORE (30) = MONTE ORE (240)

ALLIEVI SVANTAGGIATI (2) ORE (20)=MONTE ORE (40)

IMPRESA 2

MEDIA IMPRESA – Intensità di aiuto = 60% + maggiorazione del 10% = (70%)

ALLIEVI SVANTAGGIATI (5) ORE (30) = MONTE ORE (150)

Quindi: monte ore totale 240+40+ 150= 430

Contributo concesso ripartito

Impresa 1 allievi svantaggiati e non = 1.000 € x (280/430) = 651

Impresa 2 allievi svantaggiati = 1.000 € x (150/430) = 349

Costo ripartito

Impresa 1 allievi svantaggiati e non = 651/0,6 = 1.085

Impresa 2 allievi svantaggiati = 349/0,7 = 498

¹⁰ Le intensità di aiuto sono quelle del Regolamento 651/2014. Inoltre come recepito nell'art. 31, se l'aiuto è concesso nel settore dei trasporti marittimi, l'intensità può essere aumentata fino al 100 % dei costi ammissibili, purché siano soddisfatte le seguenti condizioni:

a) i partecipanti alla formazione non sono membri attivi dell'equipaggio, ma sono soprannumerari;

b) la formazione viene impartita a bordo di navi immatricolate nei registri dell'Unione

"... in caso di intensità di aiuto diversa (piccole-medie-grandi imprese) viene applicata a tutte le imprese beneficiarie del progetto l'intensità più bassa" – DGR 635/2015 e s.m.i..

Quota privata ripartitaImpresa 1 allievi svantaggiati e non = $1.085 - 651 = 434$ Impresa 2 allievi svantaggiati = $498 - 349 = 149$

In conclusione

	Contributo	Costo	Privati	% intensità
Impresa 1	651	1.085	434	60%
Impresa 2	349	498	149	70%

AVVERTENZE

A seconda delle casistiche di “soggetto proponente”, il formulario deve essere sottoscritto – pena l’esclusione – da:

- *legale rappresentante del proponente singolo, consorzio, fondazione, rete-soggetto;*
- *legali rappresentanti dei soggetti partecipanti a un partenariato costituendo;*
- *legale rappresentante del soggetto capofila di partenariato costituito che preveda mandato di rappresentanza specifico al capofila per l’avviso in oggetto;*
- *legali rappresentanti delle imprese retiste che intendono effettivamente partecipare all’avviso in oggetto nel caso di rete-contratto dotata di organo comune con potere di rappresentanza;*
- *legali rappresentanti dei soggetti partecipanti ad altra forma di partenariato costituita che non preveda mandato di rappresentanza specifico per l’avviso in oggetto.*

SOTTOSCRIZIONE DEL FORMULARIO

Il sottoscritto DS Papini Alessandro

in qualità di legale rappresentante del soggetto ISIS Vasari – Figline e Incisa Valdarno (FI)

Attesta/Attestano

L’autenticità di quanto dichiarato nel formulario e sottoscrive tutto quanto in esse contenuto

FIRME E TIMBRI

DS Alessandro Papini