

## **ALLEGATO 3**

FORMULARIO DI PRESENTAZIONE DI PROGETTI

### **Oggetto:**

**Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi di leFP realizzati in sussidiarietà dagli Istituti Professionali – Annualità 2021-2022**

## 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 2021/22 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 2021/22 al percorso leFP realizzato in sussidiarietà dall'ISIS G. Vasari. Sono ammissibili quali destinatari anche i giovani che non hanno conseguito o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media in contemporanea con la frequenza del percorso leFP; la licenza media dovrà essere conseguita dal/dalla ragazzo/a nell'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del percorso di leFP.

Le finalità principali del progetto sono le seguenti:

- concorrere a garantire l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale
- favorire il successo scolastico e formativo e ridurre la dispersione scolastica
- facilitare le transizioni tra il sistema della formazione professionale e il mondo del lavoro, anche attraverso la promozione di modalità di apprendimento ed esperienze in contesti lavorativi
- fornire una risposta coerente ai fabbisogni formativi e professionali dei territori.

**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 Figura per la quale il percorso formativo è progettato tra quelle indicate nell'allegato 8:

(nel caso di figura articolata in più indirizzi indicare anche l'/gli indirizzo/i preso/i a riferimento per la progettazione del percorso<sup>1</sup>)

Operatore della ristorazione (figura n. 14) – indirizzo: preparazione degli alimenti e allestimento piatti; allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.

### B.2.1.2 Numero di classi prime

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

1

### B.2.2 Struttura e logica progettuale

(descrivere sinteticamente la struttura del progetto e dettagliare le attività previste, evidenziando la coerenza rispetto a quanto previsto dall'Avviso (Max 20 righe Arial 11)

**CHEF LAB** è un progetto triennale finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale e destinato ai minori che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale proposto dalla scuola superiore. I ragazzi hanno la possibilità di imparare attraverso:

- lezioni svolte da esperti provenienti dal mondo del lavoro
- attività pratiche in laboratorio
- attività di apprendimento in contesto lavorativo all'interno delle aziende

Il progetto prevede un **totale di 3168 ore** ed è finalizzato all'acquisizione di una Qualifica professionale di III livello EQF e rivolto a N° 17 giovani di età inferiore ai 18 anni non necessariamente 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 preparazione degli alimenti e allestimento piatti; allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*. Coerentemente con quanto indicato allegato 8 del DD 11071/2020, il percorso si articola in:

- 1184 ore di lezioni teoriche da dedicare sia alla formazione di base sia tecnico-professionale. Di queste, 30 ore sono destinate alle attività di accompagnamento (iniziali, in itinere, finale), di cui almeno 8 ore per le attività di accompagnamento individuale
- 1184 ore di attività laboratoriale applicata sia alla formazione di base sia alla formazione tecnico-professionale in coerenza con la figura professionale di riferimento del progetto
- 800 ore di Alternanza scuola lavoro a partire dalla seconda annualità del percorso così strutturate:
  - 400 ore di impresa simulata/stage interno;
  - 400 ore di stage esterno da realizzarsi presso imprese del territorio.

In coerenza con gli obiettivi formativi e di apprendimento dichiarati, il progetto sottostà ad una logica progettuale basata su due punti cardine: **Centralità della RAGAZZA e del RAGAZZO 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 3 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 placement).

### B.2.2.1 Durata complessiva del progetto

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

36 mesi
---------

### B.2.3 Accompagnamento dell'utenza

#### B.2.3.1 Accompagnamento in ingresso e in itinere

<sup>1</sup> Si precisa che per la figura di Operatore della ristorazione l'indirizzo "Preparazione degli alimenti e allestimento piatti" può essere integrato con l'indirizzo "Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" relativo alla figura di Operatore delle produzioni alimentari.

### B.2.3.1.1 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 (→ orientatori esterni senior); - Aiutare gli studenti nei momenti di caduta della motivazione e di reale difficoltà di partecipazione alle lezioni (→ orientatori esterni senior, coordinatore); - Sostenere i partecipanti nelle fasi di alternanza scuola-lavoro (→ tutor di stage, orientatori esterni senior); - Dare indicazioni ai "qualificandi" per orientarsi nel mondo del lavoro e per fare ricerca attiva del lavoro (→ orientatori esterni senior).  
**Strumenti/strategie: Tutor d'aula**: presenza stabile e importante punto di riferimento costante per i ragazzi e le ragazze, la prima figura cui rivolgersi in caso di problemi/difficoltà. Lavora in stretto contatto con i docenti e il coordinatore didattico; **Tutor dell'alternanza**: affianca i discenti soprattutto nella fase d'inserimento in azienda (alternanza), monitorando l'andamento della *formazione on the job*; **Equipe multidisciplinare** (docenti, tutor d'aula, tutor di stage e aziendale, coordinatore, valutatore, orientatore): definisce e monitora il [Piano di Apprendimento Personalizzato](#) di ciascun allievo/a; **Incontri periodici con le famiglie**, 2 per anno formativo per informarli su andamento del percorso, comportamento e progressi del ragazzo/a in termini di acquisizione delle competenze, preparazione alla fase di Alternanza in azienda, informazioni sull'esame finale.

### B.2.3.1.2 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 8 ore di orientamento individuale, da spendere nel terzo anno del 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: 22 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.2.3.2 Accompagnamento in uscita (eventuale)

#### B.2.3.2.1 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.2.3.2.2 Durata *(specificare la durata dedicata alle attività di accompagnamento di gruppo e individuale) (Max 5 righe Arial 11)*

### B.2.3.3 Sintesi delle procedure di accompagnamento

Procedura di accompagnamento	Ore individuali	Ore di gruppo	Totale ore ad allievo
In ingresso		6	6
In itinere		6	6
In uscita	8	10	18
<b>Totale</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>30</b>

#### B.2.4 Visite didattiche

(se previste nel progetto, indicare il numero, le possibili destinazioni, le UF nel corso delle quali saranno svolte 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.2.5 Dotazioni ai partecipanti

##### B.2.5.1 Materiale didattico (indicare il materiale didattico ad uso individuale e collettivo)

Tipologia e caratteristiche	Quantità
Libri di testo	17
Materie prime per lavorazione	Collettiva
Divisa da cucina	17
Computer portatile	17
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	17

##### B.2.5.2 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	17	
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	17	

(1) che mette a disposizione la risorsa

##### B.2.5.3 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:

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.

- 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;
- due **laboratori 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, strumenti multimediali per la formazione a distanza se attivata.

## **B.2.6 Prove di verifica finale**

### **B.2.6.1 Articolazione e struttura delle prove di verifica finali**

*(Descrivere l'architettura complessiva delle prove di verifica finalizzate al rilascio dell'attestato di qualifica – compilare una scheda per ciascuna prova di verifica prevista) (Max 30 righe Arial 11)*

Competenza tecnico professionale oggetto di valutazione (connotative dell'indirizzo): 1) Realizzare la preparazione di piatti del menu, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; 2) Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto; 3) Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; 4) Preparare snack e piatti veloci da servire al bar predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; 5) Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Competenza tecnico professionale oggetto di valutazione (comuni agli indirizzi): 6) Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti.

Competenza tecnico professionale oggetto di valutazione (ricorsive): 7) Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni; 8) Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultati attesi; 9) Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente

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

### B.2.6.2 Tabella di accertamento delle competenze culturali di base

(indicare con quali modalità si intende effettuare l'accertamento delle competenze culturali di base di cui all'Allegato 4 dell'Accordo CSR del 1/08/2019 nell'ambito dello svolgimento delle prove d'esame)

N. prova	Competenza/e culturale/i di base oggetto di valutazione (1)	Prova di esame nella quale la/e competenza/e culturale/i di base è/sono valutata/e	Modalità di accertamento
1.  1706, 1707, 1708, 1710, 1696	Competenza di base 1) Competenze Alfabetiche funzionali – comunicazione 2) Competenza linguistica 3) Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche 4) Competenze storico-geografico-giuridico ed economico 5) Competenza digitale 6) Competenza di cittadinanza	Tecnico Pratica 1	Le abilità/conoscenze delle competenze di base 3. e 4. oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la prova TP 1, sono di seguito riportate.  Competenza di base 3. matematica, scientifico-tecnologica: <ul style="list-style-type: none"><li>• applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</li><li>• utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici</li><li>• elementi di calcolo professionale</li></ul> Competenza di base 4. storico, socio-economica: <ul style="list-style-type: none"><li>• identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore</li></ul>
2.  1708, 1707, 1706, 1703, 1696	Competenza di base 1) Competenze Alfabetiche funzionali – comunicazione 2) Competenza linguistica	Prova 2	Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle UC attraverso la Prova 2 sono di seguito riportate.  Competenze di base linguistica: <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere testi di diversa tipologia e complessità</li><li>• Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità</li><li>• Linguaggi tecnici di settore in lingua comunitaria</li></ul>

	<p>Competenza di base</p> <p>3. Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche</p> <p>5. Competenza digitale</p>	<p>Prova 2</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"> <li>• Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi vario tipo del proprio contesto</li> <li>• Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione dello svolgimento di attività di settore</li> <li>• Elementi di base di metodologia di ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale</li> <li>• Applicazione, strumenti e tecniche per l'elaborazione di dati</li> </ul>
	<p>Competenza di base</p> <p>1) Competenze Alfabetiche funzionali – comunicazione</p> <p>2) Competenza linguistica</p> <p>3) Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche</p> <p>4) Competenze storico-geografico-giuridico ed economico</p> <p>5) Competenza digitale</p> <p>6) Competenza di cittadinanza</p>	<p>Prova 4</p>	<p>Le abilità /conoscenze delle competenze di base 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"> <li>• Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative</li> <li>• Applicare modalità di interazione comunicativa</li> <li>• Grammatica, semantica, sintassi della lingua italiana</li> <li>• Linguaggi tecnici propri del settore</li> </ul> <p>Competenza di base 2. Matematica, scientifico-tecnologica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione nello svolgimento di attività di settore</li> <li>• Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentare applicabili al settore professionale</li> </ul> <p>Competenza di base 3. Storico, socio-economica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore</li> <li>• Elementi di storia del settore professionale</li> </ul>
1708, 1707, 1706, 1703, 1696	1. Competenza di base 1) Competenze Alfabetiche funzionali – comunicazione	Prova 5	<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"> <li>• Comprendere testi di diversa tipologia e complessità</li> <li>• Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità</li> <li>• Linguaggi tecnici propri di settore in lingua italiana</li> <li>• Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana</li> </ul> <p>Strumenti informatici per la produzione di testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali</p>

(1) Indicare se trattasi di *COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI-COMUNICAZIONE*, *COMPETENZA LINGUISTICA*, *COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE*, *COMPETENZE STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE*, *COMPETENZA DIGITALE* o *COMPETENZA DI CITTADINANZA*.

## B.3 Progettazione dell'attività formativa

### B.3.1 Competenze che compongono la figura (incluse le competenze culturali di base)

Denominazione	Durata (in ore o frazioni)
Competenze culturali di base (di cui all'Allegato 4 dell'Accordo CSR del 1/08/2019)	
1) Alfabetiche funzionali - comunicazione	190
2) Linguistica	84
3) Matematiche scientifiche e tecnologiche	275
4) Storico-geografico-giuridiche ed economiche	170
5) Digitale	15
6) Di Cittadinanza	36
Accompagnamento	30
Competenze tecnico professionali ricorsive	
1) Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni	200
2) Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	280
3) Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente	150
Competenze tecnico professionali comuni agli indirizzi	
1) Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti.	350
Competenze tecnico professionali connotative	
1) Realizzare la preparazione di piatti del menu, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	458
2) Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto	480
3) Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	150
4) Preparare snack e piatti veloci da servire al bar predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	150
5) Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	150
<b>Totale</b>	<b>3168</b>

### B.3.2 Si prevede l'integrazione con una o più Aree di Attività<sup>2</sup> (ADA) del Repertorio Regione delle Figure Professionale (RRFP)

<sup>2</sup> Tale possibilità è prevista unicamente per il percorso per "Operatore ai servizi di vendita" che può essere progettato prendendo come riferimento la figura nazionale, integrata con una o entrambe le seguenti ADA della figura "Addetto alle

- NO
- SI (compilare le sezioni B.3.2.1 e B.3.2.2)

**B.3.2.1 Motivare la scelta di integrare la figura professionale con una o più ADA del RRFP (Max 10 righe Arial 11):**

**B.3.2.2 Denominazione e durata delle ADA del RRFP integrative della figura:**

Denominazione	Durata (in ore o frazioni)
1)	
2)	
<b>Totale</b>	

**B.3.3 La figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell'allegato 8):**

- NO
- SI (compilare la sezione B.3.3.1)

**B.3.3.1 Denominazione e codice numerico identificativo del profilo/percorso presente nel Repertorio Regionale della Formazione Regolamentata (RRFR)**

**B.3.4 Alternanza scuola-lavoro: impresa simulata/stage interno/stage esterno**

*(indicare gli obiettivi, la durata, le modalità organizzative e di attuazione per ciascuna tipologia di alternanza scuola-lavoro) (Max 20 righe Arial 11)*

Nel rispetto degli "Indirizzi per la realizzazione dell'offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale – a.s. 2021/2024", il progetto prevede **800 ore di alternanza scuola lavoro** da svolgersi nella scuola in azione di impresa simulata/stage interno (400h), sia in aziende del settore ristorativo e alberghiero (400h), che si trovano sui territori di Figline Valdarno, Firenze e Arezzo.

Lo stage aziendale, attuato 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 secondo anno**, grazie ai contatti con aziende del settore e collaborazione con Enti vari, quali i Comuni, i Consorzi, gli alunni **vengono preparati** anche tramite esperienze di **simulazione di impresa** a scuola, massimo 120 ore, e all'interno dell'azienda per migliorare l'inserimento lavorativo nei settori della ristorazione e del turismo prendendo parte attiva in manifestazioni promozionali della zona e preparazione dei prodotti locali. Il tirocinio viene pertanto preparato attentamente dallo staff di progetto e condiviso con le famiglie attraverso riunioni di gruppo e colloqui individuali. Ai ragazzi viene consegnata una cartellina che contiene tutti i documenti dello stage: Convenzione, Patto formativo, calendario della frequenza, dati del tutor aziendale e scolastico, registro delle attività svolte, vademecum delle regole da rispettare, mansionario, modulo di valutazione dei tutor aziendali. I documenti ufficiali vengono conservati presso il luogo di lavoro e di questi il giovane è pienamente responsabile.

Con l'azienda ospitante viene compilata e firmata una **Convenzione** e definito un **progetto**

---

attività di gestione e controllo della contabilità del magazzino" (settore: logistica e trasporti) del Repertorio Regionale delle Figure professionali:

ADA - Gestione e controllo dei movimenti delle merci nel magazzino;

ADA - Gestione del processo contabile.

Resta ferma la durata complessiva del percorso di 3.168 ore nonché il rispetto di quanto indicato dalla Dgr 988/2019 con riferimento al principio della "progettazione equilibrata".

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

## 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)

	<b><u>NON COMPILARE</u></b> Nome e cognome	Funzione	Provenienza dal mondo della produzione o professioni, docenti provenienti dal settore dell'istruzione della formazione, ecc	<b><u>NON COMPILARE</u></b> Anni di esperienza nella disciplina/attività da svolgere nel progetto	Senior/ Junior /Fascia	Ore	<b><u>NON COMPILARE</u></b> Soggetto attuatore che rende disponibile la risorsa (3)	Personale interno/ esterno (4)	% Docenza/ totale ore di docenza	UF interessata	Disciplina
	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			alimentazione
5		Docente	Istruzione		Senior	198		interno			Diritto e tecnica amministrativa
6		Docente	Istruzione		Senior	132		interno		1M	Scienze integrate
7		Docente	Istruzione		Senior	132		interno		1S	Diritto
8		Docente	Istruzione		Junior	297		interno			francese

9		Docente	Istruzione		Senior	198		interno		1L	Inglese
10		Docente	Istruzione		Senior	627		interno			Lab. cucina
11		Docente	Istruzione		Senior	330		interno			Lab sala
12		Co-docente	Istruzione		Senior	330		interno			Lab sala
13		Co-docente	Istruzione		Senior	456 (66h con alimentazione, 330h interno, 60h esterno)		Cucina: sia interno (330h) che esterno (60h). Alimentazione: interno			Scienze degli alimenti + Lab. cucina
14		Docente	Istruzione		Junior	99		interno		1M	Scienze motorie
15		Co-docente	formazione		Junior	139		esterno			Orientamento individuale
16		Docente	Istruzione		Senior	99		interno		1L	Religione
17		Docente	Istruzione		Senior	258		interno			tutoraggio

- (1) Indicare tutte le funzioni che intervengono per l'attuazione del progetto e che sono oggetto di finanziamento con risorse FSE
- (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/ giorni	<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	43h		Interno
2		Coordinamento		Senior	103h		Interno
3		Rendicontazione		Senior	52h		Interno
5		Personale tecnico amministrativo		Senior	52h		Interno
6		Personale tecnico professionale		Senior	52h		Interno

(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

## B.4.2 Risorse strutturali da utilizzare per il progetto

### B.4.2.1 Locali

			<b><u>NON COMPILARE</u></b>		
Tipologia locali (specificare)	Indirizzo di ubicazione (Via, n° civico, Cap, Comune)	Metri quadri	<b><u>Soggetto attuatore che rende disponibile la risorsa (1)</u></b>	Locali registrati nel dossier di accreditamento (SI/NO)	Disponibilità del locale (proprietà, locazione, comodato)
Locali ad uso ufficio	ISIS Vasari – Figline e Incisa Valdarno	50			SI
Aule didattiche (2) (solo per attività formative)	ISIS Vasari – Figline e Incisa Valdarno	52			SI
Laboratori informatici	ISIS Vasari – Figline e Incisa Valdarno	132			SI
Altri locali (specificare tipologia, ad es. aula informatica, laboratorio )					
Cucina operativa	ISIS Vasari – Figline e Incisa Valdarno	150			SI
Sala ristorante	ISIS Vasari – Figline e Incisa Valdarno	200			SI
Bar	ISIS 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.4.2.2 Motivazione dell'utilizzo di risorse non registrate nel dossier di accreditamento (eventuale) *Max 10 righe Arial 11*

## B.5 Risultati attesi/Sostenibilità/Trasferibilità/Innovazione

### B.5.1 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 SOSTENIBILITA' 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 nella 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 nelle ragazze e nei ragazzi un bisogno di aggiornamento continuo rispetto al proprio settore professionale nell'ottica del Life Long Learning.

### B.5.2 Esemplarità 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 permetterà 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.5.3 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 CHEF LAB 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, 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 CHEF LAB 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 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 dalle Piccole e Medie Imprese (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>B.6 Ulteriori informazioni utili</b>
---

*(Max 20 righe Arial 11)*

--

## C.1 Articolazione attività

### C.1.1 Quadro riepilogativo dell'attività

N.	Titolo scheda di dettaglio	N. destinatari	N. ore
1	Operatore della ristorazione (n. 14)	17	3168

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

Titolo: Operatore della ristorazione (n. 14)

**C.2.1 Obiettivi formativi dell'attività**

*(declinare gli obiettivi formativi generali in termini di competenze culturali di base e competenze tecnico professionali. E' richiesto uno specifico riferimento allo sviluppo delle dimensioni personali, sociali, di apprendimento e imprenditoriali di cui alle corrispondenti Competenze chiave europee ex Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018, come specificate nell'Allegato 2 dell'accordo Stato-Regioni del 18/12/2019) (Max 20 righe Arial 11)*

Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù.

**C.2.2 Sede di svolgimento dell'attività formativa**

*(indicare tutte le sedi in cui si realizzerà il percorso, indicando per ciascuna sede la tipologia di attività: lezioni teoriche, attività laboratoriali, accompagnamento)*

I.S.I.S. Giorgio Vasari – Piazza Caduti di Pian d'Albero n.30 – 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

### C.2.3 Competenze culturali di base di cui all'Allegato 4 dell'Accordo CSR del 1/08/2019

(aggiungere una riga per ciascuna competenza culturale di base)

Standard nazionale di cui all'Accordo del 01/08/2019				UF n.	Denominazione UF	Standard regionale di cui al RRF			
Competenza culturale di base	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/Contenuti <sup>(1)</sup>	Aree di sapere <sup>(2)</sup>	Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI
Alfabetica funzionale - comunicazione	Aula: 190 Laboratorio: 0 Stage: 0	-adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alle tipologie di comunicazione  -comprendere testi orali e continui, non continui e misti di diversa complessità, finalità e tipologia prodotti da una pluralità di canali comunicativi  -identificare le informazioni e i diversi punti di vista di testi o fonti di diversa natura  -applicare modalità di redazione di testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e in formato digitale	-elementi di comunicazione interpersonale in contesti formali, organizzativi e professionali  -strutture ed elementi fondamentali del sistema della lingua italiana: fonologia, morfologia, sintassi, lessico  -elementi fondamentali del patrimonio culturale letterario italiano nella prospettiva della riflessione sulla lingua e sul suo uso  -lessico professionale di settore  -strutture essenziali dei testi funzionali  -tecniche di produzione scritta, anche professionale	1L	Competenza alfabetica funzionale - comunicazione				

Linguistica	Aula: 84 Laboratorio : 0 Stage:0	<p>-identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e pertinenti all'ambito professionale</p> <p>-redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali</p> <p>-sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari di ambito professionale</p> <p>-comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard</p> <p>-riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali</p>	<p>-strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico</p> <p>-principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici</p> <p>-elementi di pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p> <p>-elementi di microlingua, lessico di base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento</p> <p>-elementi di cultura e civiltà di paesi di cui si studia la lingua</p>	2L	Competenza linguistica				
-------------	---	--	--	----	------------------------	--	--	--	--

<p>Matematiche, scientifiche tecnologiche</p>	<p>275</p>	<p>-utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</p> <p>-descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica</p> <p>-individuare e rappresentare relazioni e funzioni</p> <p>-risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni e disequazioni</p> <p>-riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</p> <p>-applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti</p> <p>-osservare e descrivere un fenomeno naturale e interpretare un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriato</p>	<p>-calcolo numerico e calcolo letterale</p> <p>-linguaggio naturale e simbolico</p> <p>-il piano cartesiano, le funzioni di proporzionalità diretta e inversa e la loro rappresentazione</p> <p>-strategie risolutive di un problema: proporzioni, percentuali, equazioni e disequazioni di primo grado, sistemi di equazioni e disequazioni e loro interpretazione geometrica</p> <p>-nozioni fondamentali di geometria euclidea</p> <p>-elementi di statistica descrittiva</p> <p>-elementi di probabilità</p> <p>-complementi di matematica di settore</p> <p>-principali forme di energia e leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche</p> <p>-elementi fondamentali e significato di un ecosistema e sviluppo sostenibile</p>	<p>3M</p>	<p>Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche</p>				
---	------------	---	--	-----------	--	--	--	--	--

		-identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore che possono essere indagati e affrontati in modo scientifico -riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all'ambiente e al proprio ambito professionale -applicare il metodo della progettazione per la risoluzione di semplici problemi pratici	i-caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi in relazione all'ambiente -elementi di base dell'area scientifica di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi scientifici di ricerca -fasi del processo tecnologico e metodo della progettazione: elementi di base -i principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Storico-geografico-giuridiche ed economiche</p>	<p>170</p>	<p>-identificare le caratteristiche principali e i fattori fondamentali che regolano l'economia e il mercato del lavoro</p> <p>-regole che governano l'economia, principali opportunità lavorative del sistema socio-economico e servizi di appartenenza</p> <p>-elementi del sistema, -identificare i principali strumenti e le modalità di gestione del denaro in rapporto al suo valore e alle finalità d'uso</p> <p>-individuare i settori economici e le principali strutture e funzioni aziendali</p> <p>-collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>-individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, i cambiamenti relativi al vivere quotidiano e i fenomeni principali nell'evoluzione e dello sviluppo del sistema socio-economico di appartenenza</p> <p>-leggere anche le modalità multimediali</p>	<p>le-caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale</p> <p>-regole che governano l'economia, principali soggetti del sistema economico e servizi del proprio territorio</p> <p>-elementi del sistema, dell'organizzazione della cultura aziendale</p> <p>-principali strumenti per la gestione delle transazioni economiche-finanziarie</p> <p>-servizi e tecniche di ricerca attiva del lavoro</p> <p>-le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>-i principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano</p> <p>-i principali fenomeni sociali economici e le principali tappe dello sviluppo dell'evoluzione tecnico scientifica che caratterizzano il mondo contemporaneo</p>	<p>4S</p>	<p>Competenze Storico-geografico-giuridiche ed economiche</p>				
--	------------	--	--	-----------	---	--	--	--	--

		<p>differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche</p> <p>-riconoscere le specificità storico-culturali e socio-economiche del territorio</p> <p>-individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnica e scientifica nel corso della storia</p>	<p>i principali eventi e processi di trasformazione sociale e culturale ed economica che caratterizzano l'Italia e l'Europa</p> <p>le diverse tipologie di fonti e il territorio come fonte storica</p> <p>elementi di storia locale: principali eventi ed elementi caratterizzanti</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Digitali	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilizzare programmi base e app su pc, tablet e smartphone</li> <li>-effettuare le più comuni operazioni di ricerca, memorizzazione, organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di dati e informazioni</li> <li>-utilizzare la rete internet per attività di comunicazione interpersonale e professionale e partecipare alla vita sociale</li> <li>-riconoscere i vincoli e i rischi dell'uso della rete</li> <li>-applicare misure definite di sicurezza e norme basilari di privacy</li> <li>-utilizzare strumenti per gestire una rete di contatti su un social network</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-architettura del pc; programmi operativi di base e applicativi di scrittura, calcolo e grafica per la produzione di documenti multimediali</li> <li>-informazioni, dati e codifica; modalità e sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione</li> <li>-funzioni caratteristiche della rete internet; i motori di ricerca</li> <li>-principali strumenti per la comunicazione interpersonale e professionale: email, forum, social networks, blog, Wiki</li> <li>-limiti, rischi e utilizzo sicuro della rete internet; elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette</li> <li>-social network e new media come fenomeno e strumento comunicativo</li> </ul>	5D	Competenze digitali				
----------	----	--	---	----	---------------------	--	--	--	--

Cittadinanza	36	<p>-adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme nell'ambito della sfera privata e di quella sociale e lavorativa</p> <p>-identificare le norme di base che regolano il mercato del lavoro e le diverse tipologie di contratti di lavoro</p> <p>-fruire dei servizi del territorio anche online messi a disposizione del cittadino</p> <p>-identificare le strutture e le modalità di partecipazione all'esercizio dei propri diritti-doveri nell'ambito della comunità locale e allargata</p> <p>-adottare comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse</p>	<p>-la Repubblica Italiana nel quadro della Costituzione e nell'ambito dell'Unione Europea e delle Istituzioni Internazionali</p> <p>-i principi basilari lessico e contenuti principali dell'ordinamento giuridico</p> <p>-concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile</p> <p>-elementi di deontologia professionale</p> <p>-diritti e doveri, gestione del rapporto e tipologie di contratti di lavoro, principali problematiche relative all'integrazione e all'inclusione, alla tutela dei diritti umani, alla promozione delle pari opportunità</p> <p>-servizi e opportunità informative, formative, sociali, di tutela e di supporto al lavoro del territorio</p>	6C	Competenze di cittadinanza				
Totale	770								

(1) Nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE" indicare i Contenuti presenti nella relativa Scheda in sostituzione degli Obiettivi di Competenze

(2) Non compilare nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE"

## C.2.4 Competenze tecnico professionali

### C.2.4.1 Competenze tecnico professionali ricorsive

(aggiungere una riga per ciascuna competenza)

Standard nazionale di cui all'Accordo del 01/08/2019				UF n.	Denominazione UF	Standard regionale di cui al RRF			
						<i>(Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell'allegato 8):</i>			
Competenza tecnico professionale ricorsiva	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/Contenuti <sup>(1)</sup>	Aree di sapere <sup>(2)</sup>	Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI
Fasi delle operazioni da compiere	Aula:100 Laboratori o:50 Stage:50	-utilizzare operazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  -applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  -applicare modalità di pianificazione organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e della attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifici di settore  -applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	-normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo  -principali terminologie tecniche di settore/processo  -processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo  -elementi di comunicazione professionale  -tecniche di pianificazione  -tecniche di pianificazione organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e della attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifici di settore	1	Fasi delle operazioni da compiere				

Manutenzione	Aula: 114 Laboratori o:84 Stage:100	<p>-individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)</p> <p>-applicare procedure e tecniche di approntamento, strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore</p> <p>-adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</p> <p>-utilizzare metodiche per individuare livelli di usura e eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore</p>	<p>-metodi e tecniche di approntamento/avvio</p> <p>-principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</p> <p>-strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore</p> <p>-tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</p> <p>-tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati</p> <p>-procedure e tecniche di monitoraggio, individuazione e valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</p> <p>-tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili di settore</p>	2	Manutenzione				
--------------	--	--	--	---	--------------	--	--	--	--

Sicurezza	Aula: 0 Laboratori o:50 Stage:100	<ul style="list-style-type: none"> <li>-identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore</li> <li>-individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>-individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizioni tipici del settore</li> <li>-adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e sulla salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>-adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>-utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>-attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>-dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>-metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore</li> <li>-normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>-nozioni di primo soccorso</li> <li>-segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> </ul>	3	Sicurezza				
Totale	630								

(1) Nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE" indicare i Contenuti presenti nella relativa Scheda in sostituzione degli Obiettivi di Competenze

(2) Non compilare nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE"

### C.2.4.2 Competenze tecnico professionali comuni agli indirizzi

(se presenti - aggiungere una riga per ciascuna competenza)

Standard nazionale di cui all'Accordo del 01/08/2019				UF n.	Denominazione UF	Standard regionale di cui al RRF		
Competenza tecnico professionale comune agli indirizzi	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/ Contenuti <sup>(1)</sup>	Aree di sapere <sup>(2)</sup>
Operazioni di conservazione e stoccaggio	Aula: 0 Laboratorio: 150 Stage: 200	-applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo  -applicare tecniche di confezionamento degli alimenti  -controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati	-principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala-bar  -tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti  -elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti  -normativa inerente la conservazione degli alimenti	4	Operazioni di conservazione e stoccaggio			
Totale	350							

<sup>(1)</sup> Nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE" indicare i Contenuti presenti nella relativa Scheda in sostituzione degli Obiettivi di Competenze

<sup>(2)</sup> Non compilare nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE"

### C.2.4.3 Competenze tecnico professionali connotative

(aggiungere una riga per ciascuna competenza)

Standard nazionale di cui all'Accordo del 01/08/19					UF n.	Denominazione UF	Standard regionale di cui al RRFR (Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell'allegato 8):			
Indirizzo	Competenza tecnico professionale connotativa	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/Contenuti <sup>(1)</sup>	Aree di sapere <sup>(2)</sup>	Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	Preparazione piatti nel menù	Aula:8 Laboratorio:200 Stage:250	-preparare la linea di preparazione dei prodotti -utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi -dividere in porzioni i cibi e allestire direttamente in cucina -applicare tecniche e protocolli di controllo, materie prime semilavorati in fase di cottura	-organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala -elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche -elementi di gastronomia -elementi di merceologia relativi alla cottura -protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza -tecniche di cottura classica -utensili per la cottura dei cibi	5	Preparazione piatti nel menù				

	Preparazione materie prime e semilavorati	Aula:80 Laboratorio:200 Stage:100	<ul style="list-style-type: none"> <li>-applicare criteri di selezione delle materie prime</li> <li>-approntare materie prime per la preparazione di pasti</li> <li>-applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li> <li>-preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salsi, creme, basi e derivati</li> <li>-preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca, semplice e ripiena, gnocchi, pizze, soufflé)</li> <li>-assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-elementi di gastronomia</li> <li>-elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li> <li>-standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>-tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>-utensili per la preparazione dei cibi</li> </ul>	6	Preparazione materie prime e semilavorati				
--	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

<p>Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande</p>	<p>Servizio in sala in sicurezza</p>	<p>Aula:0 Laboratorio: 150 Stage:0.</p>	<p>-stendere le comande e gli ordini in modo funzionale  -applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala  -preparare prodotti ai clienti</p>	<p>-organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala  -metodi per la redazione e l'inoltro della comanda  -tecniche di comunicazione  -tecniche di servizio base ed avanzate  -tipologie di servizio banqueting</p>	<p>7</p>	<p>Servizio in sala in sicurezza</p>				
	<p>Preparazione snack e piatti veloci</p>	<p>Aula:0 Laboratorio: 150 Stage:0</p>	<p>-preparare la linea di preparazione dei prodotti  -organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti  -preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi  -curare l'abbinamento delle materie prime</p>	<p>-classificazione merceologica delle materie prime  -tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti  -criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate  -norme igieniche di preparazione degli snack  -tecniche di presentazione dei piatti</p>	<p>8</p>	<p>Preparazione snack e piatti veloci</p>				

	Somministrazione snack e bevande	Aula:0 Laboratorio:150 Stage:0	-applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar  -applicare tecniche di servizio al tavolo	-attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio  -caratteristiche per i prodotti e per le materie prime  -normativa sulla miscita/somministrazione alcolici  -tecniche di servizio al tavolo	9	Somministrazione snack e bevande				
Totale		1388								

(1) Nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE" indicare i Contenuti presenti nella relativa Scheda in sostituzione degli Obiettivi di Competenze  
(2) Non compilare nel caso della "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER MANUTENTORE DEL VERDE"

**C.2.4.3bis Competenze tecnico professionali connotative**

*(da compilarsi limitatamente alla figura di Operatore della ristorazione nel caso in cui l'indirizzo "Preparazione degli alimenti e allestimento piatti" sia integrato con l'indirizzo "Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" relativo alla figura di Operatore delle produzioni alimentari)  
(aggiungere una riga per ciascuna competenza)*

Indirizzo	Competenza tecnico professionale connotativa	Durata	Abilità	Conoscenze	UF n.	Denominazione UF
		Aula:..... Laboratorio: Stage:.....				
		Aula:..... Laboratorio: Stage:.....				
Totale						

**C.2.4.4 AdA del RRFP**

*(se presenti - limitatamente al percorso per "Operatore ai servizi di vendita")*

Denominazione AdA del RRF	Durata	Capacità	Conoscenze	UF n.	Denominazione UF
	Aula:..... Laboratorio: Stage:.....				
	Aula:..... Laboratorio: Stage:.....				
Totale					

### C.2.5 Unità formative previste dall'attività

N.	U.F.	Durata	Di cui Fad	Di cui Laboratorio	Annualità in cui sarà svolta l'UF (indicare I, II o III annualità)
1L	Competenze alfabetico funzionale - comunicazione	190			
2L	Competenze linguistiche	84			
3M	Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche	275			
4S	Competenze storico-geografico-giuridiche ed economiche	170			
5D	Competenze digitali	15			
6C	Competenze di cittadinanza	36			
1	Fasi delle operazioni da compiere	200			
2	Manutenzione	280			
3	Sicurezza	150			
4	Operazioni di conservazione e stoccaggio	350			
5	Preparazione piatti nel menù	458			
6	Preparazione materie prime e semilavorati	480			
7	Servizio in sala in sicurezza	150			
8	Preparazione snack e piatti veloci	150			
9	Somministrazione snack e bevande	150			
10	UF alternanza scuola-lavoro	800			
	Totale UF				
	Totale ore di accompagnamento <sup>3</sup>	30			
	<b>Totale percorso</b>	<b>3168</b>			

### C.2.6. Articolazione del percorso nel triennio

	N. ore	N. ore di compresenza	U.F. n.
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze di base)	770	0	1L, 2L, 3M, 4S, 5D, 6C
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	384	66	1-9
Attività di accompagnamento	30		

<sup>3</sup>Inserire il totale delle ore ad allievo dedicate a misure di accompagnamento, ai sensi della DGR 988/2019 (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).

Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	0	0	
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	1184	720	1-9
Alternanza scuola-lavoro	800	0	10
<b>Totale</b>	<b>3168</b>		

#### **C.2.6.1 Articolazione del percorso nella PRIMA CLASSE**

	N. ore	N. ore di compresenza	U.F. n.
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze di base)	388	0	1L, 2L, 3M, 4S, 5D, 6C
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	249		1, 4, 5, 6, 7
Attività di accompagnamento	6		
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	0		
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	413	330	1, 4, 5, 6, 7
<b>Totale</b>	<b>1056</b>		

#### **C.2.6.2 Articolazione del percorso nella SECONDA CLASSE**

	N. ore	N. ore di compresenza	U.F. n.
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze di base)	237		1L, 2L, 3M, 4S, 5D, 6C
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	183		3, 4, 6, 7
Attività di accompagnamento	6		
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	0		
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	230	230	3, 4, 6, 7

Alternanza scuola-lavoro	400		10
<b>Totale</b>	<b>1056</b>		

### C.2.6.3 Articolazione del percorso nella TERZA CLASSE

	N. ore	N. ore di compresenza	U.F. n.
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze di base)	145		1L, 2L, 3M, 4S, 5D, 6C
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	0		
Attività di accompagnamento	10		
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	0		
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	501	126	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9
Alternanza scuola-lavoro	400		10
<b>Totale</b>	<b>1056</b>		

**Per ciascuna delle U.F. sopra indicate compilare ed allegare una scheda C.2.7**  
**Compilate ed allegate n° 16 schede C.2.7**

### C.2.7 Scheda di unità formativa N°1L DI 6

Titolo U.F.: Competenze alfabetico funzionali - comunicazione	Durata: 190h
---	--------------

#### C.2.7.1 Contenuti formativi

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

\* Principali strutture grammaticali della lingua italiana; \* 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 in lingua italiana; \* 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.

\* Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale in lingua italiana; \* Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista; \* Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali e informali; \* Applicare strategie diverse di lettura; \* Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo; \* 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.2.7.2 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 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.2.7.3 Organizzazione e logistica**

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

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

#### **C.2.7.4 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF** (Max 20 righe Arial 11)

Tipologie di prove intermedie previste.

- Test a risposta multipla
- 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 2L DI 6

Titolo U.F.: Competenze linguistiche

Durata: 84h

#### C.2.7.1 Contenuti formativi

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

\* Principali strutture grammaticali della lingua 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, in lingua 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 letterari; \* 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 in lingua comunitaria; \* Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista in lingua comunitaria; \* Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali e informali; \* Applicare strategie diverse di lettura in lingua comunitaria; \* Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo 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.2.7.2 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 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.2.7.3 Organizzazione e logistica**

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

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

### **C.2.7.4 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF** *(Max 20 righe Arial 11)*

Tipologie di prove intermedie previste.

- Test a risposta multipla
- 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 3M DI 6**

Titolo U.F.: Competenze matematiche, scientifiche, tecnologiche
---

Durata: 275h
--------------

#### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

* 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.

\* 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.

### **.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, in presenza e a distanza, 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 4S DI 6

Titolo U.F.: Competenze storico-geografiche-giuridiche ed economiche

Durata: 170h

#### C.2.7.1 Contenuti formativi

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

\* 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.

\* 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.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.7.2.3 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.7.2.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 5D DI 6**

Titolo U.F.: Competenze digitali

Durata: 15h

**C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Principi di alfabetizzazione informatica e digitale \*Consultare, cercare, filtrare dati, informazioni e contenuti digitali \*utilizzare strumenti informatici \*condividere mediante le tecnologie digitali \*collaborare mediante le tecnologie digitale \*tutelare i dati personali e la privacy \*sicurezza ICT \*stimolare uno spirito critico responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società tramite l'utilizzo delle tecnologie

### **C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 6D DI 6**

Titolo U.F.: Competenze di cittadinanza

Durata: 36h

#### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Sviluppo di un'autonoma capacità di valutare fatti e accadimenti e di orientare comportamenti nei diversi contesti di vita personale \*conoscenza ed esercizio dei propri diritti e doveri in coerenza ai principi della Costituzione \*sviluppo di una partecipazione democratica e assunzione di livelli di responsabilità nel proprio ambiente di vita, sociale e professionale \*seguire un codice di condotta etico \*dimostrare consapevolezza e competenza a livello interculturale \*sostenere la parità di genere.

#### **C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 1 DI 10**

Titolo U.F.: Fasi delle operazioni da compiere

Durata: 200h

### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Tecniche di pianificazione \* Elementi di comunicazione professionale \*Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo \*Principali terminologie tecniche di settore/processo \*Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo \* Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala \*Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità dell'attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato \* Progettazione e organizzazione con riferimento a preparazioni in collaborazione con il personale di sala.

### **C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 2 DI 10**

Titolo U.F.: Manutenzione

Durata: 280h

### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Metodi e tecniche di approntamento/avvio \*Principi, meccanismi e parametri di funzionamento e strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore \*Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore \*Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti utensili di settore \*Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati \*Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili di settore \*Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature.

### **C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 3 DI 10**

Titolo U.F.: Sicurezza

Durata: 150h

### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore \*Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore \*Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio del settore \*normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore \*nozioni di primo soccorso \*segnali di divieto e prescrizione correlati di settore.

### **C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 4 DI 10**

Titolo U.F.: Operazioni di conservazione e stoccaggio

Durata: 350h

### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* 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  
\* 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.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 5 DI 10**

Titolo U.F.: Preparazione dei piatti nel menu

Durata: 458h

### **C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala \*Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche \*Elementi di gastronomia \*Elementi di merceologia relativi alla cottura \*Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza \*Tecniche di cottura classica \*Utensili per la cottura dei cibi.

### **C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 6 DI 10**

**C.2.7.1 Contenuti formativi**

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

\* Elementi di gastronomia \*Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettici e impieghi \*Standard di qualità dei prodotti alimentari \*Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina \*Utensili per la preparazione dei cibi

**C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 7 DI 10

Titolo U.F.: Servire in sala in sicurezza

Durata: 150h

#### C.2.7.1 Contenuti formativi

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

\* Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala \*Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda \*allestimento sala e somministrazione piatti e bevande \*tecniche di comunicazione \*tecniche di servizio base ed avanzate \*tipologie di servizio banqueting

#### C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 8 DI 10

Titolo U.F.: Preparazione snack e piatti veloci

Durata: 150h

#### C.2.7.1 Contenuti formativi

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

\* Classificazione merceologica delle materie prime \*tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti \*criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate \*norme igieniche di preparazione degli snack \*tecniche di presentazione dei piatti

#### C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.4 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 9 DI 10

Titolo U.F.: Somministrazione bevande e snack

Durata: 150h

#### C.2.7.1 Contenuti formativi

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

\* Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio \*caratteristiche dei prodotti e delle materie prime \*normative sulla miscita/somministrazione alcolici  
\*tecniche di servizio al tavolo

#### C.2.7.2 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, in presenza e a distanza, 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.2.7.3 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.2.7.3 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.2.7 Scheda di unità formativa N° 10 DI 10

Titolo U.F.: Stage

Durata: 800h

### C.2.7.1 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**, 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.

**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.2.7.2 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 e/o la realizzazione di un Project Work.

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.2.7.3 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.2.7.3 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 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)*

<b>Sezione E</b>	<b>Prodotti</b>
------------------	-----------------

<b>E.1 PRODOTTO a stampa o multimediale<sup>4</sup> N° 0 di 0</b>
---

**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 10 righe Arial 11)*

**E.1.5 Tipologia e formato (Max 10 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*

<sup>4</sup> 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](http://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](mailto:por@progettotrio.it).

### E.2.1 Titolo del prodotto

### E.2.2 Argomento *(Max 10 righe Arial 11)*

### E.2.3 Autori (Enti o singoli)

### E.2.4 Descrizione del prodotto

*(secondo la scheda catalografica di cui al box E.2.6) (Max 10 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 10 righe Arial 11)*

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

<b>Campo</b>	<b>Descrizione</b>
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](mailto:por@progettotrio.it).

**AVVERTENZE**

Il formulario deve essere sottoscritto dal legale rappresentante del soggetto proponente

**SOTTOSCRIZIONE DEL FORMULARIO**

Il sottoscritto D.S. Alessandro Papini

in qualità di legale rappresentante del soggetto ISIS Giorgio Vasari

in relazione al progetto denominato CHEF LAB

**Attesta**

L'autenticità di quanto dichiarato nel formulario e sottoscrive tutto quanto in esso contenuto

Luogo e data

Firma e timbro  
del legale rappresentante

.....

(con firma autografa allegare copia leggibile e in corso di validità del documento di identità)