Regione Toscana

Regione Toscana

Allegato A

FORMULARIO DI PRESENTAZIONE DI PROGETTI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP) DA PARTE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI (IP) PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA PROFESSIONALE DI IV ANNO

-

ANNO SCOLASTICO E FORMATIVO 2021/2022

Sezione A - Dati identificativi dell'Istituto Professionale

A.1 Denominazione Istituzione scolastica
ISIS Giorgio Vasari

A.2 Codice Meccanografico Istituzione scolastica
FIIS01100B

A.3 Rappresentante legale
D.S. Alessandro Papini

A.4 Referente del progetto
Prof. Massimiliano Ghiori

A.5 Riferimenti Tel/E-mail/PEC
055962087
fiis01100b@istruzione.it – fiis01100b@pec.istruzione.it

A.6 Codice IBAN
IT04N0842505463000031091101

A.7 Soggetto accreditato[1] **(se sì, indicare codice di accreditamento)**
IS0064

A.8 Sede dell'Istituto Professionale (Via, n., CAP, Comune, Provincia) (indicare sede legale e sede di svolgimento del percorso – se diversa)
Piazza Caduti di Pian d'Albero, 30 – 50063 – Figline Incisa Valdarno (FI)

A.9 Codice Fiscale
94012140482

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

Sezione B - Dati identificativi del progetto

B.1 Titolo
Chef Tech.

B.2 Descrizione sintetica del progetto

Il presente progetto descrive in dettaglio l'offerta formativa che l'ISIS G. Vasari mette a disposizione degli studenti per l'anno scolastico 2021/2021 relativamente ai percorsi IeFP classe quarta attivati in regime di sussidiarietà.
Obiettivo primario che anima il progetto è la *crescita sia personale che professionale* del ragazzo/a, quale fattore chiave per un futuro inserimento di successo nel mondo del lavoro. Per tale scopo proponiamo un approccio integrato che comprende l'apprendimento teorico delle discipline tecnico-professionali (conoscenze), le attività laboratoriali (esercizio delle abilità), *la formazione on the job* (alternanza scuola-lavoro) e il lavoro di rafforzamento e miglioramento delle competenze di base e di cittadinanza, al fine di sviluppare quel complesso "saper fare" che è la competenza, ossia "*la comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro e di studio e nello sviluppo professionale e personale*" (Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (2008/C 111/01), che permettono di mettere in essere una prestazione efficace e di successo. Il progetto intende dunque assicurare il massimo sviluppo possibile delle capacità di ciascun studente, attraverso la presa in carico del singolo.
La metodologia e la struttura progettuale pensata per il raggiungimento di tale obiettivo formativo permetterà inoltre ai partecipanti di: ORIENTARSI in maniera consapevole rispetto al mercato del lavoro e al proprio percorso professionale; APPRENDERE grazie a metodologie didattiche improntate sull'apprendimento cooperativo, sulle attività pratiche in azienda e sull'approccio personalizzato; MIGLIORARE la conoscenza di dei propri obiettivi professionali e delle proprie capacità; INSERIRSI, con strumenti e competenze adeguate, nel mondo del lavoro; RECUPERARE, per quanto possibile, un approccio positivo verso l'apprendimento per innescare la motivazione ad accrescere le proprie competenze per tutta la vita (*Life Long Learning*).
Il progetto si sviluppa su un anno, al termine del quale gli studenti acquisiranno un Diploma professionale di cui al Repertorio Nazionale dei titoli di IeFP, correlate al RRFP.

B.3 Destinatari/Partecipanti del progetto
Tali azioni sono finalizzate a dare la possibilità ai giovani in uscita dal percorso triennale di formazione professionale (qualifica professionale) di proseguire nel Sistema IeFP e conseguire un Diploma di Tecnico professionale di Cucina. Destinatari dell'intervento sono infatti giovani di età inferiore ai 25 anni in possesso della Qualifica professionale di Operatore della ristorazione – Preparazione pasti

B.4 Numero Destinatari/Partecipanti previsti
12

B.5 Durata del percorso

	N. ore	N. ore di compresenza
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze di base)	140+10 (accompagnamento)	
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	236	
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	50	
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	300	66
Stage/Alternanza scuola lavoro	320	
Totale	**1056**	

B.6 Figura professionale del Repertorio nazionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 1/08/2019 così come recepito dalla DGR n. 342/2020 per la quale il percorso formativo è progettato:
(nel caso di figura articolata in più indirizzi indicare anche l'/gli indirizzo/i preso/i a riferimento per la progettazione del percorso)

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

B.7 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) Competenze alfabetiche funzionali - comunicazione	70h
2) Competenze linguistiche	30h
3) Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche	35h
4) Competenze storico-geografico-giuridiche ed economiche	25h
5) Competenza digitale	15h
6) Competenza di cittadinanza	15h
7) Accompagnamento	10h (8+2 individuali)
Competenze tecnico professionali ricorsive (se presenti)	
1)	
2)	
…	
Competenze tecnico professionali comuni agli indirizzi (se presenti)	
1)	
2)	
…	
Competenze tecnico professionali connotative	

1) Collaborare alla definizione delle esigerne di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	131h
2) Predisporre ricette e menù in riferimento alJe caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	190h
3) Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronemiche del territorio	100h
4) Curare la realizzazione, l'allestimento E la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative	115h
5) Stage	320h
Totale	1056

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

- ☒ NO
- · SI (compilare la sezione B.8.1)

B.8.1 Denominazione e codice numerico identificativo del profilo/percorso presente nel Repertorio Regionale della Formazione Regolamentata (RRFR)

B.9 Tipologia di attestato che si prevede di rilasciare in esito al percorso formativo

Qualifica di Tecnico – IV livello EQF

Sezione C – Articolazione esecutiva del progetto

C.1 Competenze culturali di base di cui all'Allegato 4 dell'Accordo Stato-Regioni del 1/08/2019
(aggiungere una riga per ciascuna competenza culturale di base)

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 A alla DGR 704/2021*):		
Competenza culturale di base	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/ Contenuti	Aree di sapere

1) Competenze alfabetico funzionali - comunicazione	70h	- applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni - esporre informazioni e argomentare tesi con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto - confrontare tra loro documenti di vario tipo, (continui, non continui e misti, in formato cartaceo ed elettronico - interpretare, confrontare testi di vario tipo e forma, anche della tradizione letteraria, individuandone la struttura tematica e le caratteristiche di genere - applicare modalità di rlscrlttura Intertestuale e inter semiotica - utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici - documentare le attività secondo le procedure previste e criteri di tracciabilità -identificare la forma multimediale più adatta alla comunicazione in relazione a target di	- funzioni, strumenti, codici % tecniche della comunicazione verbale e non verbale e loro connessione in contesti formali, organizzativi e proFessionali - strumenti e metodi per l'analisi, l'Interpretazione di testi d'uso e letterari, l'ap profon di me rito tematico e la documentazione tecnica - caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici repertori dei termini tecnici e scientifici di settore tecniche, lessico e tipologie testuali di presentazione professionale di se stessi e di reportìng -tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione	1L	Competenze linguistiche e di comunicazione			

		riferimento, contesto e scopo - applicare tecniche di composizione e utilizzare testi multimediali per scopi tecnico-professionali -riconoscere e utilizzare social network e i new media In rapporto a scopi sociali e tecnico-professi orali	multimediale in ambito professionale -forme e tecniche di presentazione e comunicazione creativa e commerciale e pubblicitaria -normativa sulla privacy e sul diritto d'autore -caratteristiche più rilevanti e struttura di base dei linguaggi artistici e creativi (arti figurative, cinema, ecc.,) Italiani e di altri Paesi					

2) Competenze linguistiche	30h	-identificare e utilizzare una gamma di strategie efficaci per comunicare con parlanti la lingua di culture diverse -comprendere in maniere globalee analitica testi scrìtti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di Interesse personale e generale, ad argomenti di attualità e attinenti all'ambito professionale -utilizzare il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di Interesse generale, di attualità e attinenti alla microlìngua professionale - partecipare a conversazioni o discussioni, esprimendo e motivando il proprio punto di vista -redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario	-strutture ed elementi fondamentali del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico - mìcrolingua tecnico professionale specifica del settore di riferimento - tematiche Interculturali e socio-linguistiche - aspetti della cultura e dell'identità del Paese straniero	1L	Competenze linguistiche			

3) Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche	35h	-identificare e applicare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche, strumenti e metodi di analisi scientifica -elaborare rapporti documentali utilizzando Il linguaggio logico matematico e scientifico -utilizzare indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi -utilizzare linguaggi tecnici e matematico-scientifici specifici	-applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati -strategie matematiche connesse aIl'interpretazione, rappresentazione e risoluzione di dimensioni e problemi degli specifici contesti professionali -principali modelli scientifici connessi ai processi/prodottl/servlzi degli specifici contesti professionali scienza e tecnologìa: impatto sulla vita sociale e dei singoli e ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile -principali innovazioni scientifiche e tecnologiche del settore professionale	2M	Competenze matematiche			

4) Competenze storico-geografico-giuridiche ed economiche	25h	-cogliere la specifica identità professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento -utilizzare strumenti di analisi e descrizione dell'organizzazione aziendale e dei processi di lavoro -applicare tecniche di descrizione, documentazione e monitoraggio di un progetto, di una commessa o ordine di lavoro, *di* erogazione *di un servizio* -utilizzare tecniche di analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi - cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche, le trasformazioni nel tempo e l'utilizzo delle risorse -confrontare diverse	-principali modelli di economia - modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali; organigramma e relazioni tra ruoli e funzioni - concetto di finanza, risparmio, assicurazione, previdenza e relativi servizi - lavoro indipendente, autonomo e imprenditoria - servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale - protocolli di lavoro, manuali tecnici e certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza -metodologie, attività e fasi di elaborazione, documentazione e monitoraggio e rappresentazione di un progetto. -evoluzione dei sistemi economico-produttivi e del settore professionale di riferimento nazionale e locale -aspetti fondamentali relativi al clima,	3S	Competenze socio-economiche			

		interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea -riconoscere le tendenze evolutive e la domanda di nuovi elementi di professionalità del settore di riferimento	all'ambiente naturale e ai principali effetti dell'interazione con le attività umane -innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni sociali ed economiche -struttura demografica, tessuto sociale e produttivo e fabbisogni formativi e professionali del territorio -principali problematiche della contemporaneità anche in riferimento all'innovazione tecnologica					

5) Competenza digitale	15h	-analizzare e valutare criticamente l'affidabilità delle fonti digitali, informazioni e contenuti digitali -applicare criteri e tecniche di organizzazione e conservazione dei dati -utilizzare strumenti e forme di protezione dei dati personali e della privacy -utilizzare i servizi digitali pubblici e privati e differenti dispositivi digitali e applicazioni come canali di partecipazione alla vita sociale -scegliere la comunicazione digitale appropriata per un determinato contesto	-tecniche e criteri di ricerca dell'informazione -programmi per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali -servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale - impatto e opportunità dei Social Media per le imprese -norme relative alla privacy e applicazione del diritto d'autore e delle licenze ai contenuti digitali -caratteristiche della Sicurezza Informatica -i principali fattori e le implicazioni del Cambiamento Digitale -il contesto e le tecnologie dell'Industria 4.0 -Cittadino Digitale, Digital Divide, servizi digitali pubblici e privati	2M	Competenze matematiche e digitali			

6) Competenza di cittadinanza	15h	-identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale locale e allargata -rapportarsi ai servizi del proprio territorio -utilizzare forme e occasioni di partecipazione alla vita sociale e lavorativa locale, in rapporto al proprio progetto di vita -adottare comportamenti coerenti con un progetto di vita e di etica professionale, nell'ambito dei principi e dei valori costituzionali -riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni -riconoscere i contributi e le manifestazioni della cultura del proprio Paese e di quella altrui -applicare regole di comportamento sostenibile e non dannoso per l'ambiente	-problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore sociale, produttivo e i servizi in cui si opera -servizi informativi e strutture di partecipazione sociale-civile e per lo sviluppo professionale del territorio -processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera sociale e professionale -strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza -concetto di Responsabilità Sociale d'Impresa -concetto di intercultura e suoi aspetti caraterizzanti -legislazione e contrattualistica di settore	3S	Competenze socio-economiche di cittadinanza			

7) Accompagnamento	10h (8+2)	- Chiarire gli aspetti motivazionali e lavorare sulle aspettative e la consapevolezza	- Favorire la motivazione personale alla partecipazione al percorso e al settore lavorativo di riferimento, l'orientamento al mercato del lavoro, promuovere la capacità di ricerca attiva del lavoro, preparare e aggiornare il proprio CV.	3S	Accompagnamento			
Totale	200h							

C.2. Competenze tecnico professionali

C.2.1 Competenze tecnico professionali ricorsive

(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 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 A alla DGR 704/2021*):		
Competenza tecnico professionale ricorsiva	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/ Contenuti	Aree di sapere
Totale								

C.2.2 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 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 A alla DGR 704*/2021)			
Competenza tecnico professionale comune agli indirizzi	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.		Obiettivi di competenze/ Contenuti	Aree di sapere
Totale									

C.2.3 Competenze tecnico professionali connotative
(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 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 A alla DGR 704/2021)*		
Indirizzo	Competenza tecnico professionale connotativa	Durata	Abilità	Conoscenze			Ord.	Obiettivi di competenze/ Contenuti	Aree di sapere
ADA, 19,13.28 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione (UC 2119)	Collaborare alia definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio	100h	-Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente -Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting	-Elementi di analisi' del mercato della ristorazione Elementi di marketing strategico e operativo della ristorazione e della cultura enogastronomica Tecniche di food&beverege cost e di food&beverage price -Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio -Menù a filiera locale	3	Definizione dell'offerta con predisposizione del menu			

ADA, 19.13.28 - Definizione e gestione dell'offerta del servizi di ristorazione ADA,19.13,30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina (UC 2116, 2117, 1703)	Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	131h	-Applicare procedure di gestione degli ordini -Applicare procedure di segnalazione di non conformità della Fornitura -Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze -Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime e degli alimenti -Applicare tecniche dr predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per io stoccaggio -Attuare piani di controllo delle temperature dr conservazione	-Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delie bevande alcooliche - Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini -Tecniche di reportistica aziendale -Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali -Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze - Principi e strumenti per ri consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità -Classificazione merceologica del prodotti alimentari in funzione della loro origine	1	Rapporto con i fornitori e gestione organizzativa del lavoro			

ADA, 19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina (UC 2116, 2118)	Predisporre ricette e menù In riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alta tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	190h	pplicare criteri di abbinamento di cibi e bevande -Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e di produzioni territoriali artigianali agroalimentari -Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime -Applicare criteri di bilanciamento dello preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo Individuare soluzioni di adattamento delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali ai moderni stili alimentari -Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo	-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime - Produzioni agroalimentari territoriali Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale - Menù a filiera locale -Elementi di tecnologia alimentare e dietologia -Criteri e tecniche di composizione dì diverse tipologie di ricetta e menù -Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti -Elementi di storia e antropologia dell'alimentazione, evoluzione del gusto e stili alimentari	2	Gestione organizzativa de lavoro e rapporto con i clienti anche in lingua comunitaria			

DA 19.13,30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina DA 19,13,31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA 19.13.866 - Preparazione della pizza (UC 2119, 2120)	Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative	115h	-Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi -Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati -Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta -Applicare protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza -Applicare procedure e tecniche di riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità -Applicare criteri e modalità di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa -Adottare soluzioni creative per la proposta estetica dei piatti	-Standard di qualità dei prodotti alimentari -Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti -Tecnologie innovative e creative per la produzione di piatti -Food design, estetica del cibo -Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti -Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti -Principi di cucina modernista	4	Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale			
UC 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 1703	Stage	320h	Tirocinio in azienda riferito a tutte le conoscenze della figura professionale del RRFP	Tirocinio in azienda riferito a tutte le conoscenze della figura professionale del RRFP	5	Stage			
Totale	856h								

C.3 Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento dei saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- osservazione partecipata
- esercitazioni e simulazioni in piccolo e grande gruppo
- case-studies
- problem-solving

- esperienze pratiche
- videoproiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne
- DaD (didattica a distanza)

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:
In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.
Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:
- prova scritta anche con strumenti elettronici o in modalità a distanza
- prova orale anche con strumenti elettronici o in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

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

C.4 Risorse umane (indicare le figure professionali interne o esterne coinvolte nella realizzazione del progetto)

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

C.5 Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e i materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

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

C.6 Attività di accompagnamento (descrivere le modalità di realizzazione dell'attività di accompagnamento individuale e di gruppo in ingresso, in itinere e in uscita dal percorso)

Durante l'intera durata del percorso formativo saranno attivi una serie di strategie e di strumenti atti a sostenere i partecipanti nel loro percorso formativo, allo **scopo di**: - Supportare la comprensione delle lezioni e quindi lo sviluppo delle competenze (→ orientatori esterni senior); - Aiutare gli studenti nei momenti di caduta della motivazione e di reale difficoltà di partecipazione alle lezioni (→ orientatori esterni senior, coordinatore); - Sostenere i partecipanti nelle fasi di alternanza scuola-lavoro (→ tutor di stage, orientatori esterni senior); - Dare indicazioni ai "qualificandi" per orientarsi nel mondo del lavoro e per fare ricerca attiva del lavoro (→ orientatori esterni senior).
Strumenti/strategie: **Tutor d'aula**: presenza stabile e importante punto di riferimento costante per i ragazzi e le ragazze, la prima figura cui rivolgersi in caso di problemi/difficoltà. Lavora in stretto contatto con i docenti e il coordinatore didattico; **Tutor dell'alternanza**: affianca i discenti soprattutto nella fase d'inserimento in azienda (alternanza), monitorando l'andamento della *formazione on the job*; **Equipe multidisciplinare** (docenti, tutor d'aula, tutor di stage e aziendale, coordinatore, valutatore, orientatore): definisce e monitora il Piano di Apprendimento Personalizzato di ciascun allievo/a; **Incontri periodici con le famiglie**, 2 per anno formativo per informarli su andamento del percorso, comportamento e progressi del ragazzo/a in termini di acquisizione delle competenze, preparazione alla fase di Alternanza in azienda, informazioni sull'esame finale.
Ogni allievo disporrà di 2 ore di orientamento individuale, da spendere durante il percorso (colloquio iniziale per chiarire gli aspetti motivazionali, colloquio ad avvio dell'Alternanza per un lavoro sulle aspettative e la consapevolezza, colloquio al termine, colloqui su richiesta della famiglia); **Accompagnamento/Orientamento di gruppo**: 8 ore, a cura di un docente di indirizzo, per favorire la motivazione personale alla partecipazione al percorso e al settore lavorativo di riferimento, l'orientamento al mercato del lavoro, promuovere la capacità di ricerca attiva del lavoro, preparare e aggiornare il proprio CV.

C.7 Compresenza dei docenti per le lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali (Descrivere le modalità con cui si intende attuare la compresenza dei docenti)

Sono previste due ore settimanali di codocenza tra gli insegnamenti di Cucina e Sala, per il servizio e l'abbinamento cibo-vino e per la gestione tecnica dei menu.
Codocenza significa progettazione comune di un percorso. Tramite la codocenza l'alunno avrà modo di prendere atto dell'integrazione delle varie discipline di indirizzo svolte in laboratorio che concorrono alla sua preparazione professionale.
Le ore di laboratorio aggiuntive verranno svolte per realizzare attività di banqueting per far comprendere all'allievo la realtà lavorativa in tutte le fasi: dai processi preparatori a quelli organizzativi, gestionali ed esecutivi.

C.8 Attività laboratoriale di pratica professionale (Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio)

Il laboratorio di pratica professionale sarà di competenza esclusiva degli insegnanti ITP e professionisti di settore le ore dovranno essere svolte in laboratorio per far raggiungere le competenze professionalizzanti (Hard Skills) così da garantire:
- un'**azione coerente** con il sistema lavorativo nazionale e regionale in tema alla Formazione Professionale, nell'ottica della reciproca equivalenza delle competenze
-Garantire una **formazione di qualità**, volta a favorire l'innovazione, il miglioramento e la crescita del singolo.

- un'attività di laboratorio che incentivi la **partecipazione di giovani a rischio di marginalità sociale e caratterizzati da esperienza scolastiche fallimentari,** potenziando il loro contributo nelle attività manuali.
- l'**occupabilità** di ragazzi e ragazze in uscita dal percorso scolastico, attraverso la realizzazione di un'offerta formativa funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al contenimento/prevenzione della dispersione formativa.
Codocenza dell'area di indirizzo con la materia professionalizzante fatta in laboratorio significa fare una progettazione comune di un percorso.
Utilizzi di software informatici-gestionali di settore
Esercitazioni in lingua francese o inglese

C.9 Azioni di tutoraggio (Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione, anche con riferimento alle ore di stage/alternanza scuola-lavoro)

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

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

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

C.10 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF (la tabella va compilata per ciascuna Unità Formativa - UF)

UF 1 oggetto di valutazione: Rapporto con i fornitori e Gestione organizzativa del lavoro
Uc 2116,2117, 1703

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

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:
In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.
Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:
- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

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

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.
Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all' UF .

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

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

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.
Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.
Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 2 oggetto di valutazione: Gestione organizzativa del lavoro e rapporto con i clienti anche in lingua comunitaria
UC 2116, 2118

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

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:
In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.
Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:
- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

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

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.
Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all' UF .

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

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

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.
Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.
Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 3 oggetto di valutazione: Definizione dell'offerta con predisposizione di menu
UC 2119

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

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:
In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.
Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:
- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

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

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.
Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all' UF.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

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

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.
Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.
Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 4 oggetto di valutazione: Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale
UC 2119, 2120

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

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:
In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.
Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:
- prova scritta, anche in modalità a distanza
- prova orale, anche in modalità a distanza
- prova tecnico-pratica.

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

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.
Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all' UF.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

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

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.
Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.
Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica.

UF 5 oggetto di valutazione: Stage

UC 1703,2120,2118,2116,2117,2119

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

Tipologie di prove intermedie previste

1. Relazione dell'allievo così strutturata: descrizione dell'azienda in cui si è svolta l'attività; risultati ottenuti in termini di apprendimento; report delle attività svolte in termini di mansioni; commenti e valutazioni.

2. Valutazione dell'azienda. Al termine del percorso di alternanza, i tutor aziendali compileranno delle schede di valutazione sull'esperienza. Saranno create delle apposite griglie sulle quali verranno individuati gli indicatori da valutare (apprendimenti acquisiti, motivazione ed interesse al ruolo, ecc.)

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.
Si tratta dunque di valutare la capacità e le abilità del candidato e di realizzare la performance associata all' U.F.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

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

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

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

C.11 Articolazione e struttura delle prove di verifica finale (Descrivere l'architettura complessiva delle prove di verifica finalizzate al rilascio di attestato di diploma professionale - compilare una scheda per ciascuna prova di verifica prevista

Competenza/e tecnico professionale oggetto di valutazione:
Competenze relative alle seguenti UC: 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 - 2117

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

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

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

Finalità e obiettivi per ciascuna tipologia di prova sopra descritta:

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:
La prova 1 interessa le abilità e conoscenze delle sei UC e anche alcune abilità e conoscenze di base dell'asse : 1 linguistico, 2 matematica scientifico, 3 tecnologico e storico economica
La prova 2 interessa le abilità e conoscenze delle cinque UC e anche le abilità e conoscenze di base dell'asse matematica ,scientifico-tecnologica e linguistica
Il colloquio interessa tutte le capacità e tutte le conoscenze delle varie UC. Inoltre la prova 3 interessa alcune abilità/conoscenze delle competenze di base 1. linguistica; 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Prova 1 - Laboratorio di cucina e presentazione di un piatto della cucina creativa ad un banchetto o commissione di esame
Prova 2 - la prova si svolgerà nel laboratorio informatico con appositi strumenti informatici.
Prova 3 - presentazione di una tesina di carattere gestionale ed innovativa della ristorazione.

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

Prova 1 - 5 ore

Prova 2 -4 ore Prova 3 - 20-30 minuti

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

Punteggio minimo: 60 Punteggio massimo: 100

Peso percentuale di ciascuna prova rispetto al punteggio massimo teorico:

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

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

Assegnazione valore della prova 1:

Totale valore punti n. 100

	Punti
Prova pratica:	
valutare il candidato tenendo presente **l'igiene e l'aspetto comportamentale**	\ 10
valutare il corretto **utilizzo degli spazi** in cui opera	\ 10
Valutare la corretta procedura sui **metodi di cottura**	\ 10
valutare il corretto **uso dei tempi a disposizione** in fase sia di preparazione sia di presentazione	\ 10
valutare **la scelta degli ingredienti** e la loro **corretta manipolazione**	\ 10
Valutare la **struttura del piatto e l 'equilibrio gustativo**	\ 10
valutare il corretto **utilizzo delle piccole e grandi attrezzature**	\ 10

Valutare **l'aspetto gustativo**	\ 10
Valutare **l'aspetto visivo**	\ 10
valutare le soluzioni prese dal candidato "in itinere" nel **risolvere errori, superare le difficoltà, ecc.**	\ 10
Valutazione prova pratica	**\ 100**
PUNTEGGIO TOTALE	**\ 100**

Assegnazione valore della prova 2:

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Chiarezza espositiva ed uso del linguaggio specifico	- Esposizione molto confusa, linguaggio tecnicamente impreciso - **Esposizione sufficientemente chiara pur con qualche incertezza, accettabile proprietà di linguaggio** - Esposizione chiara, coerente con uso corretto del linguaggio specifico	10 **20** 30
Conoscenza dei contenuti disciplinari e	-Quesito non risposto o contenuti solo abbozzati, risposta non pertinente	10 20

pertinenza della risposta	-Contenuti molto incompleti con numerosi e gravi errori, risposta solo in parte pertinente -Contenuti frammentari e lacunosi con errori non gravi **-Sufficiente conoscenza dei contenuti fondamentali** -Padronanza dei contenuti fondamentali, sufficiente capacità di collegamento -Conoscenza approfondita dei contenuti, apprezzabile capacità di collegamento e rielaborazione	30 **40** 50 65
Organizzazione logica e strutturale dei contenuti	-Svolgimento frammentario e poco coerente - Svolgimento schematico, ma a tratti incompleto -**Svolgimento schematico ma sostanzialmente completo** -Svolgimento ben organizzato e logico	10-20 30 **40-50** 65

Assegnazione valore della prova 3:

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

Candidato _____

a) **PRIMA fase:**
argomento o presentazione di esperienza e progetto anche in forma multimediale scelto dal candidato

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

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

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

c) **TERZA fase:**

discussione degli elaborati relativi alle prove pratiche e/o scritte

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

C.12 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 Stato-Regioni del 1/08/2019 nell'ambito dello svolgimento delle prove d'esame)

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

			-Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo . scegliere modalità di interazione comunicativa e argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali. -Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.
2)UC 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 - 2117	Competenza di base 1. Linguistica 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica	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: competenza di base linguistica : -Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo . -scegliere modalità di interazione comunicativa e argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali. -Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione. -caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico amministrativo –tecnico. Competenza di base Matematica scientifico-tecnologica: - Identificare nei processi e nelle attività proprie di settore professionale strategie matematiche , -Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici. -Principali strategie ,matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/servizi degli specifici contesti professionali -Elaborare rapporti documentali. -Utilizzare linguaggi tecnici e logico –matematici specifici.

			-applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione ,la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati. Competenza di base 3. storico, socio-economica -Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fondi. -Strutture associate e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza. -Comunità professionali e di pratica di riferimento. -Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi Specialistici commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico. -Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione nei diversi campi della sfera professionale.
3) UC 1703 – 2120 – 2118 – 2116 – 2119 – 2117	Competenza di base 1. Linguistica 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica	Prova 3	Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la Prova 3 sono di seguito riportate: Tutte le conoscenze e abilità delle competenze di base non emerse nelle prove 1 e 2.

(*) 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

AVVERTENZE

Il formulario deve essere sottoscritto – pena l'esclusione – dal legale rappresentante dell'Istituzione Scolastica che presenta il progetto.

SOTTOSCRIZIONE DEL FORMULARIO

Il sottoscritto D.S. Alessandro Papini
in qualità di legale rappresentante dell'Istituzione Scolastica ISIS Giorgio Vasari

Attesta

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

FIRMA