

# ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "E.CORBINO"

Via Salvatore Valitutti s.n.c. 84024 – CONTURSI TERME (SA) 0828791800 - E mail:  
sais02200c@istruzione.it sais02200c@pec.istruzione.it 0828 991176 - (C.F. 91005110654 - C.M.  
SAIS02200C -  
www.isiscorbino.gov.it

## POF CORSO SERALE IPSEOA



### ASPETTI GENERALI

Forse non tutti sanno che da qualche tempo è partito un progetto di riforma teso a riorganizzare il settore dell'**istruzione per adulti**: le scuole carcerarie, i corsi serali, i cpt e i corsi di alfabetizzazione, destinati a confluire in una nuova istituzione scolastica, i **CPIA** (*Centri per l'istruzione degli Adulti*), con un organico specifico, un dirigente a sé e un'autonomia gestionale.

Tali Centri si suddividono in tre ambiti:

- 1) corsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana per adulti stranieri;
- 2) percorsi di primo livello suddivisi in due periodi didattici (il primo per il conseguimento del diploma di scuola media, il secondo per la certificazione della competenza di base del primo biennio superiore);
- 3) **percorsi di secondo livello** articolati in tre periodi didattici (primo biennio superiore, secondo biennio superiore, quinto anno).

## OFFERTA FORMATIVA DEL CPIA

PERCORSI DI PRIMO LIVELLO	PERCORSI DI SECONDO LIVELLO	PERCORSI DI ALFABETIZZAZIONE E DI APPRENDIMENTO DELLA LINGUA ITALIANA
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sono finalizzati al conseguimento del titolo di studio conclusivo del primo ciclo d'istruzione e della certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione</li> <li>✓ sono articolati in due periodi didattici</li> <li>✓ PRIMO PERIODO DIDATTICO: finalizzato al conseguimento del titolo di studio conclusivo del primo ciclo d'istruzione (orario complessivo 400 ore + eventuali 200 ore ulteriori se l'adulto non possiede la certificazione della scuola primaria )</li> <li>✓ SECONDO PERIODO DIDATTICO: finalizzato al conseguimento della certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione (orario complessivo 825ore)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica</li> <li>✓ sono articolati in tre periodi didattici</li> <li>✓ orario complessivo pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo</li> <li>✓ PRIMO PERIODO DIDATTICO: finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente</li> <li>✓ SECONDO PERIODO DIDATTICO: finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per ottenere Qualifiche professionali alla fine del terzo anno. Successivamente al diploma finale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sono finalizzati al conseguimento di un titolo attestante il raggiungimento di un livello di conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento</li> <li>✓ orario complessivo fino a un massimo di 200 ore</li> </ul>

NB

il 20% dell'orario può essere svolto con modalità di fruizione a distanza

il 10% dell'orario può essere utilizzato per attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale

il restante 20% deve essere svolto obbligatoriamente per tutti per la curvatura d'indirizzo (IeFP)

## ATTIVAZIONE DEL CORSO SERALE

Immediatamente, l'I.S.I.S. "E. Corbino" di Contursi Terme si è attivato per essere sempre all'avanguardia e al servizio del territorio, e così nell'A.S. 2015/2016 ha avviato quest'ultimo percorso didattico di II Livello relativamente al secondo biennio superiore e precisamente cominciando con una classe III indirizzo Enogastronomia.

Il fine di tutta l'operazione è dichiaratamente duplice: da una parte accelerare e snellire i percorsi per favorire l'acquisizione del diploma, dall'altra ridurre gli sprechi e razionalizzare l'uso delle risorse a disposizione anche mediante un ridimensionamento orario. Questo significa maggiore agevolazione per gli studenti lavoratori, possibilità di coniugare più facilmente tempi di studio e tempi di lavoro; maggiore agevolazione per coloro che in uno stato di disoccupazione cercano eventuali sbocchi lavorativi legati alla passione di matrice ristorativa. Persone che hanno tempo, e spesso anche voglia, di mettersi in gioco davvero, e che solo in apparenza hanno fretta di finire il più velocemente possibile.



Pertanto, per l'a.s. 2015 -2016, l'I.S.I.S. "E. Corbino ", in linea con la politica europea e con quanto stabilito in sinergia con il CPIA di Salerno, recependo istanze provenienti dal territorio ovvero da cittadini desiderosi di migliorare le loro condizioni e le loro possibilità di inserimento sociale e lavorativo in un orizzonte professionale, comprendendo che si vive in una realtà che si caratterizza per la rapidità delle trasformazioni, nonché favorendo un innalzamento dei livelli di istruzione, ha chiesto, secondo le modalità di legge, l'attivazione di corsi serali.

Nello specifico, per l'a.s. 2015 -2016, è attivato il corso serale della classe III indirizzo Enogastronomia, creato per rispondere ai bisogni di un utente adulto che intende entrare nuovamente nell'impianto formativo. Tale itinerario prevede percorsi didattici flessibili che li differenziano sensibilmente dai corsi previsti per l'utenza diurna degli adolescenti. Le loro peculiarità si possono individuare in questi cinque punti fondamentali:

- ✓ riduzione dell'orario settimanale di lezione (23 ore);
- ✓ riconoscimento di crediti formali, professionali e personali;
- ✓ uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- ✓ impianto modulare dell'attività didattica;
- ✓ flessibilità dei percorsi formativi;

A tale corso posso iscriversi:

- lavoratori maggiorenni;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissato (che abbiano almeno l'ammissione a una classe III di una scuola di secondo grado o un titolo equipollente);
- persone che, in possesso di diploma o qualifica di scuola professionale, vogliano riconvertirlo in altre specializzazioni equipollenti;
- persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio (che abbiano almeno l'ammissione a una classe III di una scuola di secondo grado o un titolo equipollente);
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative (che abbiano almeno l'ammissione a una classe III di una scuola di secondo grado o un titolo equipollente).

Ogni deroga a quanto stabilito deve essere motivata e richiesta all'autorità scolastica che potrà delegare i Consigli di classe relativi per l'ammissione e la Commissione competente CO.VAL.CRE. nominata dal D.S.

ORARIO DELLE LEZIONI
----------------------

Durante le pre-iscrizioni e i colloqui motivazionali individuali si è proceduto a far scegliere agli aspiranti corsisti l'orario delle lezioni in modo tale da favorire le esigenze personali dell'utenza. La maggior parte ha scelto di seguire le lezioni dalle ore 14.30 alle ore 19.30. Il quadro orario corredato dalle discipline è il seguente:

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE</b>
ITALIANO	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
LINGUA INGLESE	2
LINGUA FRANCESE	3
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	2*
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	5*
D.T.A.	3
<b>TOTALE</b>	<b>23</b>

\* un'ora in compresenza

RISORSE UMANE
---------------

Oltre la componente alunni, vi è il C.d.C. composto dai seguenti docenti:

DOCENTE	DISCIPLINA	MANSIONE
Greco Cristiano	Italiano	Coordinatore - Referente Corso Serale
Greco Cristiano	Storia	
D'Ambrosio Alfonso	Lab. Cucina - Enogastronomia	Segretario
Margarella Rosalinda	Francese	
	Scienze dell'Alimentazione	
	Inglese	
	D.T.A.	
	Matematica	



## ORARIO DEFINITIVO CLASSE III A IPSEOA CORSO SERALE

A partire dal 09/11/2015 è entrato in vigore l'orario definitivo che durante l'A.S. potrebbe subire delle variazioni temporanee in base a un corretto svolgimento delle attività didattiche. Si ricorda che l'orario giornaliero (14.30 / 19.30) è stato scelto dalla maggioranza dei discenti al termine della cosiddetta Intervista (Colloquio conoscitivo/motivazione) per garantire loro maggiori possibilità di frequenza in base alle proprie esigenze. I corsi si terranno dal lunedì al venerdì: nei giorni dispari la classe svolgerà 4 ore di lezione, mentre nei giorni pari 5 ore di lezione, per un totale di 23 ore settimanali.



		lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° ora	14.30/15.30	ITALIANO	STORIA	SC. ALIM./CUC.*	ITALIANO	LAB. CUC.
2° ora	15.30/16.30	INGLESE	ITALIANO	SC. ALIMENT.	STORIA	LAB. CUC.
3° ora	16.30/17.30	INGLESE	D.T.A.	FRANCESE	MATEMATICA	LAB. CUC.
4° ora	17.30/18.30	MATEMATICA	D.T.A.	FRANCESE	MATEMATICA	LAB. CUC.
5° ora	18.30/19.30		FRANCESE		D.T.A.	

\* = COMPRESENZA

## RICONOSCIMENTO CREDITI E FLESSIBILITA' CURRICOLARE

Il riconoscimento di crediti permette di abbreviare, talvolta in modo molto consistente, l'intero ciclo di studi. Il Consiglio di Classe è l'organo collegiale che delibera l'eventuale riconoscimento dei crediti, insieme a una Commissione competente nominata dal D.S.

I crediti costituiscono il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente, acquisite in seguito a:

- studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in istituti statali, o legalmente riconosciuti, nonché certificazioni europee (crediti formali);
- esperienze maturate in ambito lavorativo, o in percorsi della formazione professionale, o in studi personali coerenti con le competenze previste dalla programmazione modulare (crediti professionali o personali);
- Esperienze acquisite e certificate nel volontariato (crediti personali).

La prassi individuata per la richiesta del riconoscimento dei crediti formali e della loro determinazione è la seguente:

- alla domanda di credito formale deve essere allegata idonea certificazione;
- se alla domanda di credito formale non è allegato il programma dettagliato della disciplina per la quale si chiede il credito, il Consiglio di Classe e la Commissione si attiene unicamente al programma ministeriale relativo;
- possono essere riconosciuti solamente i crediti formali derivanti da studi compiuti, e certificati, presso istituti statali o legalmente riconosciuti;
- le certificazioni europee e regionali sono riconosciute come credito formale nella disciplina di riferimento per i livelli attestati.

Nel caso dei crediti formali, il riconoscimento viene formalizzato dal Consiglio di Classe sulla base della documentazione presentata dallo studente. Le domande di riconoscimento dei crediti formali vanno presentate in segreteria, a cura dello studente, previa la consultazione del Coordinatore del Corso Serale.

La prassi individuata per l'accertamento di competenze acquisite con studi compatibili o in ambito lavorativo ai fini che esse costituiscano credito capitalizzabile è la seguente: A seguito di richiesta, al Consiglio di Classe e alla Commissione competente spetta la Verifica di accertamento delle competenze che si attua attraverso una prova interdisciplinare che non deve essere intesa come una prova di fine modulo, bensì come una prova che ha per oggetto le competenze incluse nella programmazione modulare, da svolgere a inizio A.S. prima di stilare il Patto Formativo di ogni alunno. Si ricorda che il discente potrà ottenere il riconoscimento dei crediti fino all'80% del monte ore (di cui il 20% a distanza), con l'obbligo di seguire in presenza il restante 20% concernente la curvatura d'indirizzo, finalizzata all'Esame di Qualifica IeFP in sussidiarietà con la Regione Campania. Ciascuna programmazione didattica dovrà prevedere una o più UDA curvate sull'indirizzo specifico.



## METODOLOGIA DIDATTICA

La didattica sarà svolta attraverso metodologie di lavoro appropriate, tenendo in debito conto le caratteristiche proprie delle discipline, le competenze da acquisire e le caratteristiche dello studente. L'attività didattica e formativa tenderà pertanto a:

- 1) valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali dello studente in tutte le situazioni didattiche in cui ciò sia possibile;
- 2) motivare alla partecipazione fattiva e propositiva;
- 3) mettere in evidenza il valore formativo e l'apporto professionale di ciascuna proposta didattica;
- 4) coinvolgere lo studente attraverso la chiara indicazione di traguardi raggiungibili e di compiti realizzabili, rispetto ai quali il docente si pone soprattutto come facilitatore di apprendimento e consulente formativo;
- 5) utilizzare le lezioni frontali oltre che servirsi di tutti i supporti didattici che risultino strettamente funzionali nell'agevolare l'approfondimento e l'apprendimento dei concetti fondamentali;
- 6) utilizzare il problem solving come strategia finalizzata alla risoluzione in maniera autonoma di problemi specifici relativi ad una precisa casistica;
- 7) utilizzare le attività di laboratorio come strumento atto a favorire un efficace processo di verifica degli aspetti teorici e metodologici dei concetti;
- 8) favorire il lavoro di ricerca e studio sia di gruppo che individuale, anche attraverso l'uso di componenti multimediali come la Lim;
- 9) assumere l'apprendimento cooperativo come stile relazionale e modalità di lavoro di base.

## ATTIVITA' DIDATTICA

L'Attività didattica si avvarrà di un'Organizzazione Modulare e di una Flessibilità Dei Percorsi, in quanto i corsi sono caratterizzati da una programmazione didattica di carattere modulare rispondente all'esigenza di strutturare i programmi delle singole discipline in blocchi compiuti, quindi autonomi, che mirano a sviluppare competenze individuate e che possano essere conseguite in modo capitalizzabile. Queste caratteristiche rispondono alle esigenze di un'utenza di studenti adulti-lavoratori che spesso non possono avere una frequenza regolare e sequenziale delle lezioni di modulo, cioè a dire la stragrande maggioranza degli studenti dei Corsi serali per adulti.

Un modulo di apprendimento è un percorso coordinato in modo sistemico che fa riferimento ad un unico discorso portante, organizzato attorno ad un nucleo contestuale centrale, in modo che l'intera struttura di unità didattiche appaia, e funzioni, come un preciso sistema di riferimenti.

All'inizio dell'anno scolastico, tutti i docenti coinvolti nel Corso serale saranno impegnati nell'attività di programmazione modulare, al fine di produrre una programmazione metodologicamente adeguata, omogenea nella forma e didatticamente efficace.

Uno degli aspetti maggiormente innovativi del Corso serale è, sicuramente, rappresentato dall'estrema flessibilità con la quale lo studente può organizzare il proprio percorso formativo. Tenendo conto dei propri impegni di diverso carattere, degli eventuali crediti formativi e professionali ottenuti, nonché delle competenze derivanti dalla propria

formazione di base preliminare e delle capacità organizzative, lo studente può scegliere tra le diverse opzioni di percorso offerte:

- la frequenza regolare di tutti i moduli di tutte le discipline;
- la frequenza regolare di tutti i moduli di tutte le discipline, salvo quelle in cui ha conseguito il credito (max 80%);
- la frequenza regolare di tutti i moduli di tutte le discipline, salvo quelle in cui ha conseguito il credito, scegliendo di seguire un Progetto inerente allo specifico indirizzo.

La commissione CO.VAL.CRE, nello stilare i Patti Formativi Personalizzati, ha stabilito che:

- A) gli alunni con un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado possano fruire del 60% di Crediti formativi nelle discipline dove saranno accertate le relative competenze precedentemente acquisite.
- B) Il restante 20% di ore potrà essere seguito anche a distanza (non obbligatoriamente)

Si ricorda che il 20% delle ore è da seguire obbligatoriamente da parte di tutti i discenti, in quanto utile per il conseguimento delle competenze inerenti alla curvatura (IeFP) d'indirizzo specifica per ogni disciplina, per poter svolgere l'Esame di Qualifica al termine del Terzo Anno.

## VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le modalità di verifica del Corso serale possono differenziarsi per disciplina ma devono essere tutte riconducibili alla programmazione modulare. La definizione e la comunicazione preventiva di strumenti e criteri di valutazione chiari ed oggettivi - esplicitati nel Contratto formativo o comunicati formalmente allo studente - sono elementi irrinunciabili nell'ambito della didattica per gli adulti.

L'utilizzo di griglie per la misurazione e la valutazione costituisce un elemento importantissimo per rispondere all'esigenza di trasparenza ed oggettività, molto sentita dallo studente adulto.

Le prove sono così schematizzate:

**PROVE STRUTTURATE:** Le prove strutturate costituiscono un mezzo per la verifica e per la misurazione delle conoscenze. Vengono usate principalmente in ambito didattico per misurare e valutare l'acquisizione delle conoscenze da parte degli alunni. Normalmente sono costituite da test a risposta chiusa in cui l'alunno deve scegliere, tra varie risposte, quella esatta. Le istituzioni dell'educazione formale devono prevedere le diverse tipologie di *prove strutturate di valutazione* nella stesura del progetto educativo. Tra le principali tipologie di domande (item) le più frequenti sono: Domanda a scelta multipla; Domanda a Vero/Falso; Domanda a risposta multipla; Domanda a corrispondenze; Domanda a completamento; Domanda di sequenza logica.

**PROVE SEMISTRUTTURATE:** Strumento particolarmente utile per il monitoraggio formativo, la prova strutturata o semi-strutturata risulta efficace al momento della valutazione, poiché offre un criterio di classificazione trasparente ed immediatamente verificabile. In analogia con quanto avviene per le prove di esame, la valutazione avviene per mezzo di una griglia, allegata ad ogni singola Prova, in cui si dichiarano preventivamente i criteri di attribuzione anche del punteggio delle risposte alle domande aperte.

**VERIFICHE ORALI:** Le prove scritte saranno integrate con prove di verifica orali.

**PROVE PRATICHE:** svolte nel corso dell'A.S. nel Laboratorio di Enogastronomia.



## PROGETTI

Oltre allo STAGE di 150 ore che ogni discente svolgerà nel corso dell'A.S. per poter acquisire le specifiche competenze atte all'ammissione dell'Esame di Qualifica di fine terzo anno, la classe potrà partecipare ai seguenti progetti che si svolgeranno nel corso dell'A.S. per ampliare l'offerta formativa dell'indirizzo ENOGASTRONOMIA.

Gli alunni potranno anche seguire il Corso per Alimentaristi II Rischio che si svolgerà nelle ore pomeridiane all'interno del plesso medesimo

## PROGETTO 1: ENOGASTRONOMIA

Titolo del progetto:

### *“Esperto in Turismo Enogastronomico”*

**CLASSE III CORSO SERALE - N° destinatari previsti: circa 20/25 alunni**

#### Motivazione dell'intervento (Analisi dei bisogni, ecc.)

Il progetto si propone di superare il divario che di solito corre tra la scuola ed il mondo del lavoro e di facilitare il passaggio dalla prima alla seconda realtà.

Importante è il raccordo con gli operatori pubblici e privati del territorio al fine di garantire un rapporto di collaborazione tra il mondo della formazione e quello del lavoro. In tal modo gli alunni avranno la possibilità di verificare, grazie a visite guidate in aziende di settore, quanto appreso a scuola in termini di conoscenze e competenze e l'opportunità di potenziare un bagaglio professionale che faciliti il loro graduale ingresso nell'attività lavorativa.

#### Finalità generali

- La promozione di una ricerca sul campo che approfondisca quelli che sono gli aspetti storico-culturali-ambientali dell'enogastronomia tradizionale;
- Il sostegno ad una azione turistico-culturale nel territorio di appartenenza;
- Assicurare il passaggio di conoscenze, alle generazioni più giovani, relative alle tecniche di lavorazione artigianale;
- Documentare e diffondere le varie fasi del lavoro con la produzione di un cd-rom e/o una dispensa correlata di servizio fotografico dettagliato.

#### Obiettivi formativi specifici collegati con il curriculum scolastico

Tra gli obiettivi formativi da raggiungere s'intende contribuire a:

- Offrire agli allievi le conoscenze psicologiche ottimali per far maturare la loro dimensione umana e professionale;
- Far conoscere e/o approfondire l'iter legislativo che ha interessato ed interessa il settore enogastronomico;
- Far acquisire e consolidare loro i concetti essenziali inerenti la comunicazione nel suo complesso e far conoscere e consolidare loro l'importanza e il significato dei fattori che contraddistinguono le comunicazioni verbali e non verbali e le reciproche connessioni;
- Far acquisire le prime nozioni relative alle tecniche di marketing dall'identificazione dell'utente alle strategie da mettere in atto per la destagionalizzazione della domanda;
- Far acquisire e consolidare agli alunni i comportamenti da tenere per sapersi presentare ad altri e per attuare un ascolto empatico attivo;
- Conoscere l'ambiente culturale nel quale i piatti della tradizione sono inseriti;
- Indagare le abitudini alimentari passate dei paesi coinvolti;
- Favorire e rinsaldare nelle comunità coinvolte la consapevolezza della necessità di fare e farsi storia attraverso la testimonianza, la conservazione e la trasmissione del patrimonio culturale locale;
- Confrontare i sistemi alimentari locali ricercando similitudini e differenze;

- Riscoprire le occasioni in cui il cibo rappresentava una forma di dono o di scambio;
- Individuare i cibi nei quali le comunità riconoscono la propria “identità alimentare”;
- Raccogliere ed archiviare la documentazione fotografica relativa all’oggetto della ricerca;
- Realizzare un inventario dei prodotti tipici e tradizionali locali.

## Articolazione e contenuti del progetto

(distintamente per i moduli)

<b>Mod. A</b> L'enogastronomia
<b>Mod. B</b> La figura dell'esperto enogastronomico: conoscenze, competenze e capacità
<b>Mod. C</b> Evoluzione della ristorazione
<b>Mod. D</b> Come comunicare e relazionarsi con le varie tipologie di clientela
<b>Mod. E</b> Le nuove tendenze del bere
<b>Mod. F</b> Il ruolo del sommelier nella ristorazione
<b>Mod. G</b> Vitigni, vini, acque e liquori del territorio
<b>Mod. H</b> La tecnica della degustazione
<b>Mod. I</b> Enogastronomia e prodotti di Qualità”
<b>Mod. L</b> Enogastronomia e prodotti a km 0
<b>Mod. M</b> Enogastronomia e prodotti dietetici
<b>Mod. N</b> Storia dell'alimentazione: Tradizioni – Folcklore – Enogastronomia
<b>Mod. O</b> <b>Conclusioni e verifiche</b>

Modulo	Durata	Obiettivi	Contenuti/Attività
A) L'enogastronomia	4 ore	-Conoscere l'etimologia della parola e la sua affermazione in campo turistico -L'importanza dell'enogastronomia sul territorio nazionale e locale	-Significato della parola “Enogastronomia” e sua origine -L'enogastronomia come valore aggiunto di un territorio: le tipicità
B) La figura dell'esperto enogastronomico: conoscenze, competenze e capacità	4 ore	-Conoscere le peculiarità che caratterizzano un esperto nel settore enogastronomico -Individuare quali conoscenze, competenze e capacità sono indispensabili per tale figura	-L'enogastronomia e i suoi operatori -conoscenze, competenze e capacità da acquisire per un esperto di settore
C) Evoluzione della ristorazione	4 ore	-Conoscere le varie fasi che caratterizzano l'evoluzione della	-Lettura e commenti su una libera interpretazione sull'evoluzione della

		ristorazione -Conoscere le varie tipologie di ristorazione	ristorazione ed approfondimenti -Le varie forme di ristorazione
D) Come comunicare e relazionarsi con le varie tipologie di clientela	4 ore	-Riuscire ad individuare le diverse tipologie di clienti ed essere capaci a relazionare con loro in modo efficace	-Studio sulle caratteristiche comportamentali dei clienti e tecniche di approccio e comunicazione
E) Le nuove tendenze del bere	4 ore	-Conoscere il vino sotto un aspetto più moderno ed interessante	-Il vino e nuove tipologie di bevitori
F) Il ruolo del sommelier nella ristorazione	2 ore	-Conoscere la figura del sommelier e le sue funzioni	-Approfondimenti sulla figura del sommelier
G) Vitigni, vini, acque e liquori del territorio	6 ore	-Conoscere i vitigni, i vini, le acque ed i liquori presenti e prodotti sul territorio	-Studio del territorio, delle sue risorse e dei suoi prodotti con maggior riferimento a vini, acque e liquori
H) La tecnica della degustazione	6 ore	-Conoscere le tecniche di degustazione e le principali caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini	-Analisi sulla tecnica della degustazione e approccio alla degustazione con assaggi di varie tipologie di vino
I) Enogastronomia e prodotti di qualità	10 ore	-Acquisire le conoscenze necessarie per il corretto utilizzo dei prodotti di qualità	-L'enogastronomia campana e italiana dei prodotti DOP DOCG DOC IGP
L) Enogastronomia e prodotti a km 0	10 ore	-Acquisire le conoscenze necessarie per utilizzare i prodotti del territorio	- L'enogastronomia territoriale
M) Enogastronomia e prodotti dietetici	6 ore	-Acquisire le conoscenze necessarie per utilizzare i prodotti nelle diete	- L'enogastronomia e la dieta Mediterranea
N) Storia dell'alimentazione : Tradizioni – Folcklore - enogastronomia	6 ore	-Conoscere la storia dell'alimentazione ed i suoi legami con le tradizioni ed il folcklore -Conoscere le principali pietanze della nostra terra: piatti tipici e regionali	-Studiare la storia dell'alimentazione e dell'enogastronomia, le tradizioni, il folcklore ed i prodotti tipici
O) Conclusioni e verifiche	4 ore	-Analisi delle conoscenze, competenze e capacità acquisite	-Prova finale semistrutturata

### Linee metodologiche – Utilizzazione di materiali didattici e risorse tecnologiche

I vari moduli saranno affrontati tramite lezione frontale ed interattiva. Si prevede l'utilizzazione di libri di testo, modulistica di settore, riviste, laboratori d'informatica (presentazioni in Power Point), proiezioni di audiovisivi, ecc... nonché la presenza di operatori del settore e/o rappresentanti di Associazioni e Aziende locali.

### Modalità di valutazione dell'apprendimento

Se si renderanno necessari, verranno effettuate delle verifiche in itinere tramite la somministrazione di test di fine modulo e/o prove strutturate; quelle finali tramite prove strutturate e/o produzione di una tesina (sviluppo di un'argomentazione trattata nel progetto) e colloquio, atte ad accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

### Modalità di monitoraggio e di valutazione del processo

Somministrazione di un questionario, concordato a priori dal tutor formativo e da quello aziendale, riguardante l'iter complessivo del progetto al fine di focalizzare aspetti negativi e positivi ed accogliere eventuali suggerimenti.

### Modalità di informazione e pubblicizzazione

L'attività di progetto verrà illustrata agli allievi dagli insegnanti che vi sono coinvolti in un incontro preventivamente organizzato. Il progetto farà parte a tutti gli effetti del Piano dell'offerta formativa predisposto dall'istituto. Inoltre la diffusione dell'attività sarà assicurata tramite appositi comunicati stampa ed incontri di orientamento presso altri istituti, sedi di categorie professionali, enti locali, centri per l'impiego, ecc...

### Risorse umane

RUOLI	Caratter. Professionali e/o nominativi già individuati
-------	--

<b>Organizzatore e coordinatore del progetto</b>	Prof. Pecora Roberto
<b>Docenze interne</b>	Aperto a tutti i docenti dell'Istituto che possono comprovare conoscenze di settore

### **Elementi qualitativi del progetto**

#### **Esplicitare gli elementi di qualificazione interni al progetto**

a) Accertamento dei prerequisiti e selezione degli allievi  
La scelta sarà effettuata in base all'interesse e la predisposizione verso le discipline inerenti l'area turistico-aziendale e linguistica.

b) Ricaduta sui curricula specifici dei partecipanti  
La certificazione per la partecipazione al progetto costituirà elemento di valutazione ai fini dell'attribuzione del credito in sede di scrutinio finale.  
La valutazione-certificazione verrà prodotta congiuntamente da tutti i docenti/formatori del progetto e dovrà contenere una articolata descrizione delle competenze per un eventuale inserimento nel sistema della formazione professionale e/o nel mercato del lavoro.

### **Elementi di priorità**

1. Integrazioni con le attività curriculari della scuola

La realizzazione del progetto contribuisce a potenziare le competenze degli alunni nel settore operativo.

2. Utilizzazione di risorse strutturali ed infrastrutturali proprie o della rete

Laboratori d'informatica, sala multimediale e laboratorio di pratica d'agenzia

3. Utilizzazione di competenze scientifiche appartenenti al mondo del lavoro e della produzione

Consulenza di esperti del settore turistico-alberghiero-ristorativo e del mondo del lavoro inerente il tema del progetto.

4. Riferimenti espliciti ad interventi collegati ai temi ambientali ed al sostegno alla parità di genere

Creare delle sinergie tra la scuola ed il mondo del lavoro coinvolgendo operatori pubblici e privati al fine di sostenere iniziative nel campo dello sviluppo turistico-economico. Sarà garantita la pari opportunità

5. Tipologia degli accordi e delle partnership per la realizzazione dell'azione

Collaborazione con strutture ricettive, aziende conserviere, ecc.

### **Integrazione con le attività e le valutazioni istituzionali**

L'attività proposta è pienamente coerente con quanto svolto all'interno dell'Istituto ed in piena sintonia con quanto previsto nel piano dell'offerta formativa, consente di creare i presupposti per l'accesso al mondo del lavoro e nel contempo permettere agli allievi di applicare le conoscenze e le competenze scolastiche in ambito lavorativo.

## PROGETTO 2: PASTICCERIA

### TITOLO DEL PROGETTO: I DIVERSI MODI DI INTENDERE LA PASTICCERIA

#### Alumni e classi

Classe 3° del corso serale

numero alunni circa 20

#### Personale

Docenti N°1

Tecnici di laboratorio N°1

Collaboratori scolastici N°1

#### Descrizione sintetica del progetto

È un intervento formativo extracurricolare rivolto agli alunni del corso serale. Il progetto è stato realizzato per rafforzare le competenze tecniche e culturali sulla grande e ricca tradizione dolciaria italiana e internazionale. Il processo formativo si fonderà, sotto l'aspetto metodologico-didattico, sull'interdisciplinarietà avendo come fulcro le esercitazioni pratiche in laboratorio, dove seguiranno lezioni di teoria e tecniche di lavorazione, con relativo assaggio dei vari prodotti finiti, con giudizi su vari tipi di preparazioni.

#### Finalità

L'intervento progettuale proposto persegue alcune finalità:

- Affezione e determinazione del senso di appartenenza all'istituto, rafforzato a scelte più consapevoli legate alle prospettive per il futuro lavorativo.
- Acquisire nuove esperienze, richieste dalla ristorazione, nel campo specifico della pasticceria e dei prodotti lievitati
- Migliorare le competenze acquisite nel campo professionale
- Rispettare le procedure legate all'H.A.C.C.P.
- Saper creare abbinamenti gastronomici ed enologici con la pasticceria

#### Obiettivi (risultati attesi)

Gli obiettivi devono essere verificabili; bisogna prevedere schede d'ingresso (per la verifica dei livelli di partenza all'intervento formativo) e schede d'uscita (per la verifica delle competenze/conoscenze in uscita), nonché la soglia di accettabilità, cioè il livello minimo di accettabilità degli esiti. Ciò consentirà di calcolare l'indice di qualità *efficacia*

- Saper riconoscere i prodotti utilizzati
- Sentirsi responsabile delle proprie scelte
- Saper lavorare in gruppo non omogeneo
- Riconoscere i prodotti di qualità
- Rispettare le procedure dell'H.A.C.C.P.

#### Il progetto si articola in due fasi:

Fase 1: riconoscere i prodotti di pasticceria, la loro provenienza e differenze che esistono anche fra gli stessi prodotti.

L'uso corretto degli alimenti durante le fasi di lavorazione.



