

Titolo: Progetto Enogastronomia e Territorio 2020/2021

Area di riferimento: Autonomo

Responsabile Progetto: Micocci Giuseppe

Gruppo di Progetto:

Tutti gli insegnanti tecnico pratici del corso “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni

(compilare solo la/le sezione/i di interesse)

1.Normativa

I docenti di indirizzo ed i docenti tecnico pratici di cucina e di sala bar presentano un progetto, per la valorizzazione del corso di ristorazione, il cui scopo è: 1. stabilire rapporti attivi, costruttivi, consapevoli con le famiglie degli alunni frequentanti il corso 2. favorire gli apprendimenti degli allievi al fine di renderli consapevoli delle mete professionali da raggiungere 3. favorire la relazione tra le esperienze di apprendimento e il progetto di vita professionale 4. educare gli allievi alla riscoperta del valore del lavoro, dell'impegno personale che attiva doti di progettualità e di intraprendenza 5. far conoscere l’Istituto Alberghiero sul territorio per agevolare l’inserimento dei discenti nel mondo del lavoro attraverso la partecipazione ad iniziative operative, manifestazioni ed eventi locali 6. potenziare le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti l'allievo interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi e nell'attivazione di sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici 7. valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio

2.Esperienze maturate negli anni precedenti

Tutte le attività svolte negli anni precedenti con il supporto della Dirigenza e dei docenti e la partecipazione degli allievi hanno avuto lo scopo di rendere sempre più radicata e attiva la presenza del corso alberghiero sul territorio. A questo proposito sono stati creati e sviluppati momenti di incontro con tutti i soggetti interessati allo sviluppo degli aspetti operativi legati alla preparazione professionale. In particolare per gli alunni del corso sono state sviluppate competenze tecniche, giuridiche ed economiche della filiera Enogastronomica e dell'ospitalità alberghiera allo scopo di educarli alla riscoperta del valore del lavoro, dell'impegno personale, del coinvolgimento, cioè dei fattori che sono alla base delle doti di progettualità e di intraprendenza nel mondo del lavoro

3.Proposte da parte di docenti

Le esperienze maturate negli anni scorsi, sia nel corso diurno che nel corso serale, hanno consentito di sviluppare ed ampliare il progetto per l'anno in corso, pur mantenendo una continuità negli obiettivi e nelle modalità di sviluppo dello stesso. Come realizzato negli anni precedenti, con il contributo attivo dei docenti di indirizzo, si ritiene indispensabile continuare ad essere presenti sul territorio, ampliando la partecipazione in modo interattivo e costruttivo ad eventi e manifestazioni locali, che consentano di avvicinare la cittadinanza e le famiglie al mondo della scuola. Altrettanto importante per lo sviluppo del progetto è la predisposizione di momenti di incontro tra gli allievi e il mondo delle professioni, esperti del settore, le Istituzioni locali, gli enti di promozione e le aziende che nel cremonese operano nel settore enogastronomico. Si propone perciò di curare e potenziare, in particolare, la collaborazione alla progettazione e programmazione di eventi volti a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio nonché la tipicità dei suoi prodotti. In aggiunta, nel progetto si prevede la partecipazione a concorsi locali e nazionali inerenti il settore enogastronomico al fine di stimolare la professionalità e l'intraprendenza e di potenziare il livello di preparazione degli alunni, accrescendo al tempo stesso il ruolo svolto dalla scuola sul territorio. Nel suo insieme tutte le attività previste dal progetto hanno lo scopo di potenziare nell'alunno il livello di consapevolezza di sé, del significato delle proprie scelte, del senso di responsabilità nell'ambito scolastico e nel futuro ambito lavorativo. Andranno valorizzate in particolare le” competenze chiave professionali” cioè le competenze che indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità professionali, sociali e metodologiche sia in situazioni di lavoro sia nello sviluppo professionale e personale.

4.Richieste da parte di studenti

Gli studenti mostrano particolare interesse alle aperture della scuola verso gli operatori esterni quali attività in aziende del settore ristorativo, momenti di incontro e partecipazione a fiere ed eventi enogastronomici (Festa del salame, Festa del torrone, Festa della Mostarda, Evento Mondomusica etc) e ad attività promosse dalla Strada del Gusto. La partecipazione dei genitori alle attività scolastiche responsabilizza gli allievi e li incentiva a sviluppare motivazioni utili per il loro futuro impegno professionale. Il progetto con le sue attività recepisce

e sviluppa queste istanze fornendo in aggiunta all'alunno, mediante l'attività didattica, una maggiore consapevolezza ed un metodo per affrontare con rigore la futura prospettiva di lavoro.

5.Proposte da enti esterni

L'importanza di creare sinergie con il mondo del lavoro, aziende ed enti pubblici viene spesso segnalata negli incontri con le associazioni di categoria. Per questo il progetto incentiva la partecipazione a manifestazioni esterne, fiere, ed eventi legati al mondo della enogastronomia e della ristorazione al fine di valorizzare le capacità ed i momenti di apprendimento degli allievi. L'operatività e la fornitura di servizi consolidano la preparazione degli allievi e sono propedeutici all'inserimento degli stessi in strutture operative una volta terminate le attività scolastiche.

Obiettivi

Portare gli allievi ad una maggior consapevolezza delle mete professionali da raggiungere, utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. 2. Favorire l'apprendimento di problematiche operative relative all'attività enogastronomica. 3. Creare momenti di incontro con tutti i soggetti interni ed esterni all'ambito scolastico interessati allo sviluppo degli aspetti operativi legati alla preparazione professionale degli allievi. 4. Favorire l'acquisizione di competenze spendibili sul piano professionale. 5. Acquisire la capacità di comunicare adeguatamente, anche in lingua straniera, in ambito professionale. 6. Attivare sinergie tra i servizi di ospitalità-accoglienza e i servizi enogastronomici. 7. Acquisire la capacità di curare l'organizzazione di eventi. 8. Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini di mobilità di studio o di lavoro. A tale scopo si offre agli alunni frequentanti il corso di enogastronomia per le classi 3^a 4^a e 5^a l'opportunità di effettuare uno stage lavorativo e di collaborazione durante l'anno scolastico presso strutture enogastronomiche ed alberghiere presenti sul territorio. 9. Partecipare a concorsi enogastronomici a livello locale e nazionale. 10. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera. 11. Apprendere le metodologie di gestione del sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 12. Apprendere tecniche di lavorazione ed uso di strumenti gestionali inerenti alla fornitura di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 13. Sensibilizzare gli alunni ad applicare le normative vigenti in materia di sicurezza (H.A.C.C.P.), di trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari, a conoscere le norme attinenti la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, ad acquisire le regole per la conduzione dell'esercizio, condizioni essenziali per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro. 14. Collegare la dimensione culturale alla dimensione professionalizzante del settore enogastronomico. 15. Saper sviluppare competenze sia di studio che di lavoro nel contesto in cui l'alunno è coinvolto e in particolare: PER L'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA: a) Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. b) Controllare gli alimenti sotto il profilo merceologico e nutrizionale. c) Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. d) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio. e) Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. PER L'ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA: a) Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. b) Controllare le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale. c) Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. d) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio. e) Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Da quanto esposto risulta che l'obiettivo fondamentale del corso è quello di tener conto della realtà territoriale fornendo agli alunni una adeguata formazione per un rapido accesso al mondo del lavoro, tenendo conto dei mutamenti e dell'evoluzione del mondo produttivo e dell'innovazione tecnologica che richiede lo sviluppo di nuove professionalità. In particolare, in ambito operativo vengono incentivati il rigoroso rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, il corretto rapporto con la clientela, l'approfondimento delle lingue straniere al fine di ampliare le possibilità di scelte professionali anche al di fuori del contesto locale ed infine l'utilizzo del supporto informatico nel controllo dell'attività ristorativa.

Risultati attesi

Per gli allievi, le diverse attività svolte saranno di supporto alla preparazione di base ed alla costruzione di rapporti sociali nel settore enogastronomico. Gli allievi dovranno inoltre imparare ad utilizzare le conoscenze apprese in classe per rapportarsi correttamente nell'ambiente di lavoro ed imparare ad esprimersi correntemente in almeno due lingue straniere con fornitori e clienti. Le varie attività saranno valutate con verifiche mirate a determinare le capacità operative sviluppate nell'ambito del corso. La partecipazione a fiere

e manifestazioni di settore serviranno a migliorare le capacità relazionali e operative degli allievi. In questo modo verranno favorite sinergie e sviluppati apprendimenti nel settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Tali attività, inoltre, consentiranno di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio. L'educazione alla riscoperta del valore del lavoro, dell'impegno personale, del coinvolgimento professionale attiverà potenzialmente le doti di progettualità e di intraprendenza lavorativa.

Destinatari

Tutti gli allievi del corso di ristorazione sono impegnati nelle diverse attività al fine di potenziare le competenze di base e professionali promuovendo nell'alunno una "flessibilità operativa" spendibile nel contesto lavorativo. Gli allievi devono integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. L'alunno infatti alla fine del corso di enogastronomia deve essere in grado di possedere competenze che gli permetteranno di essere responsabile dell'attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola.

L'AZIONE

Percorso da attuare

Per ogni attività esterna i docenti seguiranno tutte le attività, indicando le diverse fasi operative che portano al compimento delle stesse. È possibile seguire le indicazioni e la scaletta programmatica dei vari progetti, apportando, in itinere, le dovute modifiche, che di volta in volta si ritengono necessarie, dettagliando le richieste di materiale didattico.

Metodologie

La metodologia didattica si basa sull'apprendimento tecnico pratico per favorire la rielaborazione critica dell'esperienza, al fine di portare l'allievo ad una buona autonomia operativa. Vanno potenziati i metodi che coinvolgono l'attività degli studenti nell'affrontare sia questioni e problemi di natura applicativa, sia nell'introdurre i nuclei fondamentali delle conoscenze e delle abilità in ambito professionale. Il percorso formativo è caratterizzato da: 1. Lezione frontale teorico-pratica per la preparazione in classe degli allievi a svolgere i compiti assegnati. 2. Esercitazioni pratiche e simulazioni svolte nei laboratori di cucina e di sala 3. Esecuzione del lavoro in gruppo. 4. Relazione sull'attività svolta. 5. Riflessione finale di tutta la classe o dei gruppi di lavoro interessati all'operato. 6. Tirocini aziendali (ristoranti, trattorie, pasticcerie e bar). Da valutare il possibile svolgimento nei mesi di aprile e maggio, vista la situazione sanitaria causata dal Covid-19.

Modalità di verifica e valutazione

Monitoraggio in itinere

Monitoraggio in itinere svolto dai docenti impegnati nelle singole attività attraverso documentazione scritta e relazione contestuale. Verifica e valutazione finale Verifica e valutazione finale. Al termine di ogni singola attività, qualora sia possibile, i docenti verificano la preparazione degli allievi con gli strumenti a disposizione. La valutazione, in casi specifici (ad esempio per la partecipazione a manifestazioni e fiere del settore), può essere fornita dagli enti interessati a convenzionarsi con l'Istituto. I docenti tutor si impegnano e collaborano nella raccolta dei dati necessari alla valutazione finale dell'attività svolta.

Verifica e valutazione finale

Il presente progetto può subire delle modifiche in corso d'opera, a causa della eventuale situazione pandemica legata al Covid -19. Impegnandomi a fornire la valutazione con un monitoraggio in corso d'opera.

Modalità di documentazione

Documentazione cartacea Supporto informatico. Relazioni degli operatori esterni convenzionati. LE RISORSE

Soggetti coinvolti

I docenti e gli alunni delle classi del settore alberghiero, il personale A.T.A. impegnato nel basilaresupporto e svolgimento del progetto nei momenti di necessità. I docenti e gli allievi impegnati nella partecipazione a fiere di settore, manifestazioni ed eventi enogastronomici. Il personale docente e di segreteria impegnato nella preparazione delle convenzioni con gli enti interessati.

Materiali e mezzi necessari

Tutti i materiali, alimentari e non, necessari per lo svolgimento delle esercitazioni tecnico pratiche legate ai vari progetti. Eventuali materiali richiesti per la partecipazione a fiere di settore e manifestazioni documentabili di volta in volta.

Tempi di realizzazione

Tutte le attività vanno concordate con la Dirigenza e gli operatori richiedenti. Ciò vale in particolare per: 1. le manifestazioni esterne ed eventi legati al mondo della enogastronomia e della ristorazione 2. la partecipazione

a fiere di settore 3. la partecipazione a concorsi enogastronomici 4. il contatto con aziende produttive presenti sul territorio 5. il contatto con enti e associazioni culturali per la valorizzazione delle “Eccellenze del Territorio

Spazi necessari

1. Laboratori interni di cucina e sala bar. 2. Piattaforme digitali per video call dimostrative da parte di esperti del settore enogastronomico.