

1. TITOLO DEL PROGETTO : Percorsi enogastronomici nell'area flegrea

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Istituto Superiore Istruzione Secondaria RITA LEVI MONTALCINI di Quarto

Codice Mecc.: NAIS03700Q

Indirizzo: Via Vaiani,44 – 80010 Quarto

Tel.: 081/8060529 - fax 081/8061330

e- mail: nais03700q@pec.istruzione.it – nais03700q@istruzione.it

Dirigente Scolastico prof.ssa Daniela Sciarelli

ISTITUTO STATALE ISTR. SEC.  
I.S.I.S. di Quarto

07 APR 2017

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto Codice Meccanografico: /

PROT. N. 2659  
TIT. IV S. CL. FASC.

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione: CANTINE CARPUTO S.r.l.

Indirizzo: Via Viticella, 93 – 80010 Quarto (Na)

Denominazione: CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE

Indirizzo: Via Antica Consolare Campana, 34 - 80016 Marano di Napoli (NA)

Denominazione: CANTINE DEGLI ASTRONI S.r.l.

Indirizzo: Via Sartania, 48 - 80126 Napoli

Esperti :

Viviana D'Aponte - Docente di Geografia del Turismo all'Università Partenope di Napoli (3h.)

Ciro Borriello - Front Office Manager - Hotel Oriente di Vico Equense (4h.)

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Contesto di partenza

L'offerta formativa della scuola, unico istituto superiore nel Comune di Quarto, si articola su un Istituto Tecnico economico, con indirizzi Amministrazione, finanza e marketing e Turismo, e un Liceo scientifico. L'Istituto opera in un territorio contrassegnato da carenza di strutture, centri sportivi e di aggregazione giovanile, di trasporti urbani ed extraurbani e da una presenza alquanto esigua di realtà produttive solide; tale situazione determina difficoltà nel reperire partner per progetti e attività. Tuttavia la scuola, pur se giovane, ha negli anni consolidato rapporti proficui con il territorio che hanno consentito di individuare, per il presente progetto di alternanza scuola-lavoro, dei partner che corrispondono ai possibili interessi dei nostri studenti dell'ITE Turismo, indirizzo che apre opportunità occupazionali diversificate e frequentato per lo più da studenti orientati verso l'inserimento nel mondo del lavoro. Le aziende vitivinicole scelte per il tirocinio operano infatti nel settore di promozione delle risorse del territorio, con rilevanti potenzialità lavorative per particolari figure professionali.

Finalità generali del progetto, coerenti con POF d'Istituto:

- connettere la formazione in aula con l'esperienza pratica;

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti;
- fare emergere e valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- superare la disgiunzione tra momento formativo ed operativo, tra il sapere e il fare;
- assumere il tema della sicurezza quale termine di riferimento centrale nell'ambito dei programmi per l'educazione alla salute;
- rappresentare un quadro di riferimento che ponga la scuola in stretto rapporto con il contesto ambientale, socioculturale ed economico.

Obiettivi specifici:

- integrare le conoscenze con abilità personali e relazionali;
- rafforzare l'autonomia degli studenti nella soluzione di problemi, nell'esecuzione di compiti e nell'assunzione di iniziative e responsabilità;
- favorire lo sviluppo di comportamenti responsabili, corretti e rispettosi di consegne e disposizioni;
- sostenere e rafforzare la motivazione allo studio degli studenti;
- rafforzare le competenze disciplinari e le competenze trasversali, quali la capacità di lavorare in gruppo, di svolgere correttamente i compiti assegnati, di rispettare le consegne e i tempi di esecuzione, di risolvere problemi.
- Rafforzare le competenze comunicative e organizzative degli studenti.

## 7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI: studenti della classe **IV B ITE Turismo**

b) DIPARTIMENTI COINVOLTI: i dipartimenti d'area professionalizzante, di lingue, di italiano e geografia turistica, di area storico-linguistica, di informatica e di arte

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE

INTERESSATI:

- Definizione delle competenze attese dall'esperienza di alternanza;
- Preparazione dei periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro attraverso la progettazione di una formazione propedeutica mirata;
- Sensibilizzazione e orientamento degli studenti;
- Condivisione e rielaborazione in aula di quanto sperimentato dagli studenti nel contesto lavorativo;
- Monitoraggio, valutazione e documentazione dell'esperienza realizzata, in collaborazione con il tutor aziendale e il tutor scolastico.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO:

TUTOR INTERNI:

- elaborazione congiunta con il tutor esterno del percorso formativo personalizzato ;
- assistenza allo studente nei percorsi di alternanza;
- verifica, in collaborazione con il tutor esterno, del corretto svolgimento del percorso;
- raccordo con il contesto in cui si svolge l'esperienza di alternanza scuola lavoro;
- monitoraggio delle attività;
- valutazione e comunicazione degli obiettivi raggiunti e delle competenze sviluppate dallo studente;

- accompagnamento dello studente nell'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza
- cura dell'informazione presso gli organi scolastici preposti e dell'aggiornamento del Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi;
- assistenza al Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture ospitanti.

#### TUTOR ESTERNI:

- collaborazione con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- affiancamento, guida e sostegno allo studente nella fase di inserimento nel contesto operativo e durante il percorso di tirocinio;
- erogazione di formazione in situazione e su campo (anche attraverso il fare e l'operare) e presso la sede scolastica;
- informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- pianificazione e organizzazione delle attività coordinamento con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- coinvolgimento dello studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- trasmissione all'istituzione scolastica degli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo

#### 8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI:

- coprogettazione della formazione propedeutica a cura della scuola e dell'attività che lo studente è chiamato a svolgere durante il periodo di alternanza scuola lavoro all'interno della struttura ospitante, coerenti con gli obiettivi del progetto formativo condiviso tra quest'ultima e l'istituzione scolastica e con i risultati di apprendimento previsti dal profilo educativo dell'indirizzo di studi;
- stipula della convenzione con l'istituzione scolastica;
- valutazione dei rischi per l'attività di alternanza scuola lavoro;
- individuazione del tutor aziendale, dotato di adeguate competenze professionali;
- messa a disposizione di risorse umane e competenze adeguate per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro con particolare attenzione agli studenti con disabilità;
- messa a disposizione di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza.

#### 9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO:

- acquisizione di conoscenze e competenze tecnico-professionali relative al contesto aziendale;
- acquisizione o rafforzamento delle competenze trasversali che afferiscono l'area socioculturale, l'area organizzativa e l'area operativa, con particolare riferimento alle capacità di lavorare in gruppo, di assumere responsabilità, di rispettare i tempi di consegna, di iniziativa;
- acquisizione o rafforzamento di competenze linguistiche, relative alle abilità di comunicazione in funzione del contesto e dello scopo da raggiungere;
- acquisizione di conoscenze e abilità tecniche e tecnologiche.

#### 10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE:

Il progetto, di durata triennale, si articola nel primo anno all'interno di un percorso integrato, della durata totale di 203 ore, che prevede:

- una formazione propedeutica a cura della scuola su tematiche specifiche, coerenti con le attività da svolgere in tirocinio, per un totale di 133 h.;
- una formazione su campo con i tutor e gli esperti delle aziende vitivinicole CANTINE CARPUTO, CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE, CANTINE DEGLI ASTRONI pari a 38 h.;
- laboratorio Front Office (arrivi e partenze - assegnazione delle camere) 4h.;
- condizione del turismo campano 3h.;
- un'attività laboratorio di simulazione di editing turistico di 28h.;
- Un'attività di workshop di 6 h.

La formazione propedeutica, che prevede anche la presenza di esperti dell'Associazione "Le Aquile" (Protezione Civile) è articolata nei seguenti moduli:

Modulo 1: la comunicazione turistica (64h.)

Modulo 2: Il mondo del lavoro, i contratti di lavoro nei Beni culturali (13h.)

Modulo 3: Tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro (12 h.)

Modulo 4: Marketing Turistico (20h.)

Modulo 5: Origini storiche e geologia dei Campi Flegrei (24h.)

Nel corso della formazione propedeutica potranno essere previsti anche interventi di esperti esterni o di testimoni.

La formazione specifica sarà sviluppata nel seguente modulo:

Modulo 6: Accoglienza e Promozione Turistica, articolato in tirocinio su campo che si svolgerà secondo il calendario concordato con Cantine CARPUTO S.r.l., Cantine FEDERICIANE s.r.l., Cantine degli ASTRONI s.r.l., parte in periodo di svolgimento delle attività scolastiche, parte durante le sospensioni dell'attività didattica (38 h.)

Nel corso del tirocinio le aziende impegneranno gli alunni in attività di formazione su campo, attraverso lo svolgimento delle seguenti attività:

- Mansioni specifiche di settore -

- Accoglienza e gestione dei flussi;
- Visite in azienda accompagnate dal Tutor d'impresa e visite guidate ai vigneti;
- Simulazioni di attività di promozione turistica;

La formazione in aula a cura del docente di lingua straniera si svolgerà in orario curriculare/extracurricolare (20h.) e avrà ad oggetto i seguenti temi

- Struttura e composizione di una guida enogastronomica;
- I contenuti, le immagini, le fotografie, le didascalie.

Il laboratorio di simulazione di editing turistico si svolgerà a scuola, sotto la supervisione del docente tutor di classe A246 e del docente di classe A346, e sarà finalizzato alla produzione di una guida turistica con traduzione del testo in tre lingue (28h.)

Il workshop si svolgerà nella sede centrale della scuola con la presenza e la supervisione degli esperti delle aziende ospitanti e dei tutor scolastici e sarà finalizzato alla diffusione dell'attività svolta e dei materiali prodotti nella comunità scolastica e nel territorio (6 h.).

#### 11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI:

La classe svolgerà l'attività di tirocinio presso i siti di produzione vinicola delle strade del vino nel periodo novembre 2016-giugno 2017.

## 12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO:

Nel primo anno di avvio dei percorsi di alternanza scuola –lavoro l'orientamento è demandato ai docenti del consiglio di classe, nell'ambito delle loro programmazioni didattico-educative, nonché all'ufficio orientamento del Centro territoriale per l'impiego.

Negli anni successivi saranno invece programmati interventi specifici, da parte di esperti esterni, del Centro territoriale per l'impiego, di rappresentanti del mondo del lavoro e delle facoltà universitarie, nonché la somministrazione di questionari attitudinali.

## 13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI:

Le strutture ospitanti sono state selezionate specificamente al fine di inserire gli studenti in un contesto lavorativo estremamente versatile e coerente con l'indirizzo di studio (le imprese ospitanti costituiscono infatti parte integrante della promozione e tutela delle risorse enogastronomiche del territorio flegreo), che possono contribuire alla valorizzazione di attitudini e vocazioni personali, oltre che far conoscere precise figure professionali (addetti al controllo qualità, sommelier, ...) con interessanti opportunità occupazionali. Per eventuali alunni disabili, in accordo con la famiglia e con l'azienda, si studieranno le soluzioni più idonee per il loro inserimento nel tirocinio relativamente ai tempi di svolgimento e alle attività.

## 14. ATTIVITÀ LABORATORIALI:

Nel corso dell'attività di tirocinio formativo gli studenti saranno impegnati anche in attività di simulazione, di lavoro di gruppo, attività di progettazione, simulazione di editing.

## 15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING:

Nel corso delle attività di laboratorio saranno utilizzate le strumentazioni informatiche della scuola per la produzione della guida enogastronomica, che richiederà l'uso di specifici software, oltre che dei programmi di videoscrittura e di grafica.

## 16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio delle attività formative svolte a scuola è affidato al tutor scolastico, che si servirà di strumenti di registrazione e controllo, quali:

- registrazione di tutti gli interventi formativi;
- verifiche in itinere;
- verbalizzazione delle riunioni dei Consigli di classe.

Il monitoraggio delle attività svolte in tirocinio sarà condotto congiuntamente dal tutor scolastico e dal tutor aziendale, attraverso:

- registrazione delle attività svolte dagli allievi;
- osservazione del comportamento degli allievi;
- report del tutor aziendale.

## 17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione del percorso riguarderà sia il processo, sia i risultati.

- La valutazione del processo sarà svolta attraverso la raccolta dei dati dell'osservazione degli atteggiamenti e dei comportamenti dello studente, dell'interesse e della partecipazione attiva dimostrati.
- La valutazione dei risultati sarà condotta attraverso la lettura condivisa delle valutazioni del tutor aziendale e dei risultati delle verifiche scolastiche.

#### 18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE):

L'accertamento delle competenze sarà condotto sulla base delle competenze attese al termine del percorso, della verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie e dell'accertamento delle competenze in uscita.

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella certificazione finale attuata dai docenti del Consiglio di classe, che terranno conto anche delle valutazioni in itinere svolte dal tutor esterno.

#### 19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello IV EQF

Competenze: sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni, in un contesto lavorativo e di studio.

Competenze tecnico-professionali:

- effettuare l'accoglienza di gruppi di visitatori e gestione dei flussi;
- utilizzare materiali informativi dell'offerta turistica;
- illustrare caratteristiche storiche dei vigneti ( Piediroso e Falanghina ) dell'area flegrea
- accogliere i visitatori;
- creare pacchetti turistici;
- sapersi rapportare con l'utenza;
- applicare tecniche di comunicazione efficace

Competenze organizzative:

- Spirito di iniziativa e volontà di approfondimento;
- Autonomia e capacità di imparare ad imparare.

Abilità informatiche acquisite:

- Utilizzare software di rielaborazione fotografica e di impaginazione

Competenze linguistiche:

- illustrare in inglese pacchetti turistici;
- illustrare in francese pacchetti turistici;

#### 20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Le competenze acquisite dagli studenti saranno registrate al termine dell'attività di ciascun anno del percorso di alternanza in una certificazione in cui saranno indicati:

- i compiti e le attività svolti dall'alunno;
- le competenze tecnico professionali e organizzative acquisite,
- la valutazione delle competenze trasversali.

La certificazione delle competenze costituirà il principale riferimento del Consiglio di classe per la valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta e per l'attribuzione dei crediti ai sensi del D.M. 20 novembre 2000, n. 429.

#### 21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione e l'informazione dei risultati saranno realizzate attraverso:

- Pubblicazione del progetto sul sito istituzionale.
- Relazioni periodiche al Collegio dei docenti e al Consiglio di istituto sullo stato di avanzamento delle attività
- Relazione finale al Collegio dei docenti e al Consiglio di istituto
- Comunicazione finale alle famiglie.

1. TITOLO DEL PROGETTO : Percorsi enogastronomici nell'area flegrea

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Istituto Superiore Istruzione Secondaria RITA LEVI MONTALCINI di Quarto

Codice Mecc.: NAIS03700Q

Indirizzo: Via Vaiani,44 – 80010 Quarto

Tel.: 081/8060529 - fax 081/8061330

e- mail: nais03700q@pec.istruzione.it – nais03700q@istruzione.it

Dirigente Scolastico prof.ssa Daniela Sciarelli

ISTITUTO STATALE ISTR. SEC.  
I.S.I.S. di Quarto

07 APR 2017

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto Codice Meccanografico: /

PROT. N. 2659  
TIT. IV. S. CL. FASC.

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E  
TERZO SETTORE

Denominazione: CANTINE CARPUTO S.r.l.

Indirizzo: Via Viticella, 93 – 80010 Quarto (Na)

Denominazione: CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE

Indirizzo: Via Antica Consolare Campana, 34 - 80016 Marano di Napoli (NA)

Denominazione: CANTINE DEGLI ASTRONI S.r.l.

Indirizzo: Via Sartania, 48 - 80126 Napoli

Esperti :

Ciro Borriello - Front Office Manager- Hotel Oriente di Vico Equense

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione: Associazione Le Aquile- Protezione civile

Indirizzo: Viale Bognar, 1 – 80078 Pozzuoli

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA'  
IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI,  
ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Contesto di partenza

L'offerta formativa della scuola, unico istituto superiore nel Comune di Quarto, si articola su un Istituto Tecnico economico, con indirizzi Amministrazione, finanza e marketing e Turismo, e un Liceo scientifico. L'Istituto opera in un territorio contrassegnato da carenza di strutture, centri sportivi e di aggregazione giovanile, di trasporti urbani ed extraurbani e da una presenza alquanto esigua di realtà produttive solide; tale situazione determina difficoltà nel reperire partner per progetti e attività. Tuttavia la scuola, pur se giovane, ha negli anni consolidato rapporti proficui con il territorio che hanno consentito di individuare, per il presente progetto di alternanza scuola-lavoro, dei partner che corrispondono ai possibili interessi dei nostri studenti dell'ITE Turismo, indirizzo che apre opportunità occupazionali diversificate e frequentato per lo più da studenti orientati verso l'inserimento nel mondo del lavoro. Le aziende vitivinicole scelte per il tirocinio

operano infatti nel settore di promozione delle risorse del territorio, con rilevanti potenzialità lavorative per particolari figure professionali.

Finalità generali del progetto, coerenti con POF d'Istituto:

- connettere la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti;
- fare emergere e valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- superare la disgiunzione tra momento formativo ed operativo, tra il sapere e il fare;
- assumere il tema della sicurezza quale termine di riferimento centrale nell'ambito dei programmi per l'educazione alla salute;
- rappresentare un quadro di riferimento che ponga la scuola in stretto rapporto con il contesto ambientale, socioculturale ed economico.

Obiettivi specifici:

- integrare le conoscenze con abilità personali e relazionali;
- rafforzare l'autonomia degli studenti nella soluzione di problemi, nell'esecuzione di compiti e nell'assunzione di iniziative e responsabilità;
- favorire lo sviluppo di comportamenti responsabili, corretti e rispettosi di consegne e disposizioni;
- sostenere e rafforzare la motivazione allo studio degli studenti;
- rafforzare le competenze disciplinari e le competenze trasversali, quali la capacità di lavorare in gruppo, di svolgere correttamente i compiti assegnati, di rispettare le consegne e i tempi di esecuzione, di risolvere problemi.
- Rafforzare le competenze comunicative e organizzative degli studenti.

## 7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI: studenti della classe **III A ITE Turismo**

b) DIPARTIMENTI COINVOLTI: i dipartimenti d'area professionalizzante, di lingue, di italiano e geografia turistica, di area storico-linguistica, di informatica e di arte

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE

INTERESSATI:

- Definizione delle competenze attese dall'esperienza di alternanza;
- Preparazione dei periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro attraverso la progettazione di una formazione propedeutica mirata;
- Sensibilizzazione e orientamento degli studenti;
- Condivisione e rielaborazione in aula di quanto sperimentato dagli studenti nel contesto lavorativo;
- Monitoraggio, valutazione e documentazione dell'esperienza realizzata, in collaborazione con il tutor aziendale e il tutor scolastico.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO:

TUTOR INTERNI:

- elaborazione congiunta con il tutor esterno del percorso formativo personalizzato ;
- assistenza allo studente nei percorsi di alternanza;
- verifica, in collaborazione con il tutor esterno, del corretto svolgimento del percorso;
- raccordo con il contesto in cui si svolge l'esperienza di alternanza scuola lavoro;

- monitoraggio delle attività;
- valutazione e comunicazione degli obiettivi raggiunti e delle competenze sviluppate dallo studente;
- accompagnamento dello studente nell'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza
- cura dell'informazione presso gli organi scolastici preposti e dell'aggiornamento del Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi;
- assistenza al Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture ospitanti.

#### TUTOR ESTERNI:

- collaborazione con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- affiancamento, guida e sostegno allo studente nella fase di inserimento nel contesto operativo e durante il percorso di tirocinio;
- erogazione di formazione in situazione e su campo (anche attraverso il fare e l'operare) e presso la sede scolastica;
- informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- pianificazione e organizzazione delle attività coordinamento con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- coinvolgimento dello studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- trasmissione all'istituzione scolastica degli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo

#### 8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI:

- coprogettazione della formazione propedeutica a cura della scuola e dell'attività che lo studente è chiamato a svolgere durante il periodo di alternanza scuola lavoro all'interno della struttura ospitante, coerenti con gli obiettivi del progetto formativo condiviso tra quest'ultima e l'istituzione scolastica e con i risultati di apprendimento previsti dal profilo educativo dell'indirizzo di studi;
- stipula della convenzione con l'istituzione scolastica;
- valutazione dei rischi per l'attività di alternanza scuola lavoro;
- individuazione del tutor aziendale, dotato di adeguate competenze professionali;
- messa a disposizione di risorse umane e competenze adeguate per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro con particolare attenzione agli studenti con disabilità;
- messa a disposizione di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza.

#### 9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO:

- acquisizione di conoscenze e competenze tecnico-professionali relative al contesto aziendale;
- acquisizione o rafforzamento delle competenze trasversali che afferiscono l'area socioculturale, l'area organizzativa e l'area operativa, con particolare riferimento alle capacità di lavorare in gruppo, di assumere responsabilità, di rispettare i tempi di consegna, di iniziativa;

- acquisizione o rafforzamento di competenze linguistiche, relative alle abilità di comunicazione in funzione del contesto e dello scopo da raggiungere;
- acquisizione di conoscenze e abilità tecniche e tecnologiche.

#### 10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE:

Il progetto, di durata triennale, si articola nel primo anno all'interno di un percorso integrato, della durata totale di 209 ore, che prevede:

- una formazione propedeutica a cura della scuola su tematiche specifiche, coerenti con le attività da svolgere in tirocinio, per un totale di 133 h.;
- una formazione su campo con i tutor e gli esperti delle aziende vitivinicole CANTINE CARPUTO, CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE, CANTINE DEGLI ASTRONI pari a 38 h.;
- un'attività laboratorio di simulazione di editing turistico di 28h.;
- laboratorio Front Office (arrivi e partenze - assegnazione delle camere) 4h.;
- Un'attività di workshop di 6 h.

La formazione propedeutica, che prevede anche la presenza di esperti dell'Associazione "Le Aquile" (Protezione Civile) è articolata nei seguenti moduli:

Modulo 1: la comunicazione turistica (64h.)

Modulo 2: Il rapporto obbligatorio, il contratto, Il mondo del lavoro(13h.)

Modulo 3: Tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro (12 h.)

Modulo 4: Marketing Turistico (20h.)

Modulo 5: Origini storiche e geologia dei Campi Flegrei (24h.)

Nel corso della formazione propedeutica potranno essere previsti anche interventi di esperti esterni o di testimoni.

La formazione specifica sarà sviluppata nel seguente modulo:

Modulo 6: Accoglienza e Promozione Turistica, articolato in tirocinio su campo che si svolgerà secondo il calendario concordato con Cantine CARPUTO S.r.l., Cantine FEDERICIANE s.r.l., Cantine degli ASTRONI s.r.l., parte in periodo di svolgimento delle attività scolastiche, parte durante le sospensioni dell'attività didattica (38 h.)

Nel corso del tirocinio le aziende impegneranno gli alunni in attività di formazione su campo, attraverso lo svolgimento delle seguenti attività:

- Mansioni specifiche di settore -

- Accoglienza e gestione dei flussi;
- Visite in azienda accompagnate dal Tutor d'impresa e visite guidate ai vigneti;
- Simulazioni di attività di promozione turistica;

La formazione in aula a cura del docente di lingua straniera si svolgerà in orario curriculare/extracurricolare (20h.) e avrà ad oggetto i seguenti temi

- Struttura e composizione di una guida enogastronomica;
- I contenuti, le immagini, le fotografie, le didascalie.

Il laboratorio di simulazione di editing turistico si svolgerà a scuola, sotto la supervisione del docente tutor di classe A246 e del docente di classe A346, e sarà finalizzato alla produzione di una guida turistica con traduzione del testo in tre lingue (28h.)

Il workshop si svolgerà nella sede centrale della scuola con la presenza e la supervisione degli esperti delle aziende ospitanti e dei tutor scolastici e sarà finalizzato alla diffusione dell'attività svolta e dei materiali prodotti nella comunità scolastica e nel territorio (6 h.).

#### 11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI:

La classe svolgerà l'attività di tirocinio presso i siti di produzione vinicola delle strade del vino nel periodo novembre 2016-giugno 2017.

#### 12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO:

Nel primo anno di avvio dei percorsi di alternanza scuola –lavoro l'orientamento è demandato ai docenti del consiglio di classe, nell'ambito delle loro programmazioni didattico-educative, nonché all'ufficio orientamento del Centro territoriale per l'impiego.

Negli anni successivi saranno invece programmati interventi specifici, da parte di esperti esterni, del Centro territoriale per l'impiego, di rappresentanti del mondo del lavoro e delle facoltà universitarie, nonché la somministrazione di questionari attitudinali.

#### 13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI:

Le strutture ospitanti sono state selezionate specificamente al fine di inserire gli studenti in un contesto lavorativo estremamente versatile e coerente con l'indirizzo di studio (le imprese ospitanti costituiscono infatti parte integrante della promozione e tutela delle risorse enogastronomiche del territorio flegreo), che possono contribuire alla valorizzazione di attitudini e vocazioni personali, oltre che far conoscere precise figure professionali (addetti al controllo qualità, sommelier, ...) con interessanti opportunità occupazionali. Per eventuali alunni BES e/o diversamente disabili, in accordo con la famiglia e con l'azienda, si studieranno le soluzioni più idonee per il loro inserimento nel tirocinio relativamente ai tempi di svolgimento e alle attività.

#### 14. ATTIVITÀ LABORATORIALI:

Nel corso dell'attività di tirocinio formativo gli studenti saranno impegnati anche in attività di simulazione, di lavoro di gruppo, come di seguito specificato:

- simulazione gruppi di accoglienza
- simulazione creazione pacchetti turistici

#### 15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING:

Nel corso delle attività di laboratorio saranno utilizzate le strumentazioni informatiche della scuola per la produzione della guida enogastronomica, che richiederà l'uso di specifici software, oltre che dei programmi di videoscrittura e di grafica.

#### 16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio delle attività formative svolte a scuola è affidato al tutor scolastico, che si servirà di strumenti di registrazione e controllo, quali:

- registrazione di tutti gli interventi formativi;
- verifiche in itinere;
- verbalizzazione delle riunioni dei Consigli di classe.

Il monitoraggio delle attività svolte in tirocinio sarà condotto congiuntamente dal tutor scolastico e dal tutor aziendale, attraverso:

- registrazione delle attività svolte dagli allievi;
- osservazione del comportamento degli allievi;
- report del tutor aziendale.

## 17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione del percorso riguarderà sia il processo, sia i risultati.

- La valutazione del processo sarà svolta attraverso la raccolta dei dati dell'osservazione degli atteggiamenti e dei comportamenti dello studente, dell'interesse e della partecipazione attiva dimostrati.
- La valutazione dei risultati sarà condotta attraverso la lettura condivisa delle valutazioni del tutor aziendale e dei risultati delle verifiche scolastiche.

## 18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE):

L'accertamento delle competenze sarà condotto sulla base delle competenze attese al termine del percorso, della verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie e dell'accertamento delle competenze in uscita.

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella certificazione finale attuata dai docenti del Consiglio di classe, che terranno conto anche delle valutazioni in itinere svolte dal tutor esterno.

## 19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello IV EQF

Competenze: sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni, in un contesto lavorativo e di studio.

Competenze tecnico-professionali:

- effettuare l'accoglienza di gruppi di visitatori e gestione dei flussi;
- utilizzare materiali informativi dell'offerta turistica;
- illustrare caratteristiche storiche dei vigneti (Piedirosso e Falanghina) dell'area flegrea
- accogliere i visitatori;
- creare pacchetti turistici;
- sapersi rapportare con l'utenza;
- applicare tecniche di comunicazione efficace

Competenze organizzative:

- Spirito di iniziativa e volontà di approfondimento;
- Autonomia e capacità di imparare ad imparare.

Abilità informatiche acquisite:

- Utilizzare software di rielaborazione fotografica e di impaginazione

Competenze linguistiche:

- illustrare in inglese pacchetti turistici;
- illustrare in francese pacchetti turistici;

## 20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Le competenze acquisite dagli studenti saranno registrate al termine dell'attività di ciascun anno del percorso di alternanza in una certificazione in cui saranno indicati:

- i compiti e le attività svolti dall'alunno;
- le competenze tecnico professionali e organizzative acquisite,

- la valutazione delle competenze trasversali.

La certificazione delle competenze costituirà il principale riferimento del Consiglio di classe per la valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta e per l'attribuzione dei crediti ai sensi del D.M. 20 novembre 2000, n. 429.

## 21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione e l'informazione dei risultati saranno realizzate attraverso:

- Pubblicazione del progetto sul sito istituzionale.
- Relazioni periodiche al Collegio dei docenti e al Consiglio di istituto sullo stato di avanzamento delle attività
- Relazione finale al Collegio dei docenti e al Consiglio di istituto
- Comunicazione finale alle famiglie.