

Scheda A

Scheda descrittiva del percorso in alternanza scuola –lavoro



Istituto d'Istruzione Superiore Statale
 "S.Caterina da Siena-Amendola"
 Via Lazzarelli - Salerno
 Prot. 0002422 del 23/04/2019
 06 (Uscita)



Camera
 di Commercio
 Salerno
 CAMERA per L'ECONOMIA

I.I.S.S. "S. Caterina da Siena Amendola

1	Istituto proponente (indicare la denominazione dell'istituto e l'indirizzo di studio)
	Denominazione: I.I.S.S. "S. CATERINA da SIENA-AMENDOLA" - SALERNO Indirizzo: Via Lazzarelli, 12 C.F /P.IVA: 95139760656
2	INDIRIZZO DI STUDIO
	<input type="checkbox"/> LICEO <input checked="" type="checkbox"/> ISTITUTO TECNICO <input checked="" type="checkbox"/> ISTITUTO PROFESSIONALE
3	Titolo del Progetto di Alternanza Scuola-Lavoro
	LA CUCINA RITROVATA
4	TEMA DEL PERCORSO (barrare la/e casella/e interessata/e)
a	Economia e gestione delle imprese
b	Valorizzazione e promozione del patrimonio artistico-culturale della Provincia di Salerno
X	Qualificazione dell'offerta turistica ed enogastronomica
d	Digitalizzazione delle imprese
e	Web marketing
f	Valorizzazione dell'artigianato di eccellenza della Provincia di Salerno
G	Green economy – tutela dell'ambiente ed economia sostenibile
H	Agricoltura di precisione
I	Esperienze nel settore manifatturiero
j	Logistica e Trasporti

5 ALUNNI / CLASSI /GRUPPI

Totale Alunni previsti n. **19**

Di cui n. **3** provenienti da classi III

n. **1** proveniente da classi IV

n. **15** provenienti da classi V

1. Frasca Jacopo – classe III A Cucina
2. Longo Marco – classe III A Cucina
3. Trasca Robert – classe III A Cucina
4. Melella Daniele – classe IV A AFM
5. Botta Ida – classe V B Pasticceria
6. Coscia Rosanna – classe V B Pasticceria
7. COSTANTINO ELENA – classe V B Pasticceria
8. Gargano Mirko – classe V B Pasticceria
9. Giordano Samantha – classe V B Pasticceria
10. Romano Simone – classe V B Pasticceria
11. Velleca Luca – classe V B Pasticceria
12. Carbonaro Pietro – classe V E Pasticceria
13. Costantino Rosario – classe V E Pasticceria
14. Dede Marco – classe V E Pasticceria
15. Di lauro Vincenzo – classe V E Pasticceria
16. Monti Matteo – classe V E Pasticceria
17. Orilia Carmine – classe V E Pasticceria
18. Sturchio Emilio – classe V E Pasticceria
19. Valletta Giusi – classe V E Pasticceria

6	aziende coinvolte nel percorso (per ciascuna azienda indicare denominazione, luogo sede legale, nominativo e recapito del referente aziendale del percorso di asl)
1	<p>Denominazione: Ristorante Don Carlo</p> <p>Sede legale: Via Ligea 40, 84121 Salerno</p> <p>Referente aziendale: Di Palma Giuseppe</p> <p>Tel: 3496163494 mail: ristorantedoncarlo@libero.it</p>
2	<p>Denominazione: FAMA srl semplificata</p> <p>Sede legale: Via Buonservizi, 7 – 84135 Salerno</p> <p>Referente aziendale: Matteo Rocco</p> <p>Tel.: 3339943868 mail: matteoroccosa@yahoo.it</p>
3	<p>Denominazione _____</p> <p>Sede legale _____</p> <p>Referente aziendale _____</p> <p>Tel _____ mail: _____</p>
4	<p>Denominazione _____</p> <p>Sede legale _____</p> <p>Referente aziendale _____</p> <p>Tel _____ mail: _____</p>
5	

7	Descrizione delle attività del percorso
a.	<p>Attività previste (descrivere le attività in riferimento a ciascun studente/gruppo/classe partecipante e per tipologia di attività prevista)</p> <p>I destinatari del presente progetto di PCTO (ASL) saranno gli studenti frequentanti, nell'a.s. 2018/19 le classi terze, quarte e quinte degli indirizzi enogastronomico settore cucina/pasticceria e amministrazione, finanza e marketing. Gli studenti saranno associati ai diversi settori previsti dal percorso ASL al fine di acquisire competenze specifiche nell'organizzazione e nella gestione professionale, nonché economica di eventi.</p> <p>Formazione d'aula: 6h dedicate alla cultura di impresa.</p> <p>Al giorno d'oggi tutte le imprese (piccole, medie e grandi) ritengono ormai imprescindibile l'organizzazione di meeting, happy hour, congressi, fiere, progetti culturali, sfilate, cene, pranzi di lavoro e ogni tipo di evento che contribuisca a migliorare l'immagine del proprio brand e ad instaurare una relazione diretta con i propri clienti, one-to-each.</p> <p>Attività laboratoriale: da svolgersi nei laboratori di cucina e pasticceria delle aziende coinvolte nel percorso.</p> <p>Presenza in azienda: in orario antimeridiano e pomeridiano da concordare con il tutor aziendale, in base alle esigenze dell'azienda.</p>
b.	<p>Obiettivi della attività (descrivere gli obiettivi prefissati al termine delle attività)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del bagaglio culturale e professionale dei giovani. - Avvicinare i giovani al mondo del lavoro sperimentando un'esperienza concreta con tutti i suoi pro e contro. - Promuovere il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo. - Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro. - Incentivare la motivazione allo studio attraverso modalità di problem solving. - Colmare il divario tra sapere e saper fare.
c.	<p>ORE DEDICATE A CIASCUNA ATTIVITA'</p> <p>Formazione d'aula (max 10% monte ore): <u> 6 </u></p> <p>Attività laboratoriale: <u> 10 </u></p> <p>Presenza in azienda: <u> 50 </u></p>
d.	<p>Output da realizzare (eventuale: nel caso descrivere)</p> <p>Valorizzare l'esperienza di attività anche attraverso l'espressione del potenziale comunicativo e creativo di ogni studente, o di gruppi di studenti, con la presentazione dei risultati per mezzo di questionari valutativi e/o presentazioni ppt e/o video su competenze di base e tecniche fondamentali di cucina e pasticceria.</p>
e.	<p>Competenze da acquisire (descrivere brevemente le competenze che si acquisiranno al termine del percorso in relazione a ciascuna attività)</p> <p>Accrescere capacità di collaborazione/interrelazione, confronto con gli altri, feedback verso altri/soluzione di conflitti.</p> <p>Organizzare le attività: progettare, pianificare, programmare.</p> <p>Ricerca soluzioni adeguate</p> <p>Potenziare capacità di lavorare in squadra</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di servizio: banqueting, garden party, matrimoni, banchetti, coffee break, buffet, brunch, etc</p> <p>Sviluppare tecniche di preparazione per menù complessi</p> <p>Applicare le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza</p>

