Candidatura N. 985481
3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici	
Denominazione	ASSISI
Codice meccanografico	PGRH02000B
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	VIA EREMO DELLE CARCERI, 19
Provincia	PG
Comune	Assisi
CAP	06081
Telefono	075813054
E-mail	PGRH02000B@istruzione.it
Sito web	www.alberghieroassisi.it
Numero alunni	1031
Plessi	PGRH02000B - ASSISI PGRH02050R - ASSISI SERALE

Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE Area 5. ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA	Innalzamento dei livelli di competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa - Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Intensificazione delle collaborazioni con gli altri soggetti del territorio (ad es: altre scuole, laboratori territoriali, enti, ecc.) Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali - Valorizzazione del ruolo attivo delle studentesse e degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione individuale e collettiva -
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE Area 5. ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA	Innalzamento dei livelli di competenze linguistiche - Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Intensificazione dei rapporti con i soggetti del mondo del lavoro (coinvolgimento nei percorsi di alternanza attraverso progettualità condivisa e di gruppo) - Miglioramento degli esiti (media) degli scrutini finali - Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali -

Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 985481 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti	Ristorazione social	€ 13.446,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti	pasticcere e bartender social	€ 13.446,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	**€ 26.892,00**

Riepilogo moduli - 10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero	"Il lavoro insegna"	€ 52.785,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	**€ 52.785,00**

Articolazione della candidatura
10.6.6 - Stage/tirocini
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro

Sezione: Progetto

Progetto: 'L'arte del fare'

Descrizione progetto	L'Istituto Prof. di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi, in collaborazione con alcuni imprenditori, ha creato una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e bar, per poter partecipate all'avviso del Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A - per la realizzazione del progetto "L'arte del fare" . Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. In collaborazione tra il tutor aziendale, il tutor scolastico, gli studenti trasmetteranno le conoscenze e le competenze acquisite ai loro coetanei attraverso la metodologia della Flipped classroom. Il progetto non si limita esclusivamente all'acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner: l'idea è quella di creare video che promuovano le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull'uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci, mettendo a frutto le competenze precedentemente acquisite con il progetto ministeriale "digITALY Prodotti Multimediali per la promozione delle tipicità agroalimentari umbre".

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento
Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

Gli studenti provengono da un bacino territoriale ampio. Il territorio di riferimento si estende dal Lago Trasimeno fino a Foligno e alla media valle del Tevere. Numericamente particolarmente significativa, è la componente proveniente dalla città di Perugia e dai comuni limitrofi. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Un contributo notevole proviene, inoltre, dai tanti alunni di cultura e provenienza extraeuropea. La loro composizione è veramente eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici. Il monitoraggio dei giudizi finali di terza media conferma l'eterogeneità delle provenienze; infatti si rilevano sia situazioni di eccellenza che situazioni di mediocrità. L'ampio territorio di provenienza degli allievi presenta una particolare attitudine turistica che negli anni è andata via via modificandosi e al turismo prettamente religioso, storico, artistico si è affiancato quello culturale, congressuale, ambientale, sportivo e agrituristico ed enogastronomico. Tutto ciò ha contribuito a far fiorire l'industria ricettiva umbra, favorendo un indotto lavorativo per il settore artigianale non indifferente e di riflesso sull'economia in generale.

Obiettivi
Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

Gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere con questo progetto sonno strettamente collegati all'ASL disciplinata dalla legge 107/15 e a tutte le numerosissime collaborazioni che curiamo ogni anno con i vari attori economici e no-profit del territorio. Gli obiettivi sono così riassunti: -attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi curricolari, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;

-sviluppare un'attiva cooperazione tra le piccole e medie imprese e l'istituzione scolastica, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi;

-favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

-agevolare l'inserimento dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento, nel mondo del lavoro;

-capire come le PMI possono sfruttare la comunicazione nei social per promuovere il loro prodotto/servizio nel web;

-stimolare capacità imprenditoriali tra gli studenti;

-sviluppare la capacità di creare nuove opportunità di business nel settore ristorativo, in una fase in cui i flussi turistici verso l'Umbria sono fortemente diminuiti a causa degli eventi sismici.

Caratteristiche dei destinatari
Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Gli alunni sin dal terzo anno iniziano a svolgere attività di alternanza scuola lavoro con inserimento in azienda; con il passare degli anni abbiamo notato che sempre più viene richiesto da allievi e famiglie di svolgere un'esperienza o in pasticceria o al bar, per approfondire ed acquisire maggiori conoscenze e competenze, poiché le attività laboratoriali scolastiche sono state notevolmente ridotte negli ultimi anni e questi settori son trattati in modo superficiale. Il progetto in oggetto sarà rivolto alle quarte classi, pertanto attraverso l'analisi delle informazioni della banca dati creata dalla commissione alternanza scuola lavoro e il confronto con studenti e genitori si è giunti all'individuazione del potenziale gruppo di partecipanti, inserendo anche alcuni allievi in situazione di disagio. Molto spesso sono i genitori che collaborano con la scuola per individuare e proporre pasticcerie e bar qualificati per svolgere l'attività di alternanza scuola lavoro.

Apertura della scuola oltre l'orario scolastico
Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

La scuola, essendo un istituto professionale, ha un orario settimanale che si articola in 32 ore (33 nelle classi prime). Ciò determina l'automatica apertura pomeridiana della scuola per almeno 4 pomeriggi a settimana a fronte di una popolazione scolastica che raggiunge le mille unità. Inoltre, per scelta didattico-formativa espressa dagli OO.CC la giornata del sabato dalle ore 8.25 alle ore 13.25 è destinata ad attività complementari ed integrative che arricchiscono l'offerta formativa. Dunque anche nella giornata del sabato è possibile inserire le attività progettuali, utilizzando le risorse umane e professionali già esistenti. Fino alla metà di luglio, essendo la scuola impegnata negli Esami di stato, la medesima funziona a pieno regime. Nel periodo successivo, fino all'apertura dell'anno scolastico nuovo, la scuola garantisce l'apertura in orario antimeridiano.

Coerenza con l'offerta formativa
Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

L'alternanza scuola lavoro è parte integrante del Piano dell'offerta formativa dell'Istituto Alberghiero di Assisi alla cui progettazione la scuola si è dedicata nell'ultimo decennio secondo una naturale evoluzione che trae origine dalla lunga esperienza maturata nella realizzazione degli stages. L'attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzato da alunni, genitori e da tutti gli operatori del territorio sia pubblici che privati. Si è, altresì, rivelata strumento efficace per combattere la dispersione scolastica, per favorire l'inclusione degli alunni disabili e, più, in generale con bisogni educativi speciali, per incentivare la rimotivazione allo studio e all'apprendimento, ed infine, ma non da ultimo per stimolare la comunicazione, il confronto e la convivenza tra le varie etnie consapevoli, promuovendo in modo significativo il futuro inserimento nel mondo del lavoro degli alunni. L'offerta formativa della scuola include anche altri progetti che si integrano con il presente progetto e sono: le collaborazioni con enti pubblici e privati, in occasione di eventi, ricorrenze, educational, food exsprience; il progetto Unesco, legato allo sviluppo sostenibile, in quanto la scuola fa parte della Rete Nazionale "aspnet-U.N.E.S.C.O.-Italia; progetti Erasmus di mobilità dell'Unione Europea per l'istruzione degli studenti, tra cui Hotel@wbl-vet.work based learning in vocation trainig for catering and hotel management.

Metodologie e Innovatività
Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

La necessità di agganciare i saperi teorici all'esperienza pratica diventa oggetto di riflessione e metacognizione condivisa. Abbiamo deciso di utilizzare metodologie, come learning by doing, project work, role playing, perché consentono agli/alle studenti/sse di mettere le mani in pasta, di acquisire autonomia e di essere I veri protagonisti del progetto, in stretta collaborazione con le piccole e medie imprese, che rappresentano il tessuto economico del territorio e che hanno partecipato alla cooprogettazione. Durante questo percorso gli/le studenti/sse potranno orientarsi e fare le loro scelte in piena autonomia. La realizzazione di materiale video, le tecniche di sceneggiatura, lo sviluppo di capacità narrative, digital storytelling, saranno strumenti sempre più spendibili nel mercato del lavoro, in particolar modo in ambito ristorativo.

Struttura del progetto
Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Il progetto sarà così articolato: attività iniziali di informazione e di orientamento agli studenti; creazione di pagine/canali sui social selezionati (coinvolgendo scuola e aziende partner); analisi del marketing web; periodo di stage presso le aziende; ideazione, produzione e pubblicazione dei video promozionali. Alla fine del percorso i ragazzi coinvolti nel progetto, trasmetteranno agli altri studenti le conoscenze e le competenze acquisite, usando la metodologia didattica della Flipped classroom. Durante l'esperienza di affiancamento in azienda gli/le studenti/sse potranno acquisire conoscenze e competenze specifiche o della pasticceria o del bar, operando in prima persona nei settori produttivi, in stretta collaborazione con il personale dell'azienda. In questo modo gli/le alunni/e potranno acquisire una certa autonomia operativa ed orientarsi con consapevolezza. Gli alunni dell'Istituto alberghiero di Assisi hanno un primo orientamento sulle conoscenze e competente che devono possedere coloro che operano all'interno di bar e pasticcerie già nell'attività laboratoriali scolastiche. Durante l'inserimento in azienda lavoreranno in una vera realtà produttiva, acquisendo maggiori conoscenze tecnico/professionali, in merito alle caratteristiche e agli usi dei prodotti, ai processi produttivi, alle tecniche di comunicazione e vendita; ma nello stesso tempo conseguiranno padronanza operativa, buone capacità comunicative e di cooperazione con gli altri.

Coinvolgimento delle PMI
Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

Il percorso di ASL è stato condiviso con PMI, tenendo conto delle loro capacità strutturali, tecnologiche e organizzative.I contenuti del progetto e l'uso di strumentazione sono stati programmati tenendo conto delle capacità medie degli allievi e saranno rivisti ogni qualvolta si renda necessario apportare correttivi. In presenza di alunni con maggiori disagi negli apprendimenti, se necessario, si rivedranno contenuti e modalità organizzative.Le PMI che sono state disponibili a creare una rete di realtà hanno partecipato attivamente alla costruzione del progetto, interessati anche dal fatto di poter formare del personale competente, che in futuro potrebbe essere assunto. Partendo dal presupposto che sia le pasticcerie, sia i bar offrono un prodotto/servizio al cliente, attraverso questo progetto ci si è posti la questione di come migliorare l'offerta e farla conoscere in modo semplice e diretto ai consumatori. In collaborazione con le aziende, verranno ideati e realizzati dei video che proporranno pasticceria dolce e salata abbinata a idonee bevande, suggerendo le migliori occasioni per essere offerti e se possono essere consumate anche da chi ha problemi alimentari.In accordo tra i tutors, le aziende e gli alunni si deciderà la produzione di video esplicativi da utilizzare per promuovere i prodotti delle aziende nei social. Il progetto consentirà agli alunni di approfondire la pasticceria e il bar, saranno proprio gli studenti a migliorare il punto di unione tra le aziende.

Inclusività
Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

La proposta progettuale prevede lo svolgimento delle attività di alternanza scuola lavoro in affiancamento in azienda ed è proprio in questo ambito che gli/le studenti/esse con maggiore disagio negli apprendimenti si sentono gratificati. Attraverso la didattica learning by doing, imparare attraverso il fare, gli/le allievi/e imparano a memorizzare e a comprendere concetti, azioni e processi. Il progetto prevede lavori di gruppo proprio per favorire la socializzazione e la cooperazione fra i componenti, anche di diverse etnie. Attraverso la metodologia della flipped classroom anche gli alunni con disagi saranno protagonisti, dovendo trasmettere le conoscenze e competenze acquisite, al gruppo classe di appartenenza. Nelle attività didattiche svolte nelle classi si utilizzerà anche la strategia educativa della peer education, che contribuirà a sviluppare le capacità cooperative tra studenti.

Valutabilità
Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

La valutazione del progetto sarà effettuata dalla scuola in collaborazione con le PMI, come sotto illustrato:-una valutazione ex ante per verificare la fattibilità delle scelte effettuate in sede di progettazione; -una valutazione in itinere per controllare se i processi, le strategie e le attività risultano essere confacenti o necessitano di interventi correttivi e di miglioramento;-una valutazione ex post per leggere ed interpretate i risultati ottenuti rispetto ai risultati attesi;-un report finale quale resoconto della sperimentazione e quale strumento per disseminare i risultati dell'esperienza. Per l'osservazione dei processi di apprendimento degli allievi, nonché il grado di partecipazione ed interesse degli stessi, si pensa di utilizzare modelli di diversa tipologia. Inoltre con l'uso di metodologie, come learning by doing, project work, role playing e con un'adeguata osservazione di tutte le fasi, diviene strategia funzionale a gestire una didattica complessa e difficilmente pianificabile come è quella costruttivista, che vede gli allievi costruttori responsabili del proprio sapere e del proprio sviluppo e i tutors quali facilitatori. Il materiale prodotto e raccolto è la base di riflessione, valutazione e confronto con altri colleghi del processo attivato e di costante raffinamento delle situazioni proposte, fornendo, anche materiale prezioso per la conoscenza degli stili di apprendimento degli studenti e per una loro valutazione più attendibile.

Prospettive di scalabilità e replicabilità
Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto ha buone prospettive di scalabilità e replicabilità a breve - medio termine, anche in altri settori della ristorazione locale. Gli elementi che sostanziano tale affermazione sono:

-l'approccio ed una rete di realtà creata con PMI appartenenti al contesto economico locale;

-il coinvolgimento diretto nella progettazione sia dell'istituzione scolastica sia delle piccole e medie imprese;

-la struttura del progetto, che combina un'analisi del contesto e delle opportunità di innovazione disponibili/desiderabili e una cooperazione diretta tra istituzione scolastica e imprese più motivate;

-l'approfondimento di temi rilevanti, come promuovere un prodotto/servizio di eccellenza qualitativa, come migliorare l'efficacia nel marketing web, come orientare ed inserire gli/le studenti/sse nel mondo del lavoro;

- le metodologie e i materiali prodotti saranno messi a disposizione dell'intera comunità scolastica.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori
Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

L'istituto è sempre molto attento a condividere i valori educativi con i genitori, al fine di giungere ad una fattiva collaborazione tra le parti, nel reciproco rispetto delle competenze. Da vari anni, studenti e genitori mostrano interesse per approfondire le professioni del pasticcere e del bartender, già durante i tirocini curriculari, alcuni studenti hanno iniziato ad inserirsi in questi settori, con entusiasmo e passione. Alla luce di questo, abbiamo deciso di approfondire le conoscenze e le competenze in questi settori per gli alunni interessati. Una volta individuati i potenziali studenti , in collaborazione con i relativi genitori, abbiamo cercato di costruire la bozza iniziale della struttura del percorso, successivamente perfezionata con l'aiuto del tutor aziendale. Sempre con la partecipazione di allievi e genitori abbiamo individuato le piccole imprese che sono andate a creare la rete di realtà e, talvolta sono stati gli stessi genitori ad avere i primi contatti con le aziende. Alcuni genitori hanno incoraggiato l'idea di creare piccoli video, offrendosi anche di collaborare nella realizzazione del prodotto multimediale.

Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni
Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

Le principali collaborazioni coinvolgono i seguenti soggetti pubblici e privati. Comuni: Assisi, Bastia Umbra, Perugia, Spello, Spoleto. Scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio. Provincia Perugia. Regione Umbria. Confcommercio. Azienda Petrini Bastia. Associazione giovani imprenditori agricoli umbri/Codiretti. Associazione Direttori d'Albergo. Aziende ristorative e ricettive del territorio. Cancelloni Food Service spa. Priori serventi, Calendimaggio, Associazione I balestrieri Assisi, associazione Punto rosa, Associazione Culturale Convivium Corciano, associazione di volontariato Persefone. Con alcuni soggetti e per progetti specifici sono stati sottoscritti appositi Protocolli: Comune Assisi, Università Perugia-facoltà Farmacia, Uslumbria1, EPTA/Confcommercio Perugia, Sacro convento Assisi, Sistema diocesano Assisi, Associazione la Semente di Spello, Centro Commerciale le Cave Assisi. Scuole italiane associate all'Unesco. Progetto finanziato dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca- Digitaly - Prodotti multimediali per la promozione delle tipicità agroalimentari umbre. Tutte le collaborazioni tendono a rafforzare il legame della Scuola con il territorio. Il nostro Istituto ha partecipato al Programma Erasmus+ Azione KA1, Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento per gli anni 2015 E 2016. Ambasciatori del gusto https://ambasciatoridelgustolondon.wordpress.com/

Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
Alternanza scuola-lavoro: collocamento dell'alunno con difficoltà presso strutture ri-cettive adeguate con lo scopo di affinare le abilità professionali,partecipazione a con-vegni, lezioni con esperti, visite didattiche in azienda	pag. 49	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/
Attività di certificazione esterna Trinity ESOL grade 6-7.	pag. 58	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/
Eramus +	pag. 49	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/
La nostra scuola dal 2005 ha accolto l'alternanza, intendendola non come il tradizionale tirocinio o stage,ma come una modalità diversa per raggiungere obiettivi formativi, tramite esperienze di lavoro coerenti ed incentrate sull'integrazione curriculare	pag. 53	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto "L'arte del fare", previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. Il Comitato 'Festa de J'Angeli' ha mostrato una manifestazione d'interesse per il progetto all'oggetto, impegnandosi a proseguire le collaborazioni con l'istituzione scolastica attraverso docenti, studenti e personale ata in occasione di eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico e turistico; come ad esempio la celebrazione di S.Antonio Abate, la manifestazione 'Le Rose in dono' presso la Basilica in S.M. degli Angeli.	1	Fsta dei Rioni de J'Angeli	Dichiarazione di intenti	9376/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare”, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L'associazione il 'Giunco' ha mostrato una manifestazione d'interesse per il progetto in oggetto, impegnandosi a proseguire le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico e di beneficenza, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, alunni degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e membri dell'associazione.	1	"Il Giunco" Associazione genitori e amici dei disabili	Dichiarazione di intenti	9375/2017	28/06/2017	Sì
Il comune di Spello dimostra una manifestazione d’interesse per il progetto presentato “L’arte del fare” - Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A – il comune continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e dipendenti comunali.	1	Comune di Spello	Dichiarazione di intenti	9342/2017	27/06/2017	Sì

Il comune di Assisi dimostra una manifestazione d'interesse per il progetto presentato "L'arte del fare"- Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A – Il comune continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico e di beneficienza, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e dipendenti comunali.Gli eventi già programmati sono: celebrazioni di S. Francesco in Assisi, Unesco Natura Territorio Olio, Mercatini e ricorrenze natalizie, cinema d'autore.	1	Comune di Assisi	Dichiarazione di intenti	9258/2017	24/06/2017	Sì
La Federazione provinciale Coldiretti dimostra una manifestazione d'interesse per il progetto presentato "L'arte del fare"- Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A – La Codiretti continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e membri della federazione. Sono state programmate manifestazioni per la promozione dei prodotti agroalimentari umbri.	1	Coldiretti	Dichiarazione di intenti	9259/2017	24/06/2017	Sì

L'Ente Calendimaggio di Assisi dimostra una manifestazione d'interesse per il progetto presentato "L'arte del fare" - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A – L'Ente Calendimaggio continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e membri dell'ente.	1	Ente Calendimaggio Assisi	Dichiarazione di intenti	9374/2017	22/06/2017	Sì
L'istituzione scolastica collabora da anni con il Sacro Convento di Assisi in occasione di eventi a carattere religioso, artistico/culturale, enogastronomico, turistico e di beneficienza, come ad esempio 'Nostra Madre Terra'. In tali collaborazioni gli/le studenti/sse svolgono attività di alternanza scuola lavoro. E' già stata programmata la collaborazione tra scuola e Sacro Convento in occasione dell'evento "Assisi Pax Mundi" che si terrà nel mese di ottobre 2017.	1	Sacro Convento Assisi	Accordo	11351/C38	15/10/2015	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Collaborazioni con Strutture ospitanti

Oggetto	Strutture ospitanti	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’imprsa Eredi Alunni Gianfranco snc di Alunni Luca & C., si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore bar o nel settore pasticceria. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	laboratorio di pasticceria e bar	9168/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’impresa "JJS Baldoni Jacopo srl", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	JJS Baldoni Jacopo srl	9370/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’impresa "Barbarossa", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Barbarossa srl	9373/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’imprsa " Bella Napoli 3 srl",si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Bella Napoli 3 srl	9371/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese .L'impresa "Pasticceria Cintioli", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Pasticceria Cintioli srl	9372/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese.L'impresa "Pasticceria Edoardo di Nasini Anna Rosa e Rico Siverio snc, si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	PASTICCERIA EDOARDO DI NASINI ANNA ROSA E RICO SILVERIO S.N.C.	9369/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese.L’impresa "'Giò Gelato", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Giò gelato	9368/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’impresa "Alunni Gianfranco", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Alunni Gianfranco srl	9367/2017	28/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’impresa "Sandri dal1860", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore pasticceria o nel settore bar. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Sandri dal 1860	9339/2017	27/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L'impresa "Pasticceria Etrusca", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore bar o nel settore pasticceria. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Pasticceria Etrusca	9548/2017	01/07/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L'impresa " Caffè Umbria", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore bar o nel settore pasticceria. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Caffè Umbria di Musto e Ciani	9553/2017	01/07/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6A -Realizzazione del progetto “L’arte del fare” Fondi Strutturali Europei Pon 2018/2020, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L’impresa "Bar Pasticceria del Marchese", si è resa disponibile a creare e a far parte di una rete di realtà che coinvolge piccole imprese operanti nel settore ristorazione, precisamente pasticcerie e/o bar, per la progettazione e realizzazione del progetto di Asl oggetto dell'avviso. Gli alunni, in base al profilo di appartenenza, effettueranno una specializzazione o nel settore bar o nel settore pasticceria. L’impresa inserirà gli studenti in affiancamento all’interno del ciclo produttivo, monitorando l’andamento del percorso in collaborazione con i tutors. Il progetto non si limita esclusivamente all’acquisizione di ulteriori competenze spendibili nel mercato del lavoro da parte degli allievi, ma anche a creare nuove opportunità di business per le aziende partner; saranno creati video per promuovere le loro preparazioni gastronomiche maggiormente rappresentative. La strategia comunicativa punterà sull’uso dei social network più diffusi (facebook, youtube, instagram), pubblicando brevi video tutorial, chiari ed efficaci.	Bar Pasticceria del Marchese di Stefano Marchese	9551/2017	01/07/2017	Sì

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Ristorazione social	€ 13.446,00
pasticcere e bartender social	€ 13.446,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	**€ 26.892,00**

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli
Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Titolo: Ristorazione social

Dettagli modulo

Titolo modulo	Ristorazione social

Descrizione modulo	Modulo n1–totale ore 120- Le attività iniziali mireranno ad informare ed orientare gli studenti attraverso incontri con il tutor scolastico e il tutor aziendale per condividere le azioni da attuare per la realizzazione del progetto, per un totale di 8 ore. Saranno calendarizzate dettagliatamente tutte le iniziative, partendo da una micro analisi del web marketing, al fine di capire le aspettative e le esigenze del consumatore, per realizzare video che riescano a trasmettere l'arte del fare in modo semplice ed accattivante; ma nello stesso tempo promuovendo un prodotto dell'azienda e, nei limiti del possibile, usando prodotti tipici del territorio, utilizzando la metodologia del problem solving, per un totale di ore 6. Successivamente inizierà un primo inserimento in azienda, nei rispettivi settori di appartenenza, in modo che gli studenti incomincino ad interagire e a rapportarsi con la realtà operativa, per migliorare e affinare le proprie conoscenze e competenze, per un totale di ore 80, utilizzando la metodologia learning by doing. Sfuttando le conoscenze le competenze acquisite con il progetto "Digitaly", si passerà alla produzione video in entrambi i settori, sempre in attività di affiancamento in azienda, con il supporto del tutor scolastico e del tutor aziendale, impiegando le metodologie del project work e del role playing, per un totale di ore 26. Durante l'inserimento in azienda degli/lle studenti/sse, per la pasticceria si inizierà con il settore della pasticceria dolce, partendo dagli impasti base, biscotteria, impasti lievitati, dolci al cucchiaio, torte di vario genere; per poi passare alla pasticceria salata e precisamente impasti base, impasti lievitati, appetizer, prodotti vari da forno, pani speciali. Per il settore bar si consolideranno le tecniche di preparazione di cocktail, generi di caffetteria, frullati, frappè, centrifugati e/o estratti; per poi trattare le tecniche di servizio di aperitivi, distillati, liquori, birra e realizzeranno semplici preparazioni gastronomiche adatte ad accompagnare gli aperitivi, valorizzando in particolare i prodotti del territorio. Totale ore modulo 120. Obiettivi che ci si prefigge di raggiungere sono: -attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi curricolari, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda; - facilitare l'inclusione dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento; - sviluppare ancor più, un'attiva cooperazione tra le piccole e medie imprese e l'istituzione scolastica, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi; -promuovere l'autonomia e la capacità di scelta degli/delle studenti/sse; - arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Risultati attesi - innalzamento delle capacità di orientamento, di autonomia e di capacità di scelta degli/delle studenti/esse; -intensificazione delle collaborazioni con le PMI del territorio; - valorizzazione del ruolo attivo delle studentesse e degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione individuale e collettiva; - potenziamento dell'inclusione dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento; - sviluppare le competenze degli allievi, in particolare tecniche, informatiche, relazionali e di comunicazione digitale. Verifica e valutazione Le modalità di verifica che saranno attuate saranno il monitoraggio costante attraverso un continuo dialogo tra tutor scolastico, tutor aziendale e studente; sopralluoghi in azienda da parte del tutor scolastico; diario giornaliero, test di autovalutazione e relazione finale compilati da parte di ogni allievo. La valutazione sarà fatta da parte dei tutors, precedentemente concordata con le aziende ospitanti, tramite apposita scheda; dal consiglio di classe in base alla trasversalità delle tematiche affrontate e dalla valutazione della metodologia della flipped classroom.
Data inizio prevista	20/09/2017

Data fine prevista	15/04/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Sedi dove è previsto il modulo	PGRH02000B
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Ristorazione social

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					**13.446,00 €**

Elenco dei moduli
Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Titolo: pasticcere e bartender social

Dettagli modulo

Titolo modulo	pasticcere e bartender social

Descrizione modulo	Modulo n.2 – totale ore 120 Nella seconda parte del progetto il tutor scolastico, il tutor aziendale e gli studenti andranno a montare i video che saranno utilizzati per costruire le lezioni destinate alla didattica della flipped classroom, sfruttando il materiale prodotto con le registrazioni; successivamente gli/le studenti/sse che partecipano al progetto cureranno la realizzazione della lezione capovolta, trasmettendo al gruppo classe le nuove conoscenze e competenze acquisite durante l'inserimento in azienda, dimostrando anche la stretta trasversalità tra la pasticceria e il bar e come si può migliorare l'offerta del prodotto/servizio attraverso un lavoro di cooperazione. In questo modo possiamo ottenere una ricaduta immediata di una parte degli obiettivi del progetto nel gruppo classe, stimolando una maggior collaborazione e un maggior rispetto tra pari e favorendo anche il dialogo interculturale tra le varie etnie, sfruttando anche la metodologia del role playing. Ore 30. Gli allievi torneranno in azienda per svolgere ulteriore attività pratica in affiancamento, per un totale di ore 70, attuando la metodologia del learning by doing e problem solving. Il secondo step, sarà quello di rivedere e arricchire i video, sempre in attività di affiancamento in azienda, per poi passare alla pubblicazione sui social, come facebook e yuotube, per un totale di ore 20, avvalendosi delle metodologie learning by doing e project work. Gli obiettivi che ci si prefigge di raggiungere sono: -correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio; - facilitare l'inclusione dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento; - collegare l'offerta formativa allo sviluppo delle nuove tecnologie informatiche per l'ingresso nel web; - agevolare l'inserimento dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento, nel mondo del lavoro; - capire come le PMI possono sfruttare la comunicazione nei social per promuovere il loro prodotto/servizio nel web; -agevolare la conoscenza di nuove professionalità richieste dalla comunicazione dei social e dal web marketing; -stimolare capacità imprenditoriali tra gli studenti; -sviluppare la capacità di creare nuove opportunità di business nel settore ristorativo, in una fase in cui i flussi turistici verso l'Umbria sono fortemente diminuiti a causa degli eventi sismici. Risultati attesi: -potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche in contesti di lavoro reali; -potenziamento delle competenze degli allievi, in particolare tecniche, informatiche, relazionali e di comunicazione digitale; -valorizzazione del ruolo attivo delle studentesse e degli studenti, nell'applicazione del problem solving, al fine di individuare soluzioni attraverso la riflessione individuale e di gruppo, con l'inclusione degli alunni che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento; -innalzamento delle collaborazioni con le PMI del territorio. Verifica e valutazione Le modalità di verifica che saranno attuate saranno il monitoraggio costante attraverso un continuo dialogo tra tutor scolastico, tutor aziendale e studente; sopralluoghi in azienda da parte del tutor scolastico; diario giornaliero, test di autovalutazione e relazione finale compilati da parte di ogni allievo. La valutazione sarà fatta da parte dei tutors, precedentemente concordata con le aziende ospitanti, tramite apposita scheda; dal consiglio di classe in base alla trasversalità delle tematiche affrontate e dalla valutazione della metodologia della flipped classroom da parte dei docenti; al termine del percorso sarà rilasciata la certificazione delle competenze condivisa e firmata sia dalla scuola sia dalle PMI.
Data inizio prevista	16/04/2018

Data fine prevista	31/08/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
Sedi dove è previsto il modulo	PGRH02000B
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: pasticcere e bartender social

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					**13.446,00 €**

Articolazione della candidatura
10.6.6 - Stage/tirocini
10.6.6B - Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali

Sezione: Progetto

Progetto: 'Chi viaggia impara'

Descrizione progetto	L'Istituto Prof. di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi ha stipulato un' accordo quadro di collaborazione per l'avviso pubblico Miur prot: n.3781 del 05/04/2017 per l'Alternanza scuola lavoro all'estero (azione 10.2.5 B e 10.6.6), con Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre, con sede in 39-41 North Road-London 97 9DP. Si è sentita la necessità di elaborare un progetto rivolto agli studenti frequentanti l'istituto per percorsi che prevedano una tipologia di integrazione con il mondo del lavoro in un contesto organizzativo trasnazionale che favorisca lo sviluppo di competenze capaci di facilitare l'integrazione culturale, linguistica e lavorativa all'estero. Tale progetto di alternanza scuola lavoro, prevede la partecipazione di quindici studenti/sse del quarto e quinto anno che svolgeranno un'esperienza linguistico-lavorativo, attraverso l'inserimento in azienda con affiancamento, presso imprese ricettive e/o ristorative o turistiche in Irlanda. Il progetto si inserisce fra le attività di potenziamento delle competenze linguistiche, culturali e tecnico-professionali che la scuola propone agli studenti, in considerazione della valenza formativa del soggiorno studio all'estero ed offre l'opportunità di effettuare un'attività di alternanza scuola lavoro attraverso un percorso didattico professionalizzante. Gli/le studenti/sse che saranno selezionati, per la partecipazione al suddetto percorso, dovranno aver conseguito una formazione linguistica certificata almeno di livello B1. La prima fase del progetto sarà quella di svolgere attività di informazione e orientamento degli/lle studenti/sse.

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento
Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

Gli studenti provengono da un bacino territoriale ampio. Il territorio di riferimento si estende dal Lago Trasimeno fino a Foligno e alla media valle del Tevere. Numericamente particolarmente significativa, è la componente proveniente dalla città di Perugia e dai comuni limitrofi. La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale. Un contributo notevole proviene, inoltre, dai tanti alunni di cultura e provenienza extraeuropea. La loro composizione è veramente eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici. Il monitoraggio dei giudizi finali di terza media conferma l'eterogeneità delle provenienze; infatti si rilevano sia situazioni di eccellenza che situazioni di mediocrità. L'ampio territorio di provenienza degli allievi presenta una particolare attitudine turistica che negli anni è andata via via modificandosi e al turismo prettamente religioso, storico, artistico si è affiancato quello culturale, congressuale, ambientale, sportivo e agrituristico ed enogastronomico. Tutto ciò ha contribuito a far fiorire l'industria ricettiva umbra, favorendo un indotto lavorativo per il settore artigianale non indifferente e di riflesso sull'economia in generale.

Obiettivi
Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

Gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere con questo progetto sonno strettamente collegati all'ASL disciplinata dalla legge 107/15 che la scuola sta attuando, insieme ad altri progetti, come l'Erasmus di mobilità dell'Unione Europea per l'istruzione degli studenti: Hotel@wbl-vet.work based learning in vocation trainig for catering and hotel management , il progetto di cittadinanza europea, il progetto Trinity e tutte le collaborazioni sul territorio con enti pubblici e privati, anche a carattere internazionale. Gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere con questo progetto di asl all'estero sono così riassunti: -attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda; -potenziare le competenze sia linguistiche che tecnico/professionali degli studenti in un contesto interculturale e interlinguistico; -favorire la capacità degli studenti di individuare analogie e differenze tra aree di cultura diversa e tra diverse tecniche operative; -sviluppare un'attiva collaborazione tra le imprese ospitanti e l'istituzione scolastica, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi; -incoraggiare la mobilità e l'inserimento nel mondo del lavoro dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento, in ambito europeo;-incoraggiare l'utilizzo delle nuove tecnologie di comunicazione.

Caratteristiche dei destinatari
Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Studenti e genitori già da vari anni mostrano interesse per approfondire le competenze linguistiche, interculturali e professionali nel settore dell'Hospitality in paesi europei. Nel tempo è aumentato sempre più il numero di studenti che chiedono di partecipare al corso Trinity, conseguendo la certificazione B 1. Inoltre la mission di questa istituzione scolastica è formare i futuri operatori dei settori ristorativi, ricettivi e servizi commerciali, per le quali professioni è di fondamentale importanza la conoscenza della lingua inglese. Gli studenti che hanno conseguito la formazione linguistica e coloro che sono in attesa di conseguire tale certificazione sono i potenziali destinatari, ed insieme ai loro genitori si è ipotizzato il progetto europeo per l'estero, individuando il paese di destinazione, attraverso un costante e costruttivo dialogo. Una volta che è stata scelta l'Irlanda come paese europeo e aver trovato la disponibilità del partner Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre di Londra, sono stati definiti in modo dettagliato gli obiettivi e i contenuti del progetto, decidendo di consentire la partecipazione agli studenti di tutti gli indirizzi di specializzazione della scuola, per garantire le pari opportunità.

Apertura della scuola oltre l'orario scolastico
Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

La scuola, essendo un istituto professionale, ha un orario settimanale che si articola in 32 ore (33 nelle classi prime). Ciò determina l'automatica apertura pomeridiana della scuola per almeno 4 pomeriggi a settimana a fronte di una popolazione scolastica che raggiunge le mille unità. Inoltre, per scelta didattico-formativa espressa dagli OO.CC la giornata del sabato dalle ore 8.25 alle ore 13.25 è destinata ad attività complementari ed integrative che arricchiscono l'offerta formativa. Dunque anche nella giornata del sabato è possibile inserire le attività progettuali, utilizzando le risorse umane e professionali già esistenti. Fino alla metà di luglio, essendo la scuola impegnata negli Esami di stato, la medesima funziona a pieno regime. Nel periodo successivo, fino all'apertura dell'anno scolastico nuovo, la scuola garantisce l'apertura in orario antimeridiano.

Coerenza con l'offerta formativa
Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

L'alternanza scuola lavoro è parte integrante del Piano dell'offerta formativa dell'Istituto Alberghiero di Assisi alla cui progettazione la scuola si è dedicata nell'ultimo decennio secondo una naturale evoluzione che trae origine dalla lunga esperienza maturata nella realizzazione degli stages. L'attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzato da alunni, genitori e da tutti gli operatori del territorio sia pubblici che privati. Si è, altresì, rivelata strumento efficace per combattere la dispersione scolastica, per favorire l'inclusione degli alunni disabili e, più, in generale con bisogni educativi speciali, per incentivare la rimotivazione allo studio e all'apprendimento, ed infine, ma non da ultimo per stimolare la comunicazione, il confronto e la convivenza tra le varie etnie consapevoli, promuovendo in modo significativo il futuro inserimento nel mondo del lavoro degli alunni. L'offerta formativa della scuola include anche altri progetti che si integrano con il presente progetto e sono: le collaborazioni con enti pubblici e privati, in occasione di eventi, ricorrenze, educational, food exsprience; il progetto Unesco, legato allo sviluppo sostenibile, in quanto la scuola fa parte della Rete Nazionale "aspnet-U.N.E.S.C.O.-Italia; progetti Erasmus di mobilità dell'Unione Europea per l'istruzione degli studenti, tra cui Hotel@wbl-vet.work based learning in vocation trainig for catering and hotel management.

Metodologie e Innovatività
Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

La necessità di agganciare i saperi teorici all'esperienza pratica, diventa oggetto di riflessione e metacognizione condivisa. Abbiamo deciso di utilizzare metodologie, come learning by doing, problem solving e role playing, perché consentono agli/alle studenti/sse di mettere le mani in pasta, di acquisire autonomia e di essere i veri protagonisti del progetto, in collaborazione con le aziende ospitanti, che consentiranno anche di praticare e arricchire le conoscenze e le competenze della lingua straniera. Inoltre, periodicamente il tutor aziendale farà dei briefing per fare il punto della situazione, al fine di sviluppare le competenze linguistiche e professionali nel settore dell'Hospitality prescelto, nonché il potenziamento delle competenze di comunicazione e relazionali. In questo percorso gli/le studenti/sse potranno orientarsi e fare le loro scelte in piena autonomia, attraverso una conoscenza diretta del mondo del lavoro e un confronto di usi e costumi. Gli studenti quando rientreranno nel gruppo classe di appartenenza metteranno in atto la strategia educativa peer education, in collaborazione con i docenti, consentendo la ricaduta dell'esperienza all'interno della comunità scolastica.

Struttura del progetto
Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

In collaborazione con le famiglie e gli alunni in possesso o che conseguiranno la formazione linguistica di livello B1, si è costruito il progetto.Le attività iniziali mireranno ad informare ed orientare gli studenti attraverso incontri con il tutor scolastico e il tutor aziendale.Successivamente inizierà l'inserimento in azienda, nei rispettivi settori di appartenenza, settore cucina, sala-bar, front office e servizi commerciali, in modo che gli studenti incomincino ad interagire e a rapportarsi con la realtà operativa, per migliorare e affinare le proprie conoscenze e competenze tecnico- professionali e linguistiche. Durante l'attività di affiancamento in azienda gli alunni potranno acquisire nuove conoscenze e competenze tecnico-professionali,linguistiche e interculturali lavorando nei settori produttivi, in stretta collaborazione con il personale.In questo modo gli alunni potranno acquisire autonomia operativa ed orientarsi con consapevolezza a livello europeo;inoltre potranno vivere i frenetici ritmi di vita irlandese.Durante il tempo libero saranno organizzate visite guidate della città per conoscere gli aspetti artistico/culturali,socio economici e folcloristici.Alla fine del percorso gli studenti coinvolti nel progetto, trasmetteranno al gruppo classe di appartenenza, le conoscenze e le competenze acquisite, in collaborazione con i docenti, usando la strategia educativa peer education,consentendo così la ricaduta dell'esperienza all'interno della comunità scolastica.

Coinvolgimento delle PMI
Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

L'Istituto Prof. di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi ha stipulato un Accordo quadro di collaborazione per l'avviso pubblico Miur prot: n.3781 del 05/04/2017 per l'Alternanza scuola lavoro all'estero (azione 10.2.5 B e 10.6.6) con Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre, con sede in 39-41 North Road-London 97 9DP, per la progettazione e realizzazione del progetto di alternanza scuola lavoro all'estero "Chi viaggia impara", precisamente in Irlanda. Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre è il referente delle imprese irlandesi dei settori ricettivo e/o ristorativo, turistico e commerciale che ospiteranno i quindici studenti in affiancamento in azienda, per svolgere l'attività di alternanza scuola lavoro all'estero. Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre, in collaborazione con la scuola, previa approvazione del progetto, organizzerà e gestirà il soggiorno lavorativo, linguistico e culturale in Irlanda, nei tempi che saranno dettati dal Miur. Nell'attuazione dell'organizzazione del soggiorno in Irlanda saranno senti anche genitori ed alunni, per il continuo dialogo costruttivo.

Inclusività
Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

La proposta progettuale prevede lo svolgimento delle attività di ASL in affiancamento in azienda ed è proprio in questo ambito che gli/le studenti/esse con maggiore disagio si sentono gratificati. Attraverso la didattica learning by doing, imparare attraverso il fare, gli/le allievi/e imparano a memorizzare e a comprendere concetti, azioni, processi e a praticare la lingua inglese. Il progetto prevede lavori di gruppo proprio per favorire la socializzazione, la cooperazione e il dialogo interculturale fra tutti i componenti. Anche gli alunni con disagi nell' apprendimento saranno i veri protagonisti del percorso di alternanza scuola lavoro all'estero e, quando rientreranno nel gruppo classe di appartenenza dovranno trasmettere le conoscenze e competenze acquisite ai propri compagni, utilizzando la strategia educativa peer education, in collaboarazione con i docenti, stimolando così capacità cooperative e di dialogo tra pari.

Valutabilità
Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

La valutazione sarà effettuata dalla scuola in collaborazione con Sagitter Trainig-Office e le aziende,con:-una valutazione ex ante per verificare la fattibilità delle scelte effettuate in sede di progettazione;-una valutazione in itinere per controllare se i processi, le strategie e le attività risultano essere confacenti o necessitano di interventi correttivi e di miglioramento;-una valutazione ex post per leggere ed interpretate i risultati ottenuti rispetto ai risultati attesi;-un report finale quale resoconto della sperimentazione e quale strumento per disseminare i risultati dell'esperienza.Per l'osservazione dei processi di apprendimento degli allievi, nonché il grado di partecipazione ed interesse degli stessi, si pensa di utilizzare modelli di diversa tipologia.Inoltre con l'uso di metodologie, come learning by doing, project work, role playing, peer education e con un'adeguata osservazione di tutte le fasi,diviene strategia funzionale a gestire una didattica complessa e difficilmente pianificabile come è quella costruttivista, che vede gli allievi costruttori responsabili del proprio sapere e del proprio sviluppo e i tutors quali facilitatori. Il materiale prodotto e raccolto sarà la base di riflessione, valutazione e confronto con altri colleghi del processo attivato e di costante raffinamento delle situazioni proposte, fornendo, anche materiale prezioso per la conoscenza degli stili di apprendimento degli studenti e per una loro valutazione più attendibile.

Prospettive di scalabilità e replicabilità
Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto ha buone prospettive di scalabilità e replicabilità a breve - medio termine. Gli elementi che sostanziano tale affermazione sono: - il potenziamento delle competenze sia linguistiche che tecnico-professionali degli studenti in un contesto interculturale e interlinguistico; - il coinvolgimento nella progettazione sia dell'istituzione scolastica, sia degli/lle studenti/sse e dei genitori, sia di Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre di Londra, quale rappresentante delle aziende ospitanti; - l'incoraggiare la mobilità e l'inserimento nel mondo del lavoro dei giovani in ambito europeo, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento; - le metodologie utilizzate, come learning by doing, problem solving e role playing che rendono protagonisti del percorso gli stessi studenti; - i materiali prodotti durante la realizzazione del progetto saranno messi a disposizione dell'intera comunità scolastica.

Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori
Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

Studenti e genitori già da vari anni mostrano interesse per approfondire le competenze linguistiche, interculturali e professionali nel settore dell'Hospitality in paesi europei. Nel tempo è aumentato sempre più il numero di studenti che chiedono di partecipare al corso Trinity, conseguendo la certificazione B 1. Le famiglie e gli alunni in possesso o che conseguiranno la formazione linguistica, sono stati coinvolti nella progettazione europea e nell'individuazione del paese di destinazione, attraverso un costante e costruttivo dialogo. Una volta individuato il pase di destinazione e aver trovato la disponibilità del partner Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre di Londra, sono stati definiti gli obiettivi e i contenuti del progetto, decidendo di consentire la partecipazione agli studenti di tutti gli indirizzi di specializzazione della scuola, per garantire le pari opportunità. I genitori hanno espressamente chiesto che siano organizzate visite guidate della città, per vivere completamente i ritmi di vita irlandesi.

Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni
Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

Le principali collaborazioni coinvolgono i seguenti soggetti pubblici e privati. Comuni: Assisi, Bastia Umbra, Perugia, Spello, Spoleto. Scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio. Provincia Perugia. Regione Umbria. Confcommercio. Azienda Petrini Bastia. Associazione giovani imprenditori agricoli umbri/Codiretti. Associazione Direttori d'Albergo. Aziende ristorative e ricettive del territorio. Cancelloni Food Service spa. Priori serventi, Calendimaggio, Associazione I balestrieri Assisi, associazione Punto rosa, Associazione Culturale Convivium Corciano, associazione di volontariato Persefone. Con alcuni soggetti e per progetti specifici sono stati sottoscritti appositi Protocolli: Comune Assisi, Università Perugia-facoltà Farmacia, Uslumbria1, EPTA/Confcommercio Perugia, Sacro convento Assisi, Sistema diocesano Assisi, Associazione la Semente di Spello, Centro Commerciale le Cave Assisi. Scuole italiane associate all'Unesco. Progetto finanziato dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca- Digitaly - Prodotti multimediali per la promozione delle tipicità agroalimentari umbre. Tutte le collaborazioni tendono a rafforzare il legame della Scuola con il territorio. Il nostro Istituto ha partecipato al Programma Erasmus+ Azione KA1, Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento per gli anni 2015 E 2016. Ambasciatori del gusto https://ambasciatoridelgustolondon.wordpress.com/

Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
Alternanza scuola-lavoro: collocamento dell'alunno con difficoltà presso strutture ricettive adeguate con lo scopo di affinare le abilità professionali,partecipazione a convegni, lezioni con esperti, visite didattiche in azienda.	pag. 49	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/
Attività di certificazione esterna Trinity ESOL grade 6-7.	pag. 58	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/
Erasmus plus	pag. 49	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/
La nostra scuola dal 2005 ha accolto l'alternanza, intendendola non come il tradizionale tirocinio o stage,ma come una modalità diversa per raggiungere obiettivi formativi, tramite esperienze di lavoro coerenti ed incentrate sull'integrazione curriculare	pag. 53	https://www.alberghieroassisi.eu/offerta-formativa/

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
Accordo quadro di collaborazione per l'avviso pubblico Miur prot: n.3781 del 05/04/2017 per l'Alternanza scuola lavoro all'estero (azione 10.2.5 B e 10.6.6) tra L'Istituto Prof. di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi e Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre, con sede in 39-41 North Road-London 97 9DP, per la progettazione e realizzazione del progetto di alternanza scuola lavoro all'estero "Chi viaggia impara", precisamente in Irlanda.	1	SAGITTER TRAINING	Accordo	9469/2017	29/06/2017	Sì

L'istituzione scolastica collabora da anni con il Sacro Convento di Assisi in occasione di eventi nazionali ed internazionali a carattere religioso, artistico/culturale, enogastronomico, turistico e di beneficienza, come ad esempio “Nostra Madre Terra”. In tali iniziative gli/le studenti/sse svolgono attività di alternanza scuola lavoro. E' già stata programmata la collaborazione tra scuola e Sacro Convento in occasione dell'evento 'Assisi Pax Mundi' che si terrà nel mese di ottobre 2017.	1	Sacro Convento Assisi	Accordo	11351/C38	15/10/2015	Sì
Il comune di Assisi dimostra una manifestazione d’interesse per il progetto presentato “Chi viaggia impara”- Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6B – Il comune continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico e di beneficienza con l’Istituto Prof. di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi , attraverso la collaborazione del personale e degli studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali.Gli eventi già programmati sono: celebrazioni di S. Francesco in Assisi, Unesco Natura Territorio Olio, Mercatini e ricorrenze natalizie, cinema d’autore.	1	Comune di Assisi	Dichiarazione di intenti	9258/2017	24/06/2017	Sì

Il comune di Spello dimostra una manifestazione d'interesse per il progetto presentato "Chi viaggia impara" - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6B – il comune continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico co l'Istituto Prof. di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi, tramite la collaborazione del personale e degli studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali.	1	Comune di Spello	Dichiarazione di intenti	9342/2017	27/06/2017	Sì
La Federazione provinciale Coldiretti dimostra una manifestazione d'interesse per il progetto presentato "Chi viaggia impara"- Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6B – La Codiretti continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e membri della federazione. Sono state programmate manifestazioni per la promozione dei prodotti agroalimentari umbri.	1	Coldiretti	Dichiarazione di intenti	9259/2017	24/06/2017	Sì

L'Ente Calendimaggio di Assisi dimostra una manifestazione d'interesse per il progetto presentato "Chi viaggia impara" - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6B – L'Ente Calendimaggio continuerà le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, studenti degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e membri dell'ente.	1	Ente Calendimaggio Assisi	Dichiarazione di intenti	9374/2017	28/06/2017	Sì
Programma Operativo Nazionale "Per la scuola delle competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6B -Realizzazione del progetto "Chi viaggia impara", previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. Il Comitato 'Festa de J'Angeli' ha mostrato una manifestazione d'interesse per il progetto all'oggetto, impegnandosi a proseguire le collaborazioni con l'istituzione scolastica attraverso docenti, studenti e personale ata in occasione di eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico e turistico; come ad esempio la celebrazione di S.Antonio Abate, la manifestazione 'Le Rose in dono' presso la Basilica in S.M. degli Angeli.	1	Fsta dei Rioni de J'Angeli	Dichiarazione di intenti	9376/2017	26/06/2017	Sì

Programma Operativo Nazionale “Per la scuola delle competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020. Asse I - Istruzione. Azione 10.6.6-sotto azione 10.6.6B -Realizzazione del progetto “Chi viaggia impara”, previo finanziamento, attraverso una rete di realtà di piccole imprese. L'associazione il 'Giunco' ha mostrato una manifestazione d'interesse per il progetto in oggetto, impegnandosi a proseguire le collaborazioni per eventi a carattere artistico/culturale, enogastronomico, turistico e di beneficenza, attraverso la collaborazione tra personale della scuola, alunni degli indirizzi enogastronomici, accoglienza turistica, servizi commerciali e membri dell'associazione.	1	"Il Giunco" Associazione genitori e amici dei disabili	Dichiarazione di intenti	9375/2017	28/06/2017	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
Servizi commerciali, trasporti e logistica	Servizi di distribuzione commerciale
Turismo e sport	Servizi turistici

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
"Il lavoro insegna"	€ 52.785,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	**€ 52.785,00**

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli
Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero
Titolo: "Il lavoro insegna"

Dettagli modulo

Titolo modulo	"Il lavoro insegna"
Descrizione modulo	Modulo n1 – Totale ore 120. L'Istituto Prof. di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Servizi Commerciali di Assisi ha stipulato un' accordo quadro di collaborazione con Sagitter Trainig-Office 333-Omnibus Business Centre, per elaborare un progetto di alternanza scuola lavoro all'estero, 'Chi viaggia impara',che favorisca lo sviluppo di competenze culturali, linguistiche e lavorative. Il progetto è rivolto a un gruppo di 15 studenti, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento. Le attività iniziali mireranno ad informare ed orientare gli studenti attraverso incontri con il tutor scolastico, per condividere e programmare le azioni da attuare per la realizzazione del progetto, per un totale di 4 ore. Altra attività di informazione e orientamento sarà svolta dal tutor aziendale e dal tutor scolastico, una volta che il gruppo sarà giunto a Dublino, per un totale di 4 ore. Successivamente inizierà l'inserimento in azienda, nei rispettivi settori di appartenenza, settore cucina, sala-bar, front office e servizi commerciali, in modo che gli studenti incomincino ad interagire e a rapportarsi con la realtà operativa, per migliorare e affinare le proprie conoscenze e competenze tecnico- professionali e linguistiche, per un totale di ore 112 ore. Gli alunni provenienti dall'articolazione "Enogastronomia, "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica" nell'attività di affiancamento in azienda svolgeranno i seguenti compiti: collaboreranno alla gestione, alla produzione e alla vendita dei servizi enogastronomici e dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; metteranno in pratica le tecniche di comunicazione e di relazione utilizzando la lingua inglese. Gli allievi provenienti dall'indirizzo "servizi commerciali" nell'attività di affiancamento in azienda svolgeranno i seguenti compiti: collaboreranno con l'area marketing, l'ufficio amministrativo e l'ufficio personale; metteranno in pratica le tecniche di comunicazione e di relazione utilizzando la lingua inglese. Durante il tempo libero degli alunni si organizzeranno della visite guidate della città, per conoscere al meglio le risorse artistico/culturali, turistiche e gli usi e costumi locali. Al termine di ogni giorno, il tutor scolastico farà un briefing con il gruppo, per verifica e valutare l'andamento dell'esperienza. Il tutor aziendale periodicamente svolgerà dei briefing con gli studenti per fare il punto della situazione, al fine di sviluppare le competenze linguistiche e professionali nei settori dell'Hospitality prescelti, nonché il potenziamento delle competenze di comunicazione e relazionali. Durante questi incontri saranno prodotti dei brevi video a scopo didattico, che saranno utilizzati all'interno dell'istituzione scolastica. I tutors faranno sopralluoghi nelle imprese che ospiteranno gli studenti, anche per avere un costruttivo confronto con i referenti aziendali. Il progetto prevede l'utilizzo delle seguenti metodologie: metodologie learning by doing, problem solving, role playing. Gli studenti quando rientreranno nel gruppo classe di appartenenza metteranno in atto la strategia educativa peer education, in collaborazione con gli insegnanti, consentendo la ricaduta dell'esperienza all'interno della comunità scolastica. Obiettivi che ci si prefigge di raggiungere sono: -attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda; - potenziare le competenze sia linguistiche che tecnico-professionali degli studenti in un contesto interculturale e interlinguistico; - favorire la capacità degli studenti di individuare analogie e differenze tra aree di cultura diversa e tra diverse tecniche operative; - sviluppare un'attiva collaborazione tra le imprese ospitanti e l'istituzione scolastica, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi; -incoraggiare la mobilità e l'inserimento nel mondo del lavoro dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento, in ambito europeo; -incoraggiare l'utilizzo delle nuove tecnologie di comunicazione. Risultati attesi - innalzamento delle capacità di orientamento, di autonomia e di capacità di scelta degli/delle studenti/esse; -sviluppo di collaborazioni con aziende della comunità europea; - valorizzazione del ruolo attivo delle studentesse e degli studenti, della

	problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione individuale e collettiva; - potenziamento dell'inclusione dei giovani, compresi coloro che mostrano maggiori disagi nell'apprendimento; - sviluppare le competenze degli allievi, in particolare tecniche, linguistiche, informatiche, relazionali e di comunicazione digitale. Verifica e valutazione Le modalità di verifica che saranno attuate saranno il monitoraggio costante attraverso un continuo dialogo tra tutor scolastico, tutor aziendale e studenti/sse; sopralluoghi in azienda da parte del tutor scolastico e del tutor aziendale; diario giornaliero, test di autovalutazione e relazione finale compilati da parte di ogni allievo/a. La valutazione sarà fatta da parte dei tutors in collaborazione con le aziende ospitanti tramite apposita scheda; dal consiglio di classe in base alla trasversalità delle tematiche affrontate, da ogni singolo docente attraverso la valutazione della strategia educativa peer education attuata dagli alunni. Al termine del percorso sarà rilasciata la certificazione delle competenze da parte delle aziende ospitanti.
Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	31/08/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero
Sedi dove è previsto il modulo	Altre
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: "Il lavoro insegna"

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Spese di viaggio	Costo partecipante	275,00 €/alunno		17	4.675,00 €
Opzionali	Diaria allievi	Costo giorno persona	80,00 €/allievo/giorno (1-14) 56,00€/allievo/giorno (15-60)	28 giorni	15	28.560,00 €
Opzionali	Diaria accompagnatori	Costo giorno persona	128,00 €/accompagnatore/giorno (1-14) 90,00€/accompagnatore/giorno (15-60)	28 giorni	2	6.104,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					**52.785,00 €**

Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Riepilogo progetti

Progetto	Costo
'L'arte del fare'	€ 26.892,00
'Chi viaggia impara'	€ 52.785,00
TOTALE PROGETTO	**€ 79.677,00**

Avviso	3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro(Piano 985481)
Importo totale richiesto	€ 79.677,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	15484
Data Delibera collegio docenti	04/07/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	14042
Data Delibera consiglio d'istituto	04/07/2017
Data e ora inoltro	04/07/2017 15:01:03
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente.	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti: Ristorazione social	€ 13.446,00	€ 13.500,00
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti: pasticcere e bartender social	€ 13.446,00	€ 13.500,00
	Totale Progetto "'L'arte del fare'"	**€ 26.892,00**	

10.6.6B - Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali	Percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero: "Il lavoro insegna"	€ 52.785,00	€ 60.690,00
	Totale Progetto "'Chi viaggia impara'"	**€ 52.785,00**	
	TOTALE CANDIDATURA	**€ 79.677,00**	