

# I.P.S. "Alessandro FILOSI"

Via Roma, 125 – 04019 Terracina (LT)

CF 80004020592 TEL ☎ 0773 702877

✉ [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) – ✉ [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

[www.filositerracina.gov.it](http://www.filositerracina.gov.it)

## INDIRIZZI DI STUDIO

**ENOGASTRONOMIA ED  
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**SERVIZI  
SOCIO-SANITARI**

**SERVIZI COMMERCIALI**



## Alternanza Scuola/Lavoro

### (ASL)

allegato al  
**Piano Triennale dell'Offerta Formativa**  
Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

# Alternanza Scuola/Lavoro (ASL)

## PERCORSO TRIENNALE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2015/2018

Le linee guida diramate dal MIUR definiscono l'Alternanza Scuola/Lavoro "una metodologia didattica per attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica al fine di favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e le vocazioni individuali."

L'intervento nasce dalla richiesta di raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro da cui discende la necessità di potenziare occasioni di rapporto tra docenti, alunni, operatori del settore, aziende e servizi, per migliorare e adeguare l'offerta formativa in relazione alle possibilità di impiego del territorio. In particolare gli studenti delle classi 3<sup>a</sup> 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> conoscono solo parzialmente la realtà aziendale, come questa si rapporti con i cambiamenti socio – economici in atto e soprattutto quali siano le richieste, in termini di conoscenza e competenza, a cui dovranno rispondere.

Dall'esperienza pregressa risulta necessario:

- accrescere gli elementi di indirizzo sviluppati nel corso di studi in relazione anche alle esigenze delle diverse realtà del territorio;
- offrire agli studenti occasioni di incontro/confronto/formazione con professionalità provenienti dal mondo del lavoro;
- migliorare le capacità degli studenti di individuare e selezionare le opportunità formative più coerenti con le proprie capacità e con i propri interessi;
- incentivare in modo sempre più crescente metodologie didattiche innovative incentrate su modalità di apprendimento, come: LEARNING BY DOING, PROJECT WORK , BUSINESS GAME, ROLE PLAYING, OUTDOOR TRAINING, ecc.;
- sapersi disimpegnare con flessibilità e professionalità di fronte a diverse situazioni che potrebbero presentarsi, rispondendo ad esse con soluzioni autonome.

Il percorso di ASL prevede, ad integrazione del percorso curricolare, attività di *stage* in azienda finalizzate ad implementare conoscenze ed abilità acquisite in ambito scolastico, ma anche occasione di:

- ❖ ampliamento delle stesse secondo la modalità del "learning by doing", finalizzate all'acquisizione, consolidamento e sviluppo di conoscenze tecnico-professionali nei diversi contesti;
- ❖ acquisizione di competenze relazionali, comunicative e organizzative finalizzate alla risoluzione di problemi;
- ❖ scoperta delle proprie vocazioni personali, degli interessi e stili individuali, da maturare "sul campo" e successivamente spendibili nel mercato del lavoro;
- ❖ offrire agli studenti la possibilità di accedere a luoghi diversi da quelli istituzionali per valorizzare le potenzialità personali e professionali in contesti di apprendimento informale e non formale;
- ❖ favorire il passaggio degli studenti al mondo del lavoro anticipando attraverso l'esperienza formativa, la valutazione circa la corrispondenza delle aspettative e degli interessi personali con gli scenari e le opportunità professionali che il mercato offre.

Il Collegio dei Docenti ha stabilito – attraverso il PTOF, le Linee guida e il “Progetto ASL” – che, per l’orientamento professionale degli studenti e la loro introduzione nel mondo del lavoro, siano inseriti nella programmazione dei consigli di classe:

- ✚ momenti di approfondimento su lavoro, forme di lavoro e professioni per l’acquisizione delle conoscenze necessarie alla scelta di un impiego e alle relative possibilità di inserimento;
- ✚ visite guidate ad aziende di settore con caratteristiche di eccellenza, finalizzate all’approfondimento conoscitivo delle diverse realtà e dei settori che costituiscono e compongono un’azienda, ciclo delle lavorazioni e figure professionali;
- ✚ incontri con esperti del settore ristorativo, enogastronomico, turistico, educativo e dei servizi socio sanitari;
- ✚ *workshop* dimostrativi e con attività laboratoriali;
- ✚ simulazioni di produzione di beni e/o servizi coerenti con l’indirizzo di studi, in collaborazione con Enti e Associazioni del territorio, con la presenza di esperti;
- ✚ interventi sulla sicurezza e sull’igiene nei luoghi di lavoro, sul *marketing* degli eventi e dell’accoglienza innovativa;
- ✚ coinvolgimento di figure professionali su interventi specifici finalizzati alla realizzazione di laboratori creativi, attività motorie, uscite e spettacoli, attività educative, di integrazione sociale, condotti secondo un modello di pedagogia attiva;
- ✚ coinvolgimento di professionalità del micro e macro territorio per costruire progetti individualizzati per anziani (strutture protette, case di riposo, centri diurni), per bambini e adolescenti (case di vacanza, centri ricreativi, centri di aggregazione giovanile, ludoteche), per soggetti con disabilità psico-fisica, per i minori e famiglie in difficoltà attraverso azioni di assistenza anche domiciliare, accompagnamento, inserimento in attività educative, ricreative, sportive;
- ✚ interventi finalizzati all’organizzazione del tempo libero infantile in centri ricreativi, campi gioco, ludoteche ed ospedali collaborando alla realizzazione del progetto educativo individualizzato a favore dei minori;
- ✚ aggiornamento professionale, collegandosi nelle attività ad analoghe esperienze comunitarie europee.

Le attività complessive del progetto ammontano a **400 ore**, comprensive dell’attività di *stage* in azienda da svolgersi nei periodi stabiliti, e sono suddivise nel biennio e monoennio:

<input type="checkbox"/>	per le <b>classi terze</b>	A.S. 2015-16	totale	120 ore
<input type="checkbox"/>	per le <b>classi quarte</b>	A.S. 2016-17	totale	160 ore
<input type="checkbox"/>	per le <b>classi quinte</b>	A.S. 2017-18	totale	120 ore.

Il progetto si sviluppa in diverse **UDF (Unità Didattiche Formative)** specificamente indirizzate ad integrare il percorso curricolare, per lo sviluppo delle quali si farà ricorso a figure esperte del settore, rappresentanti di associazioni di settore, docenti dell'istituto, tutor aziendali e interni:

- ❖ gestione delle imprese
- ❖ rispetto delle norme igienico – sanitarie nel settore di riferimento
- ❖ gastronomia e salute
- ❖ i servizi di banqueting
- ❖ tecniche di pasticceria
- ❖ gastronomia etnica
- ❖ organizzazione di un evento
- ❖ innovazione tecnologica nel settore ristorativo
- ❖ la relazione tecnica
- ❖ il ruolo dell'animatore di comunità e tecniche di conduzione dei gruppi
- ❖ processi e metodologie di lavoro per la promozione e lo sviluppo delle comunità territoriali
- ❖ politiche e legislazione sociale nazionale e regionale, diritto amministrativo e degli enti locali
- ❖ ordinamento sanitario nazionale
- ❖ diritto del lavoro
- ❖ metodologia del lavoro di rete, programmazione e progettazione degli interventi
- ❖ monitoraggio e valutazione degli interventi
- ❖ analisi del sistema dei servizi sociali, sanitari e socio – sanitari
- ❖ analisi delle forme organizzative dei servizi
- ❖ lingua inglese
- ❖ elementi di informatica

Le modalità di diffusione sono diverse:

- attivazione di una sezione nel sito web della scuola per il "Progetto ASL" al fine di raccogliere vario materiale (foto delle attività svolte, brevi relazioni, articoli e/o altro);
- produzione di una relazione dell'esperienza formativa dello stage;
- consegna degli attestati di frequenza e competenze.

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) in regime di sussidiarietà sono articolati in modo da garantire l'acquisizione di competenze di base e competenze professionali specifiche relative al profilo.

Nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa, i curricula sono articolati in modo da consentire, agli studenti interessati, la contemporanea prosecuzione dei percorsi quinquennali, nel rispetto delle norme contenute nel D.P.R. n. 122/09 in materia di valutazione degli alunni. Tipologia A – Offerta sussidiaria integrativa.

La durata complessiva di ogni percorso è di 1056 ore annuali, ovvero 3168 ore nel triennio, con attività di stage di n. 40 ore nel triennio.

**Profili settore enogastronomico:**

- ◆ OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (PREPARAZIONE PASTI)
- ◆ OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (SERVIZI DI SALA E BAR)
- ◆ OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE

**Profilo settore commerciale:**

- ◆ OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

L'ammissione agli esami IeFP al termine del triennio considera l'insieme del percorso formativo dell'allievo:

- ✚ Frequenza
- ✚ Valutazione del comportamento
- ✚ Valutazione del rendimento
- ✚ Valutazione dello stage

L'esame si svolge al termine del triennio e si articola in tre prove:

- **una prova multidisciplinare (per valutare le competenze di base e trasversali)**
- **una prova professionale (per valutare le competenze tecnico professionali)**
- **una prova orale** (presentazione di un'opera realizzata dall'allievo, con particolare riferimento all'alternanza scuola/lavoro, anche in formato multimediale).

Al termine del percorso è rilasciato un attestato di competenze in base ai livelli 3 EQF (conoscenze ed abilità specifiche).