



**Circ. n. 195**

**Monserato, 09/01/2018**

IPSAR GRAMSCI MONSERRATO  
Prot. 0000076 del 09/01/2018  
(Uscita)

**AI DOCENTI**

**CONSIGLI DI CLASSE**

**3B - 3C - 3D - 3E - 3GK - 3I - 3H**

AI TUTOR ASL CLASSI TERZE

ALLE FUNZIONI STRUMENTALI ASL

PROF.SSA PATRIZIA STANCAMPIANO

**Oggetto: realizzazione PON (FSE) “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro”**

Il progetto “Potenziamento dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro” prevede una prima fase di informazione e sensibilizzazione nei confronti dei Consigli di classe. A tal fine si convocano, alle ore 15.00 del 12/01/2018, tutti i docenti delle classi terze di Cucina e Sala e vendita, i tutor ASL e le Funzioni strumentali, per definire i criteri di scelta delle due classi che parteciperanno al progetto. La piena inclusione degli alunni disabili è posta fra gli obiettivi da perseguire attraverso le attività progettuali, per questo motivo fra i criteri che si proporranno, per esempio la disponibilità dei docenti di Enogastronomia e di Sala e vendita, si indica determinante per la piena realizzazione del progetto, la partecipazione degli alunni con disabilità e Bisogni Educativi Speciali.

In allegato alla presente:

la nota del MIUR numero 38417 del 29 dicembre 2017 con la quale si autorizza il nostro istituto ad attuare il progetto PON (FSE) “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro” e la descrizione del progetto.

La riunione congiunta di tutti i Consigli di classe si terrà nell’Auditorium scolastico.

Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

D.ssa Maria Beatrice Pisu

Documento prodotto e conservato in originale informatico firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del 'Codice dell'Amministrazione Digitale' nella data risultante dai dati della sottoscrizione



## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

*Dipartimento per la Programmazione e la gestione delle risorse umane, finanziarie e strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale - Uff. IV*

All'Ufficio Scolastico Regionale per la  
Regione SARDEGNA  
Piazza Galilei, 36  
09128 – CAGLIARI

c.a. Direttore Generale

Oggetto: Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 3781 del 05/04/2017 “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi- Azione 10.2.5

Obiettivo Specifico 10.6 Qualificazione dell’offerta di istruzione e formazione Tecnica e Professionale Azione 10.6.6 e relative sottoazioni.

### **Autorizzazione progetti.**

Si fa riferimento al PON “Per la Scuola – Competenze e ambienti per l’apprendimento”, approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 e successive mm.ii., alle azioni finanziate con il Fondo Sociale Europeo (FSE) e, in particolare, all’avviso citato in oggetto.

Si evidenzia che l’Avviso pubblico in oggetto si inserisce nel quadro di azioni finalizzate ai percorsi di alternanza scuola-lavoro e di tirocini e stage, di cui all’Obiettivo Specifico 10.6 - Azione 10.6.6 e Obiettivo Specifico 10.2 - Azione 10.2.5 del Programma Operativo Nazionale “Per la Scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” per il periodo di programmazione 2014-2020.

L’obiettivo di rendere i percorsi di alternanza scuola-lavoro componenti strutturali della formazione si incrocia sinergicamente con la strategia del PON “Per la scuola”, volta a perseguire la qualità e l’equità del sistema di istruzione, a consentire un ampliamento e un potenziamento dell’offerta curricolare, a migliorare l’aderenza al mercato del lavoro dei sistemi d’insegnamento e di formazione, a favorire la riduzione dei divari territoriali e a rafforzare le istituzioni scolastiche contraddistinte da maggiori ritardi, a promuovere nelle scuole esperienze innovative.

Sulla base dei criteri definiti e comunicati nello specifico avviso 3781 del 05/04/2017, l’Autorità di Gestione, con proprio Decreto Prot. n. 0036093 del 28-09-2017 ha demandato ai singoli USR la valutazione delle proposte presentate dalle istituzioni scolastiche, raccolto le graduatorie trasmesse da codesti Uffici Scolastici. Successivamente, le graduatorie definitive sono state pubblicate sul sito dei Fondi Strutturali con nota n. 38386 del 28.12.2012.

Ciò premesso, si comunica che l’importo dei progetti autorizzati in ordine di graduatoria, per area territoriale e secondo le risorse programmate nel piano finanziario del PON, ammonta ad euro 2.350.178,50== come da elenchi allegati che fanno parte integrante della presente.

Come di consueto, la presente nota costituisce la formale autorizzazione all’avvio delle attività e fissa i termini di inizio dell’ammissibilità della spesa.

La nota autorizzativa della singola istituzione scolastica sarà disponibile nella Gestione Finanziaria, all'interno del "Sistema Informativo fondi (SIF) 2020". La lettera può essere scaricata seguendo le istruzioni qui riportate:

1. accedere alla "Gestione finanziaria" dalla home page dei Fondi Strutturali:  
[http://hubmiur.pubblica.istruzione.it/web/istruzione/pon/2014\\_2020](http://hubmiur.pubblica.istruzione.it/web/istruzione/pon/2014_2020)
2. Inserire le credenziali SIDI
3. Nell'area Finanziario contabile selezionare "Sistema Informativo fondi (SIF) 2020":
4. Accedere al "Menù Funzioni" in alto a sinistra
5. Selezionare la voce di menù "Fascicolo attuazione" e la sottostante voce "Lettera di autorizzazione".

La prima volta che la lettera viene scaricata, gli istituti scolastici devono confermare l'avvenuta presa visione.

Si precisa che tale nota contiene, anche, specifiche istruzioni per l'attuazione dei progetti.

Con la Programmazione 2014/2020 ai progetti viene assegnato un codice così caratterizzato: *Codice SottoAzione – FondoTipoFinanziamento–CodiceRegione – Anno – Progressivo*.

Si fornisce, per maggiore comprensione, il glossario comune di riferimento per una migliore chiarezza sui termini utilizzati nel codice progetto.

A titolo di esempio, il seguente codice identificativo del progetto **10.6.6A-FSEPON-CA-2017-1** va così letto:

<b>10.6.6</b>	Obiettivo specifico e azione del PON
<b>A</b>	sottoazione/progetto
<b>FSEPON</b>	Fondo Sociale Europeo, ovvero il Fondo strutturale che cofinanzia il progetto
<b>CA</b>	Regione di riferimento, in questo caso la sigla si riferisce alla Campania
<b>2017</b>	Anno di autorizzazione
<b>1</b>	Numero progressivo del progetto

Il processo di finanziamento prevede l'erogazione di un acconto a seguito dell'avvio del progetto nel sistema informativo. I successivi pagamenti sono effettuati a rimborso delle certificazioni inviate in base all'avanzamento dell'attuazione, mentre il saldo viene corrisposto sulla base del rendiconto finale e alla conclusione dei controlli.

Si precisa che, in considerazione del fatto che il notevole numero di progetti presentati ha richiesto tempi più lunghi del previsto per la valutazione delle proposte, in fase di attuazione sarà possibile aggiornare la tempistica della realizzazione dei moduli/progetti modificando le date nella parte relativa alla "scheda iniziale del progetto".

Ogni istituzione scolastica dovrà, pertanto, organizzare un calendario delle attività affinché possa rispondere alle richieste dell'utenza in maniera appropriata e potrà, in relazione al fabbisogno, concludere il progetto anche prima della scadenza sopra indicata.

I progetti autorizzati dovranno essere realizzati entro il **31/08/2018**. Tutta la documentazione relativa alle procedure attuate, alla registrazione delle presenze di discenti e formatori e del personale coinvolto nella realizzazione del progetto, dovrà essere inserita nella piattaforma della gestione (GPU) utilizzando le varie funzioni presenti nello stesso sistema. La chiusura amministrativo contabile va completata entro il **31/12/2018**.

Per quanto riguarda le modalità di attuazione e di gestione, le tipologie ed i costi, i progetti autorizzati devono essere attuati in piena corrispondenza con quanto indicato nella presente nota e con quanto previsto nei documenti di riferimento. Le Istituzioni Scolastiche, inoltre, si impegnano, dal momento della proposta, ad attuare i progetti e a realizzarli nel rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali, a

documentare la realizzazione dei progetti nelle specifiche aree presenti all'interno del sistema informativo (GPU e SIF) e a rendersi disponibile ai controlli e alle valutazioni previste per il PON.

Per quanto riguarda le voci di spesa ammissibili, i relativi massimali e la gestione del progetto, si rimanda a quanto contenuto nella presente nota e nell'Avviso prot. AOODGEFID/3781 del 05/04/2017 "Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro" e nella Normativa di riferimento in esso contenuta.

Eventuali ulteriori aggiornamenti in merito alle procedure di attuazione dei progetti verranno comunicate dall'Autorità di Gestione con la pubblicazione delle "Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione dei progetti finanziati dal PON "Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento 2014-2020".

In particolare, per quanto riguarda l'acquisizione di servizi e forniture, si rimanda alla Circolare AOODGEFID n. 31732 del 25/07/2017, "Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13 gennaio 2016, n. 1588" e alla nota prot. AOODGEFID\34815 del 02/08/2017", per l'iter di reclutamento del personale e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale. Si intende che questa azione prevede l'individuazione diretta delle strutture ospitanti già nella fase di predisposizione del progetto.

Per i progetti in altri Paesi Europei, si seguiranno le istruzioni sotto indicate.

La Programmazione 2014/2020 ha introdotto nuove forme di sovvenzioni e assistenza con l'art. 67 punto 1 comma b) "Tabelle standard di costi unitari" del Regolamento (UE) N. 1303/2013 e introdotto delle "Opzioni semplificate in materia di costi" con l'Art. 14.1 del Regolamento (UE) N. 1304/2013.

Nel rispetto di quanto sopra, si comunica che la presente azione sarà gestita nei confronti dei beneficiari secondo quanto previsto dal citato art. 67 (tabelle standard di costi unitari) definito con DD n.14207 del 2.11.2015 dell'Autorità di Gestione che per questa azione corrisponde alla tipologia di UCS "Stage", come da Regolamento Delegato (UE) 2017/2016 della Commissione, del 29 agosto 2017, pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Unione Europea L 298 in data 15/11/2017.

In particolare i costi relativi a viaggio, vitto e alloggio sono basati su quelli previsti all'interno del Programma Erasmus +. Si precisa che questi costi variano in relazione al Paese ospitante prescelto. Si ricorda che i **percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero** per i licei e gli istituti tecnici e professionali e i **tirocini/stage aziendali in ambito interregionale e all'estero** per gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) possono essere effettuati in uno dei Paesi europei, Stati membri che hanno istituito un'agenzia nazionale che partecipa in maniera completa al programma Erasmus+ <http://www.erasmusplus.it/erasmusplus/paesipartecipanti/>.

Qualora i percorsi che prevedono la mobilità all'estero si avvalgano del supporto operativo di strutture organizzative riconosciute per la fornitura di servizi quali vitto, viaggio e alloggio, è obbligatorio rispettare quanto previsto in merito dal Decreto Leg.vo 50/2016 e dalla nota dell'Autorità di Gestione Circolare AOODGEFID prot. n. 31732 del 25/07/2017 sopra riportata.

Si fornisce un quadro delle aree che compongono il piano finanziario:

**Attività formativa** – comprende i costi relativi alle sole figure professionali coinvolte nell'attività di formazione (tutor aziendale, tutor interno). Nello specifico il massimale del costo orario omnicomprensivo è di € 30,00 cadauno.

Come indicato nella nota prot. AOODGEFID\34815 del 02/08/2017 "Si ritiene opportuno precisare che i massimali di costo della formazione si applicano in maniera uniforme a tutti i tutor utilizzati sia interni che esterni all'istituzione scolastica".

Non sono ammessi costi per oneri delle aziende alle strutture ospitanti, salvo quelli previsti per il tutor esterno (tutor della struttura ospitante).

**Attività di gestione** – comprende tutte le spese legate alla gestione delle attività formative previste dal progetto (materiali didattici, di consumo, noleggio di attrezzature, spese di

viaggio e, quando necessario, di soggiorno, compensi DS, DSGA, personale ATA ed ogni eventuale ulteriore figura che si ritenga necessaria alla realizzazione del progetto, pubblicità ecc..). Si ricorda che per ogni ora di assenza il sistema automaticamente decurta dall'area gestionale l'importo di € 3,47. Sarà, quindi, cura della scuola, con particolare riferimento al tutor d'aula, controllare la frequenza degli allievi al fine di limitare al massimo le assenze dei corsisti.

**Costi aggiuntivi** - comprende costi che la scuola può aver richiesto in fase di presentazione della proposta tra quelli previsti per la specifica azione.

### **Durata e Validità del percorso di alternanza**

Per durata dei percorsi si intende il numero di ore di cui ogni soggetto destinatario (allievo) deve usufruire nel rispetto della proposta (numero di ore per modulo) presentata dalla scuola. In proposito si precisa che il numero di ore di fruizione prevista per una determinata azione, richiesta dalla istituzione scolastica, deve essere garantita senza alcuna possibilità di diminuirne arbitrariamente la durata per non incorrere nella inammissibilità della spesa. Si precisa, pertanto, che se il percorso formativo richiesto è di 90 ore, lo stesso non può essere suddiviso, per nessuna ragione, in percorsi distinti.

L'attestato finale potrà essere rilasciato solo ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 75% del percorso formativo.

La funzione per il rilascio dell'attestato è presente nel sistema informativo in quanto tutte le informazioni necessarie per la compilazione dello stesso sono registrate al suo interno. A tal fine si raccomanda che le istituzioni scolastiche registrino giornalmente i dati (presenza degli allievi, dei tutor e delle altre risorse eventualmente coinvolte) che documentano l'avanzamento del progetto.

Si ricorda che qualora il numero dei partecipanti scenda al di sotto del numero minimo che è di 9 allievi (8 per le sedi carcerarie) per due incontri consecutivi si deve sospendere immediatamente il corso e comunicarlo all'Autorità di Gestione. Al fine di evitare la chiusura anticipata del percorso sarà cura del tutor informare tempestivamente il Dirigente scolastico del progressivo decremento delle presenze al fine di prendere i provvedimenti necessari per evitare la sospensione del corso.

### **Obblighi dei beneficiari in tema di informazione e pubblicità**

Per quanto riguarda gli obblighi in tema di informazione si rimanda alle note prot. AOODGEFID\11805 del 13/10/2016 e AOODGEFID\3131 del 16/03/2017, entrambe disponibili nel sito dei Fondi Strutturali [http://www.istruzione.it/pon/ponkit.html#sec\\_pub](http://www.istruzione.it/pon/ponkit.html#sec_pub). Si ricorda che l'attività di informazione e pubblicità è elemento obbligatorio di ogni intervento finanziato con i Fondi Strutturali: è esplicita la richiesta, da parte dell'UE, di rendere note le procedure seguite e i risultati ottenuti con il contributo dei Fondi Strutturali Europei. I beneficiari degli interventi hanno, quindi, delle precise responsabilità rispetto alle misure di informazione e pubblicità verso il pubblico e la loro platea scolastica, prima dell'avvio dei moduli, garantendo poi trasparenza delle informazioni e visibilità delle attività realizzate e gli obiettivi conseguiti. La mancata informazione e pubblicizzazione rende inammissibile il finanziamento.

Per ogni altra indicazione in merito alla realizzazione dei progetti si rimanda alla Normativa di riferimento, salvo ulteriori aggiornamenti che verranno comunicate dall'Autorità di Gestione, alle "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020" (in via di pubblicazione) e ai manuali operativi presenti nel sistema informativo GPU – SIF.

Tutti i documenti citati sono disponibili nel sito Web di questa Direzione Generale:

<http://www.istruzione.it/pon/>.

Si invita codesto Ufficio a dare la massima diffusione alla presente nota.

IL DIRIGENTE  
Autorità di Gestione  
Annamaria Leuzzi

**Candidatura N. 995951**  
**3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di**  
**alternanza scuola-lavoro**

**Sezione: Anagrafica scuola**

**Dati anagrafici**

<b>Denominazione</b>	IPSAR 'A. GRAMSCI' MONSERRATO
<b>Codice meccanografico</b>	CARH050001
<b>Tipo istituto</b>	IST PROF ALBERGHIERO
<b>Indirizzo</b>	VIA DECIO MURE
<b>Provincia</b>	CA
<b>Comune</b>	Monserrato
<b>CAP</b>	09042
<b>Telefono</b>	070575573
<b>E-mail</b>	CARH050001@istruzione.it
<b>Sito web</b>	www.alberghierogramsci.gov.it
<b>Numero alunni</b>	1096
<b>Plessi</b>	CARH050001 - IPSAR "A. GRAMSCI" MONSERRATO CARH05050A - IST.PROF SERV ALB E RIST GRAMSCI-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 a scuola/lavoro	Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO Area 7. INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	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 dei rapporti con i soggetti del mondo del lavoro (coinvolgimento nei percorsi di alternanza attraverso progettualità condivisa e di gruppo) - 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. 995951 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	Dalla Tradizione all'Innovazione: Percorso Enogastronomico	€ 13.446,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti	Dalla tradizione all'innovazione: Percorso Sala e Vendita	€ 13.446,00
	<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 26.892,00</b>



## Articolazione della candidatura

### 10.6.6 - Stage/tirocini

#### 10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro

Sezione: Progetto

Progetto: COSTRUIRE INSIEME IL NOSTRO FUTURO

--	--

**Descrizione  
progetto**

La Legge 107/2015 prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studi: l'Alternanza Scuola Lavoro. Non si tratta di una "nuova" attività ma di cambiare il "modo di fare scuola", a partire dalla necessità di mutare stabilmente il proprio assetto organizzativo al fine di sviluppare capacità di co-progettazione con strutture ospitanti individuate sulla base di accordi territoriali stabili che coinvolgano attivamente le istituzioni locali e le parti sociali. Sono però ancora rari gli Istituti in cui sono stati coinvolti soggetti esterni al "gruppo ASL" di cui le scuole si sono dotate. Anche il nostro Istituto, pur avendo una collaborazione consolidata con Enti, Associazioni e Imprese, fatica a realizzare una progettazione condivisa. Nel PTOF è inserito il progetto d'Istituto per l'ASL che prevede per tutte le classi oltre gli stage dei moduli formativi in classe su diverse tematiche. Per le classi terze sono previsti il corso sulla sicurezza e l'HCCP. In tutte le terze dello scorso anno scolastico si è avviata l'attività di Impresa Formativa Simulata. Ciò che attualmente viene a mancare è un progetto che realizzi di un flusso costante di informazioni tra i vari attori al fine di operare un collegamento ed un coordinamento delle singole azioni di ciascuno con quelle realizzate dagli altri soggetti.

Una delle finalità del progetto è aiutare i C.d.C. ad innovare la didattica integrando il percorso formativo con l'esperienza imprenditoriale locale e accompagnarli in una sperimentazione che inglobi realmente l'Alternanza Scuola Lavoro nel curriculum scolastico. Nel contempo il progetto costituisce anche occasione di orientamento per le future scelte professionali degli studenti nell'ambito dei settori turistico-alberghiero e della ristorazione. Intende, inoltre, fornire gli strumenti necessari per l'immissione nel mercato del lavoro sviluppando capacità non solo strettamente professionali ma anche imprenditoriali.

Il progetto vuole essere la base di partenza per sviluppare, in fase di progettazione esecutiva, la stesura delle Unità di apprendimento condivise con esperti, Enti e referenti aziendali. Gli incontri con il tutor scolastico e le interviste, da parte degli studenti, a imprenditori in grado di fornire un "Focus" sulle loro attività lavorative consentirà di definire gli obiettivi formativi e le competenze da conseguire attraverso il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro. Nell'UdA saranno individuate le discipline coinvolte e le attività da svolgersi a scuola e presso l'azienda. La valutazione delle singole attività sul percorso scolastico e le singole discipline avverrà da parte del tutor aziendale e scolastico.

Il progetto, composto da due moduli, uno destinato ad una terza del settore enogastronomico ed uno ad una terza sala e vendita, prevede tre fasi:

- Formazione in presenza (incontri con imprenditori, studio della realtà economica locale, focus su criticità e potenzialità del territorio sardo e in particolare l'area metropolitana di Cagliari, incontri-dibattito con associazioni di categoria) con approfondimento delle seguenti tematiche:
  - Introduzione agli aspetti strutturali, organizzativi e gestionali dell'impresa;
  - problematiche riguardanti il mercato, i suoi attori e le sue logiche di funzionamento;
  - aspetti e percorsi inerenti l'innovazione tecnologica;
  - conoscenze e competenze richieste negli ambiti lavorativi;
- Acquisizione informazione ed esperienza sul campo
  - visite presso aziende di particolare rilievo per il territorio e con attinenze ai percorsi formativi svolti dagli studenti;
  - stage presso aziende del territorio;
  - rielaborazione e riordino dei dati e delle informazioni acquisite durante le visite e gli stage mediante lavoro di gruppo classe;
- Project work
  - preparazione di menu con prodotti locali rispettando la stagionalità (settore enogastronomico);
  - preparazione di cocktail e degustazione di vini locali, mise en place a tema (settore sala e vendita);
  - partecipazione a work shop ed eventi locali e regionali (se presenti nel periodo di attuazione del progetto).

Al termine del percorso, ai ragazzi che avranno frequentato almeno il 70% del modulo, verrà rilasciata una dichiarazione di competenze dove saranno evidenziate le competenze acquisite con gli strumenti di accertamento e di verifica previsti.

Quale momento di disseminazione e divulgazione sarà organizzato un evento durante il quale gli studenti potranno presentarsi alle famiglie, alla comunità scolastica, agli attori del progetto e al territorio locale realizzando un buffet in cui i due moduli saranno complementari l'uno all'altro.

## 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

L'aggregato territoriale, in cui è inserito L'IPSAR "A. GRAMSCI", è l'area metropolitana di Cagliari. Il comune di Monserrato, centro che si pone tra il capoluogo e il settore orientale dell'area vasta conta circa 20.000 abitanti. La vicinanza al capoluogo offre - comunque - rilevanti risorse culturali e formative, tali da favorire opportunità sia di formazione sia occupazionali.

Il settore di riferimento è quello dei Servizi che in questo momento sembra offrire maggiori prospettive per l'inserimento lavorativo nei settori:

-ricettivo, alberghiero e della ristorazione, collegato allo sviluppo turistico, con la prospettiva di insegnare il rispetto e la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico della Sardegna;

-turistico, di promozione del prodotto naturalistico, storico e culturale del territorio.

I fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica sono il contesto socio-economico medio-basso di provenienza degli studenti, per lo più con nucleo genitoriale monoparentale; la scarsissima motivazione personale; le bassissime competenze di base che gli alunni presentano in ingresso. Un ulteriore motivo della dispersione scolastica è l'esiguo numero di ore laboratoriali nelle discipline tecnico-pratiche e il persistere di metodologie didattiche tradizionali.

## 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.

Mentre lo stage è una realtà consolidata in tutti gli Istituti Professionali, l'ASL, introdotta con il D.L. n. 77/2005 e confermata dalla legge 107 del 13/07/2015, fatica a diventare ciò che realmente è: una metodologia didattico-formativa che si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti. Partendo da questa considerazione gli obiettivi che il progetto si propone sono:

-offrire agli studenti opportunità formative di qualificato rilievo al fine di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;

-rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro;

-dare un importante contributo all'evoluzione del curriculum per competenze che si sta realizzando nella scuola italiana elaborando UDA specifiche.

Il Progetto d'Istituto di Alternanza Scuola Lavoro che prevede, oltre lo stage, l'Impresa Formativa Simulata, il corso sulla sicurezza e dell'HCCP e il coinvolgimento di Enti, associazioni, e imprese che già collaborano con l'Istituto consentirà di raggiungere gli obiettivi fissati. Un contributo significativo potrà esserci se verranno approvati i PON presentati sulla cultura imprenditoriale e l'orientamento.

## 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

Nel complesso la popolazione scolastica presenta alcune caratteristiche sostanzialmente comuni all'utenza degli Istituti Professionali del Mezzogiorno:

a) alunni in ritardo rispetto alla classe frequentata;

b) elevata incidenza del pendolarismo degli studenti (oltre il 70%) che in qualche caso comporta percorrenze quotidiane di oltre 3 ore;

c) percentuale di insuccessi scolastici e di dispersione pari a circa il 27%.

Il progetto d'Istituto prevede per le classi terze il maggior numero di ore di ASL e, in percentuale rispetto alle quarte e quinte, è il gruppo più numeroso. Pertanto saranno individuati quali destinatari gli studenti di **due gruppi classe** delle terze, così da avviare una sperimentazione che possa produrre un format da replicare nelle annualità successive e creare un repertorio di UDA per l'ASL, attualmente inesistente. Discriminante per la scelta dei gruppi classe sarà l'adesione dei C.d.C.

### 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.

L'Istituto è sede di corsi serali, pertanto è garantita l'apertura il pomeriggio e la sera durante il periodo scolastico (settembre-giugno) dal lunedì al venerdì. Per quanto attiene al personale ATA che verrà utilizzato per il corretto funzionamento del corso sarà necessario prevedere delle turnazioni, degli straordinari o delle presenze aggiuntive secondo quanto verrà stabilito nel piano delle attività.

Considerata la tipologia del progetto che prevede, per la maggior parte delle ore, la struttura ospitante quale luogo di apprendimento sarà necessario andare in deroga al vincolo delle attività completamente in orario extracurricolare. Pertanto il progetto si terrà sia in orario antimeridiano che di pomeriggio senza mai superare le ore 17,00 per l'impossibilità del rientro a casa degli alunni pendolari. Saranno svolte di pomeriggio tutte quelle attività che non prevedono l'affiancamento in azienda.

Il progetto d'Istituto prevede per le classi terze il maggior numero di ore di ASL e, in percentuale rispetto alle quarte e quinte, è il gruppo più numeroso. Pertanto saranno individuati quali destinatari gli studenti di **due gruppi classe** delle terze, così da avviare una sperimentazione che possa produrre un format da replicare nelle annualità successive e creare un repertorio di UDA per l'ASL, attualmente inesistente. Discriminante per la scelta dei gruppi classe sarà l'adesione dei C.d.C.

### 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

Oltre ai progetti che ogni anno vengono predisposti per l'Alternanza Scuola Lavoro, negli anni l'Istituto, ad integrazione, ha attivato diversi progetti di sensibilizzazione all'autoimprenditorialità. Nello specifico nel corrente a. s. sono stati attivati i seguenti progetti:

- a) Le classi terze sono state coinvolte nel progetto "Impresa formativa simulata" che consente di sperimentare il processo di start-up di un'impresa. Il presente progetto si pone quale completamento per le classi destinatarie.
- b) Il progetto "L'imprenditore sale in cattedra", rivolto agli studenti del biennio; approfondisce le tematiche trattate nel programma di economia sul ruolo dello Stato e l'aspetto normativo fiscale, il ruolo dell'impresa e dell'imprenditore, delle famiglie, del lavoro e delle banche. La metodologia usata è quella di avvicinare il mondo del lavoro e dell'imprenditorialità agli studenti attraverso il racconto delle esperienze degli imprenditori testimonial. Il progetto presentato si pone in continuità a quello realizzato in questo anno scolastico.
- c) Il progetto "Gestione del Front-office" ha consentito agli alunni del settore ricevimento di simulare la gestione di un servizio di accoglienza, potenziando le competenze relazionali e organizzative.
- d) Le classi quinte sono state destinatarie del progetto "Che impresa: viaggio nel mondo dell'imprenditorialità giovanile", con l'obiettivo di promuovere le pratiche di auto impiego e sviluppo d'impresa.

## 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

Affinché il processo di apprendimento sia efficace deve essere organizzato in modo da perseguire i saperi in forma attiva mirando all'effettiva padronanza da parte degli studenti dei compiti e dei problemi in cui essi sono incorporati. Uno degli approcci metodologici che consente di raggiungere questo obiettivo è il learning by doing. Per questo la centralità del progetto è sicuramente lo stage, intorno ad esso si sviluppano le Unità Di Apprendimento che permetteranno l'acquisizione delle competenze associate ai compiti che l'alunno dovrà svolgere. Nei momenti formativi in aula, si darà spazio invece alle metodologie di cooperative learning e Peer Educatin. Dopo un primo momento svolto dal formatore che avrà il compito di sviluppare le competenze e preparare il terreno per l'attività, si coinvolgerà il gruppo degli studenti interattivamente mediante un lavoro di piccolo gruppo. Il ruolo del peer education (mediatore) sarà migliorare i rapporti fra i membri del gruppo, consentire che ognuno metta in gioco le proprie potenzialità, competenze e risorse. Attraverso il confronto e la condivisione si favorirà la costruzione delle competenze di inclusive team working. L'ASL prevede normalmente ambienti formativi non formali quali le aziende, gli Enti o associazioni etc, nelle attività d'aula saranno privilegiati ambienti d'apprendimento non tradizionali, organizzati in maniera flessibile e dotati di strumenti digitali.

## 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 avvio di progetto è prevista una fase di informazione e sensibilizzazione nei confronti dei C.d.C., per definire i criteri di scelta dei gruppi classe che parteciperanno al progetto, delle aziende e degli studenti, ambedue attori attivi nell'esperienza "diversa" e più innovativa rispetto a quella del classico stage. Questa attività sarà la base per una progettazione di alternanza formativa, momenti a scuola e momenti esterni ad essa, nell'ambito di un unico progetto educativo e formativo che veda coinvolti e corresponsabili tutti gli attori. Per questo motivo la contestualizzazione delle attività e l'orientamento sono insite nella realizzazione delle UdA che formano il progetto e individuano situazioni/compiti reali sia all'interno della scuola che all'esterno in azienda relativamente al settore di riferimento degli studenti (cucina, sala). Il progetto prevede le seguenti fasi che saranno declinate in fase di progettazione esecutiva dai rispettivi C.d.C. 1.Fase pre-stage: articolata in ore di formazione e orientamento al lavoro 2.Incontri con testimonial, Visite guidate alle aziende facenti parte della rete, partecipazione a work shop e seminari 3.Stage in affiancamento 4.Fase post-stage: dedicata ad una rilettura dell'esperienza di stage con la somministrazione dei questionari di monitoraggio e valutazione

### **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 sin dalla sua costituzione ha attivato dei rapporti di fattiva collaborazione con Enti, Asso-ciazioni e imprese per la formazione della cultura d'impresa, per la ricerca attiva del lavoro e per le attività di stage. Il portafoglio di aziende che collaborano con l'Istituto per gli stage si aggira oltre le 50 aziende, tutte aziende che operano per lo più a livello locale e regionale. Le finalità delle collaborazioni citate consentirà di superare la chiusura autoreferenziale dei sistemi istituzionali e concretizzare la metodologia dell'alternanza formativa. Il canovaccio che verrà co-struito con gli attori sopra citati tende a far conoscere la reale organizzazione del mondo del lavoro, le sue regole ed i suoi tempi, oltre a far fare loro una pratica di lavoro tramite la quale mobilitare le proprie risorse e orientarli alla futura professione. Il progetto vuole portare l'allievo, attraverso la simulazione, ad attuare una ricerca attiva del lavoro o ad ipotizzare la creazione di una piccola azienda del settore di riferimento, e, attraverso lo stage maturare la consapevolezza delle competenze richieste dal mondo del lavoro.

### **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 piena inclusione degli alunni diversamente abili è un obiettivo che la nostra scuola persegue attraverso un'intensa ed articolata progettualità. L'esperienza degli ultimi anni ha confermato che l'Alternanza Scuola Lavoro consente, agli alunni con abilità differenti e bisogni educativi speciali, di rafforzare le capacità logiche, creative e manuali potenziando l'autostima e l'autonomia. Le metodologie didattiche previste nel progetto quali: peer tutoring, learning by doing e cooperative learning, già di per sé, aiutano a compensare difficoltà relazionali, e facilitare forme positive di socializzazione, agendo da fattore protettivo per il rischio di assenteismo e abbandono scolastico e contro il bullismo. Nelle attività formative in aula si utilizzeranno strumenti tecnologici e un programma per la realizzazione semplice e rapida delle mappe concettuali che facilita l'apprendimento il richiamo delle conoscenze, utile per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (ma non solo). Per questi studenti e studentesse, comunque verrà accuratamente selezionata l'azienda di inserimento e predisposta una programmazione personalizzata per le attività da svolgere e per i tempi di permanenza in azienda. Nelle attività laboratoriali è prevista la figura aggiuntiva che faciliti l'inclusività. Al fine di favorire la relazione tra pari si prevede la costituzione di gruppi di lavoro che rispecchino le pari opportunità e l'inclusione.



### 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 si effettuerà tramite il controllo del processo formativo nelle sue principali fasi e attraverso i suoi principali attori. Il monitoraggio degli aspetti quantitativi e qualitativi (coerenza progettazione e realizzazione, soddisfazione, modalità organizzative etc) avverrà nella fase iniziale e a fine corso, mentre, durante tutto l'arco del processo di formazione, si monitoreranno le diverse fasi del progetto. La fase di valutazione in ingresso avverrà mediante: a) un report che fornirà indicazioni su: tipologia di utenza e livello d'ingresso, b) un questionario sulle motivazioni della partecipazione al corso e le aspettative. A conclusione del modulo verranno valutate le conoscenze e competenze, i punti forza e di debolezza delle attività proposte con le seguenti modalità: a) conoscenza degli argomenti trattati: test, b) competenze relazionali, comunicative e tecnico-professionali: problem solving e role play c) punti forza e di debolezza: questionario Il questionario verrà somministrato (con le varianti adeguate) a tutti gli attori del progetto (corsisti, esperti, tutor, C.d.C.) I dati quantitativi che saranno presi in esame saranno: n. di alunni che arrivano a fine percorso, percentuale di presenze, n. di alunni che hanno esiti positivi nelle valutazioni dei vari step del progetto e soprattutto dell'attività di affiancamento dell'azienda. I risultati delle valutazioni del modulo saranno riportati al C.d.C. che, secondo quanto programmato, ne terrà conto nella valutazione di fine anno scolastico. I risultati del progetto verranno presentati inoltre al Collegio Docenti.

### Prospettive di scalabilità e replicabilità

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

Tutte le attività del progetto, le metodologie utilizzate i materiali elaborati e i risultati saranno pubblicati sul sito della scuola, in un'area dedicata ai PON, ciò consentirà la replicabilità sia all'interno dell'Istituto che in qualsiasi altra parte dell'Italia. La promozione di tale diffusione avverrà tramite i canali social della scuola e degli altri attori del progetto. L'Istituto ha presentato altri PON ed intende al termine delle attività della 1<sup>a</sup> annualità organizzare un evento al quale potranno partecipare, oltre ai partner, i genitori e la cittadinanza. L'evento potrà svolgersi a scuola o altro spazio dedicato dall'Amministrazione Comunale o altro partner. Attraverso dimostrazioni, filmati, foto e racconti degli alunni coinvolti, i partecipanti potranno scoprire il progetto e diffondere così le buone pratiche.

### **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

La tradizione dell'Istituto, forse anche a causa dell'elevato tasso di pendolarismo della nostra utenza, non vanta una assiduità di rapporti e di collaborazione con le famiglie degli alunni.

Al di fuori dei colloqui generali tra docenti e famiglie, scarsi sono i contatti reciproci e ancora più difficoltosi i rapporti su problemi che esulano dalle questioni didattiche dei propri figli.

La stessa partecipazione agli Organi Collegiali, sia di classe che di Istituto, è nettamente inferiore a quella che sarebbe necessaria perché la presenza delle famiglie dia quell'importante contributo che spesso si auspica. La scuola sta facendo ogni sforzo perché ci sia una decisa inversione di tendenza. Per quanto attiene il presente progetto si invierà una comunicazione ai genitori, spiegando l'importanza del progetto e della loro collaborazione e chiedendo di compilare un questionario per aiutare la scuola a comprendere specifiche esigenze e aspettative in merito allo specifico progetto di ASL.

Gli studenti e le studentesse saranno anch'essi stimolati ad assumere un ruolo attivo partendo dalle esigenze da loro realmente percepite mediante un questionario, al quale seguiranno delle riflessioni guidate e attività di brainstorming. per poter arrivare alla definizione congiunta del patto formativo.

L'analisi dei dati raccolti dai questionari dei genitori e degli allievi consentiranno la stesura di un patto formativo condiviso.

### **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.

Già da diversi anni l'istituto ha stretto collaborazioni fattive con diversi Enti e associazioni presenti sul territorio dell'area vasta di Cagliari. Oltre al Comune di Monserrato e di Cagliari, si è collaborato in diverse occasioni, con la Cittadella Universitaria di Monserrato, con l'Università di Oristano e la Sovrintendenza alle belle arti. Numerose le collaborazioni con associazioni culturali e professionali.

Per lo specifico progetto, si intendono avviare delle collaborazioni con Enti quali: l'Amministrazione Comunale di Monserrato (attività produttive) ufficio SUAPE, Camera di Commercio di Cagliari, Confindustria provinciale, Servizio Coordinamento dei servizi Territoriali e Governance della Regione Sardegna, Agenzie di lavoro interinale e/o società di consulenza sul lavoro. Con alcuni degli Enti esistono già collaborazioni e le lettere d'intenti. rivare alla definizione congiunta del patto formativo.

L'analisi dei dati raccolti dai questionari dei genitori e degli allievi consentiranno la stesura di un patto formativo condiviso.



## 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
A cena con l'alberghiero	pag 59	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>
A cena con l'alberghiero	pag 59	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>
Bar Gramsci	pag 59	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>
Che impresa! Viaggio nel mondo dell'imprenditorialità giovanile	pag 59	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>
Comunicazione in lingua inglese in sala-bar	pag 59	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>
IMPRESA FORMATIVA CONFAO	pag 59	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>
Progetto di Alternanza Scuola Lavoro	pag 15	<a href="http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/">http://www.alberghierogramsci.gov.it/ptof-2016-2019/</a>

## Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

### Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Lezione sul campo, visita guidata	1	CONFESERCENTI PROVINCIALE DI CAGLIARI	Dichiarazione di intenti	5056	11/05/2017	Si
Lezione sul campo, visita guidata	1	Studio di consulenza S.Co.L.	Dichiarazione di intenti	5510	23/05/2017	Si
Informazione sulle opportunità offerte dall'Unione Europea	1	EUROPE DIRECT Regione Sardegna	Dichiarazione di intenti	5967	08/06/2017	Si

### Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

### Collaborazioni con Strutture ospitanti

Oggetto	Strutture ospitanti	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
Stage, tutoraggio, visita guidata, testimonianza	ANTICO CAFFE' SUNRISE s.a.s.	10929	20/12/2016	Si



tutoraggio, stage,	CAFFE' DIVINO srl	3199	23/03/2017	Si
tutoraggio, stage	CAFFETTERIA TRENTO	9181	07/11/2016	Si
tutoraggio, stage	HOTEL RISTORANTE FLORA s.r.l.	3835	06/04/2017	Si
stage, tutoraggio, visita guidata, testimonianza	HOTEL ITALIA C.O.S.S.A.T. S.p.A.	10367	03/12/2016	Si
tutoraggio, stage	IL PEPE ROSA s.r.l.	9174	07/11/2016	Si
tutoraggio, stage	STARFOOD s.r.l.	3833	06/04/2017	Si
tutoraggio, stage	POMOSARDEGNA s.r.l.	3828	06/04/2017	Si
visita guidata, tutoraggio,stage, testimonianza	CONTIS snc di Contis Leonildo & C.	2358	03/03/2017	Si
tutoraggio, stage	IL LIDO s.r.l.	4810	05/05/2017	Si
tutoraggio, stage	EDO s.r.l. - Ristorante PARRANDA	1545	11/02/2017	Si
Tutoraggio, stage	LIDO MEDITERRANEO s.r.l.	2214	01/05/2017	Si

## Sezione: Riepilogo Moduli

### Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Dalla Tradizione all'Innovazione: Percorso Enogastronomico	€ 13.446,00
Dalla tradizione all'innovazione: Percorso Sala e Vendita	€ 13.446,00
<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 26.892,00</b>

## Sezione: Moduli

### Elenco dei moduli

**Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti**  
**Titolo: Dalla Tradizione all'Innovazione: Percorso Enogastronomico**

### Dettagli modulo

<b>Titolo modulo</b>	Dalla Tradizione all'Innovazione: Percorso Enogastronomico
----------------------	--

**Descrizione  
modulo**

Nello scenario scolastico, l'alternanza scuola -lavoro costituisce per lo studente un'opportunità di grande valore motivazionale, formativo e orientativo. Questo modulo aumenta le opportunità, offerte dall'alternanza scuola lavoro, educando le nuove generazioni a riflettere sui temi dello sviluppo sostenibile, la biodiversità e i prodotti tipici del territorio per un arricchimento culturale e professionale.

Nel mondo della globalizzazione

Il modulo rivolto a 15 alunni di una classe terza del settore enogastronomia dell'a.s. 2017/18, prevede la realizzazione di una UdA che, innestandosi nelle attività curricolari, sviluppi competenze previste sia nelle competenze di cittadinanza e tecnico-professionali. Al termine del modulo si vuole realizzare un PPT sulle ricette sarde più significative, che rientrano a pieno diritto tra quelle del bacino del Mediterraneo e che gli alunni hanno avuto modo di conoscere durante gli stage in affiancamento. Le ore di sicurezza e HCCP saranno realizzate all'interno del progetto d'Istituto e dovranno essere completate prima dell'avvio delle attività di affiancamento previste dal modulo. Le 120 ore del modulo saranno suddivise in:

- Approfondimenti tematici - Incontri con esperti su tematiche relative ai prodotti locali e tipologie di cotture innovative, piatti della tradizione. In riferimento agli incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, questi possono essere organizzati, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, con: ristoratori, imprenditori, chef, F&B manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, aziende e società di catering, creatori di start-up e innovatori del settore etc. (4 incontri da 3 ore ciascuno, due visite guidate ad aziende del settore che attuano una cucina innovativa e tradizionale);
- Orientamento e ricerca attiva del lavoro - Incontri con tutor aziendali, visite guidate e/o lezioni sul campo presso: l'Amministrazione Comunale di Monserrato (attività produttive) ufficio SUAPE, Confindustria provinciale, Servizio Coordinamento dei servizi Territoriali e Governance della Regione Sardegna, Agenzie di lavoro interinale (2 incontri da 4 ore e 2 da 3 ore)
- Affiancamento in azienda: Le tipologie di azienda saranno ristoranti e hotel . Ogni ragazzo verrà assegnato ad una azienda, secondo le sue attitudini e orientamento alla professione futura. La durata sarà di minimo 80 ore e potrà prevedere anche la partecipazione ad eventi e manifestazioni locali promosse da Enti o Associazioni. Lo stage verrà svolto in un unico periodo inserito tra una prima fase propedeutica ed una finale di verifica. Durante lo svolgimento dello stage verrà garantita una costante attività di monitoraggio svolta dal tutor scolastico che, confrontandosi sia col tutor aziendale, sia con l'alunno, permetterà di introdurre eventuali azioni correttive, condivise con l'azienda, a fronte di possibili anomalie riscontrate durante lo svolgimento del tirocinio. L'attività di controllo, svolta in team dai due tutor (scolastico ed aziendale) focalizzerà prioritariamente i seguenti aspetti:

1. Interazione con l'ambiente aziendale
2. Abilità pratiche
3. Conoscenze teoriche
4. Autovalutazione
5. Problem solving
6. Comunicazione e team working

L'articolazione del percorso consente di:

- preparare adeguatamente l'allievo nella fase d'aula preliminare,
- monitorare l'attività in stage attraverso un lavoro d'equipe costruito in raccordo con i referenti aziendali,
- raccogliere i feedback dell'apprendimento pratico nella fase finale e ottimizzare i risultati didattici risolvendo gli eventuali gap riscontrati nella fase di feedback.

**OBIETTIVI FORMATIVI**

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- Potenziare conoscenze, competenze e abilità mediante esperienze concrete;
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle discipline curricolari
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving

- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Acquisire una formazione professionale più aderente possibile alle richieste del mondo del lavoro;
- Favorire il raccordo tra la formazione d'aula e l'esperienza pratica
- Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio

#### OBIETTIVI TECNICO-PROFESSIONALI

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e igiene. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di cottura, conservazione e rigenerazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

Valorizzare i prodotti tipici

#### CONTENUTI

- Come presentarsi all'azienda: le regole di comportamento in azienda; la differenza degli ambienti scuola/impresa: i compagni di scuola ed i colleghi di lavoro.
- L'individuazione delle competenze necessarie per il mondo del lavoro
- La redazione del proprio CV sul format europeo.
- Come affrontare il colloquio di lavoro.
- Programmazione e organizzazione della produzione.
- Organizzazione del personale del settore cucina
- Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di cucina
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Tecniche di cottura.
- Caratteristica dei prodotti del territorio
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione
- Realizzare menu con prodotti locali e secondo la stagionalità
- Tecniche di presentazione di un piatto.
- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.

#### METODOLOGIE

Le metodologie didattiche previste quali: peer education, learning by doing e cooperative learning, accompagnate da necessarie e brevi lezioni frontali, da svolgere in classe o nella sedi dove verranno effettuate le lezioni sul campo e le visite guidate, affidate ad esperti dei vari settori, permetteranno a ciascun corsista di partecipare attivamente alle lezioni e agli alunni più in difficoltà l'occasione di recuperare quelle competenze relazionali che sono insieme prerequisito dell'apprendimento ed elemento decisivo per una reale integrazione. Il modulo consente la possibilità di personalizzare il percorso per ciascun allievo valorizzandone le specifiche competenze. Per ciascun studente sarà messo a punto un piano formativo individuale e nel range delle aziende disponibili, sarà individuata la realtà più idonea alle caratteristiche del ragazzo.

Focalizzato il percorso per ciascun allievo, definite le mansioni in azienda, concordati gli aspetti logistici e di orario, si procederà dunque alla stesura definitiva del Progetto formativo e alla sottoscrizione della Convenzione con l'azienda, nonché alla redazione del Patto formativo.

Verrà, a tal fine, costituito un organismo per la progettazione e la realizzazione integrata dell'attività formativa, composto dai rappresentanti dei soggetti coinvolti. Nel caso di studenti con Bisogni Educativi Speciali, saranno predisposti percorsi personalizzati, in accordo con quanto stabilito nei singoli PEI e PDP.

In particolare, per alunni con disabilità cognitiva ed iperattività sarà prevista un'attività di alternanza in azienda con ruolo di chef turnante al fine di evitare che lo studente rimanga troppo a lungo nel medesimo luogo con le medesime mansioni e profilo.

#### RISULTATI ATTESI





	<p>? Diminuire l'assenteismo e l'abbandono ? Aumento della auto-consapevolezza dell'autostima e della motivazione ad apprendere ? Incrementare lo sviluppo di competenze tecniche in contesti produttivi ? Accrescere le competenze di team working ? Aumentare l'occupabilità e competitività degli alunni in uscita dal percorso scolastico ? Facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro espressa dalle aziende del settore ricettivo</p> <p>VERIFICA E VALUTAZIONE I momenti e gli strumenti utilizzati per l'accertamento e la valutazione del grado di acquisizione delle competenze sono: - In itinere: a) Monitoraggio delle fasi operative (tutor scolastico) b) Esercitazioni pratiche c) Compilazione diario giornaliero (studente) d) Osservazione da parte del tutor aziendale e) Controllo periodico del tutor scolastico f) Report di valutazione finale del tutor aziendale g) Relazione di autovalutazione h) Griglie di osservazione del tutor aziendale</p> <p>- Post-alternanza: a) Test di valutazione d) Relazione tecnica e PPT su ricette realizzate e) Griglie di rilevazione e valutazione del tutor aziendale</p>
<b>Data inizio prevista</b>	20/11/2017
<b>Data fine prevista</b>	30/06/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CARH050001
<b>Numero destinatari</b>	15 Allievi istituti tecnici e professionali
<b>Numero ore</b>	120

### Sezione: Scheda finanziaria

#### Scheda dei costi del modulo: Dalla Tradizione all'Innovazione: Percorso Enogastronomico

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 €
	<b>TOTALE</b>					<b>13.446,00 €</b>

### Elenco dei moduli

**Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti**





## Titolo: Dalla tradizione all'innovazione: Percorso Sala e Vendita

### Dettagli modulo

Dettagli modulo	
<b>Titolo modulo</b>	Dalla tradizione all'innovazione: Percorso Sala e Vendita
<b>Descrizione modulo</b>	<p>Nello scenario scolastico, l'alternanza scuola -lavoro costituisce per lo studente un'opportunità di grande valore motivazionale, formativo e orientativo. Questo modulo aumenta le opportunità, offerte dall'alternanza scuola lavoro, educando le nuove generazioni a riflettere sui temi dello sviluppo sostenibile, la biodiversità e i prodotti tipici del territorio per un arricchimento culturale e professionale.</p> <p>Il modulo rivolto a 15 alunni di una classe terza del settore sala e vendita dell'a.s. 2017/18, prevede la realizzazione di UdA che, innestandosi nelle attività curricolari, sviluppi competenze previste sia negli assi culturali, sia nelle competenze di cittadinanza e tecnico-professionali. Al termine del modulo si vuole realizzare un PPT sui vini locali, le loro caratteristiche organolettiche e il loro accostamento ai cibi, sui cocktail che gli alunni avuto modo di conoscere durante gli stage in affiancamento. Le ore di sicurezza e HCCP saranno realizzate all'interno del progetto d'Istituto e dovranno essere completate prima dell'avvio delle attività di affiancamento previste dal modulo. Le 120 ore del modulo saranno suddivise in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Approfondimenti tematici - Incontri con esperti su tematiche relative ai vini locali e alle innovazioni nella professione del barman. In riferimento agli incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, questi possono essere organizzati, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, con: ristoratori, maitre, sommelier, barman freestyle, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, creatori di start-up e innovatori del settore etc. (4 incontri da 3 ore ciascuno, due visite guidate alle cantine);</li> <li>-Orientamento e ricerca attiva del lavoro - Incontri con tutor aziendali, visite guidate e/o lezioni sul campo presso: l'Amministrazione Comunale di Monserrato (attività produttive) ufficio SUAPE, Confindustria provinciale, Servizio Coordinamento dei servizi Territoriali e Governance della Regione Sardegna, Agenzie di lavoro interinale (2 incontri da 4 ore e 2 da 3 ore)</li> <li>-Affiancamento in azienda: Le tipologie di azienda saranno ristoranti, hotel e bar. Ogni ragazzo verrà assegnato ad una azienda, secondo le sue attitudini e orientamento alla professione futura. La durata sarà di minimo 80 ore e potrà prevedere anche la partecipazione ad eventi e manifestazioni locali promosse da Enti o Associazioni. Lo stage verrà svolto in un unico periodo inserito tra una prima fase propedeutica ed una finale di verifica. Durante lo svolgimento dello stage verrà garantita una costante attività di monitoraggio svolta dal tutor scolastico che, confrontandosi sia col tutor aziendale, sia con l'alunno, permetterà di introdurre eventuali azioni correttive, condivise con l'azienda, a fronte di possibili anomalie riscontrate durante lo svolgimento del tirocinio. L'attività di controllo, svolta in team dai due tutor (scolastico ed aziendale) focalizzerà prioritariamente i seguenti aspetti:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interazione con l'ambiente aziendale</li> <li>2. Abilità pratiche</li> <li>3. Conoscenze teoriche</li> <li>4. Autovalutazione</li> <li>5. Problem solving</li> <li>6. Comunicazione e team working</li> </ol> </li> </ul> <p>L'articolazione del percorso consente di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-preparare adeguatamente l'allievo nella fase d'aula preliminare,</li> <li>-monitorare l'attività in stage attraverso un lavoro d'equipe costruito in raccordo con i referenti aziendali,</li> <li>-raccogliere i feedback dell'apprendimento pratico nella fase finale e ottimizzare i risultati didattici risolvendo gli eventuali gap riscontrati nella fase di feedback.</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:</b></p>

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- Potenziare conoscenze, competenze e abilità mediante esperienze concrete;
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle discipline curriculari
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Acquisire una formazione professionale più aderente possibile alle richieste del mondo del lavoro;
- Favorire il raccordo tra la formazione d'aula e l'esperienza pratica
- Favorire l'orientamento tenendo conto delle vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio

#### OBIETTIVI TECNICO-PROFESSIONALI

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e igiene. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.

Saper utilizzare tecniche innovative nella professione del barman

Realizzare un servizio adeguato ad un piatto/menu a base di prodotti tipici del territorio sardo. Abbinare vini sardi ai prodotti del territorio

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

Valorizzare i prodotti tipici

#### CONTENUTI

- Come presentarsi all'azienda: le regole di comportamento in azienda; la differenza degli ambienti scuola/impresa: i compagni di scuola ed i colleghi di lavoro.
- L'individuazione delle competenze necessarie per il mondo del lavoro
- La redazione del proprio CV sul format europeo.
- Come affrontare il colloquio di lavoro.
- Organizzazione del personale del settore ristorante/bar
- La comunicazione nel settore alberghiero/ristorativo
- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
- Tecniche di catering e banqueting.
- Caratteristiche organolettiche del vino.
- I vini locali e gli accostamenti enogastronomici
- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail
- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.

#### METODOLOGIE

Le metodologie didattiche previste quali: peer education, learning by doing e cooperative learning, accompagnate da necessarie e brevi lezioni frontali, da svolgere in classe o nella sedi dove verranno effettuate le lezioni sul campo e le visite guidate, affidate ad esperti dei vari settori, permetteranno a ciascun corsista di partecipare attivamente alle lezioni e agli alunni più in difficoltà l'occasione di recuperare quelle competenze relazionali che sono insieme prerequisito dell'apprendimento ed elemento decisivo per una reale integrazione. Il modulo consente la possibilità di personalizzare il percorso per ciascun allievo valorizzandone le specifiche competenze. Per ciascun studente sarà messo a punto un piano formativo individuale e nel range delle aziende disponibili, sarà individuata la realtà più idonea alle caratteristiche del ragazzo.

Focalizzato il percorso per ciascun allievo, definite le mansioni in azienda, concordati gli aspetti logistici e di orario, si procederà dunque alla stesura definitiva del Progetto formativo e alla sottoscrizione della Convenzione con l'azienda, nonché alla redazione del Patto formativo.

Verrà, a tal fine, costituito un organismo per la progettazione e la realizzazione integrata dell'attività formativa, composto dai rappresentanti dei soggetti coinvolti. Nel caso di studenti con Bisogni Educativi Speciali, saranno predisposti percorsi personalizzati, in



accordo con quanto stabilito nei singoli PEI e PDP.  
In particolare, per alunni con disabilità cognitiva ed iperattività sarà prevista un'attività di alternanza in azienda con ruolo di chef turnante al fine di evitare che lo studente rimanga troppo a lungo nel medesimo luogo con le medesime mansioni e profilo.

**RISULTATI ATTESI**

- ? Diminuire l'assenteismo e l'abbandono
- ? Aumento della auto-consapevolezza dell'autostima e della motivazione ad apprendere
- ? Incrementare lo sviluppo di competenze tecniche in contesti produttivi
- ? Accrescere le competenze di team working
- ? Aumentare l'occupabilità e competitività degli alunni in uscita dal percorso scolastico
- ? Facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro espressa dalle aziende del settore ricettivo

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

I momenti e gli strumenti utilizzati per l'accertamento e la valutazione del grado di acquisizione delle competenze sono:

- In itinere:

- a) Monitoraggio delle fasi operative (tutor scolastico)
- b) Esercitazioni pratiche
- c) Compilazione diario giornaliero (studente)
- d) Osservazione da parte del tutor aziendale
- e) Controllo periodico del tutor scolastico
- f) Report di valutazione finale del tutor aziendale
- g) Relazione di autovalutazione
- h) Griglie di osservazione del tutor aziendale

- Post-alternanza:

- a) Test di valutazione
- d) Relazione tecnica e PPT su ricette realizzate
- e) Griglie di rilevazione e valutazione del tutor aziendale

<b>Data inizio prevista</b>	20/11/2017
<b>Data fine prevista</b>	30/06/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CARH050001
<b>Numero destinatari</b>	15 Allievi istituti tecnici e professionali
<b>Numero ore</b>	120

**Sezione: Scheda finanziaria**

**Scheda dei costi del modulo: Dalla tradizione all'innovazione: Percorso Sala e Vendita**

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	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 €
	<b>TOTALE</b>					<b>13.446,00 €</b>



## Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

### Sezione: Riepilogo

#### Riepilogo progetti

Progetto	Costo
COSTRUIRE INSIEME IL NOSTRO FUTURO	€ 26.892,00
<b>TOTALE PROGETTO</b>	<b>€ 26.892,00</b>

<b>Avviso</b>	3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro(Piano 995951)
<b>Importo totale richiesto</b>	€ 26.892,00
<b>Num. Prot. Delibera collegio docenti</b>	5695
<b>Data Delibera collegio docenti</b>	24/05/2017
<b>Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto</b>	5696
<b>Data Delibera consiglio d'istituto</b>	24/05/2017
<b>Data e ora inoltro</b>	10/07/2017 09:55:37
<b>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</b>	Sì
<b>Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente.</b>	Sì

#### Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
<b>10.6.6A</b> - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti: <u>Dalla Tradizione all'Innovazione: Percorso Enogastronomico</u>	€ 13.446,00	€ 13.500,00
<b>10.6.6A</b> - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro con reti di strutture ospitanti: <u>Dalla tradizione all'innovazione: Percorso Sala e Vendita</u>	€ 13.446,00	€ 13.500,00
	<b>Totale Progetto "COSTRUIRE INSIEME IL NOSTRO FUTURO"</b>	<b>€ 26.892,00</b>	
	<b>TOTALE CANDIDATURA</b>	<b>€ 26.892,00</b>	



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Divisione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IPSAR 'A. GRAMSCI'  
MONSERRATO (CARH050001)



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

*Dipartimento per la Programmazione e Sviluppo delle Risorse Umane, Formazione e Strumenti  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale*  
Ufficio IV

Anno	2017	Regione	SARDEGNA
Avviso	3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro	Sottoazione	Tutte le sottoazioni
Fondo	Formazione	Importo Totale Autorizzato	€ 2.350.178,50
		Numero Progetti	66

Fondi Strutturali Europei Programmazione 2014-2020 PON per la Scuola - Competenze e Ambienti per l'apprendimento (FSE-FESR)												
Lista Beneficiari Progetti Autorizzati												
Regione	Provincia	Nome	Tipo Istituto	Codice Beneficiario	Indirizzo	Operazione			Assegnazione		Importo Autorizzato	
						Identificativo Progetto	Azione	Sotto Azione	Protocollo	Data		
SARDEGNA	CAGLIARI	GRAMSCI- AMALDI (CARBONIA)	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS00100L	VIA DELLE CERNITRICI SNC, 09013 CARBONIA	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-5	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 45.118,50	
SARDEGNA	CAGLIARI	AZUNI (CAGLIARI)	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS00200C	VIA IS MAGLIAS 132, 09122 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-24	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 35.292,00	
SARDEGNA	CAGLIARI	I.T.C.GEOMETRI "L. EINAUDI" MUR	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS00600Q	VIALE RINASCITA, S.N.C., 09043 -	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-12	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 10.084,50	
SARDEGNA	CAGLIARI	I.I.S. "BACAREDDA" - "ATZENI"	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS00700G	VIA GRANDI SNC, 09131 CAGLIARI	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-4	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 13.446,00	
SARDEGNA	CAGLIARI	I.I.S. "BACAREDDA" - "ATZENI"	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS00700G	VIA GRANDI SNC, 09131 CAGLIARI	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-4	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 52.785,00	
SARDEGNA	CAGLIARI	M. BUONARROTTI (GUSPINI)	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS009007	VIA SPANO 7, 09036 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-19	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 31.092,00	

## Fondi Strutturali Europei Programmazione 2014-2020 PON per la Scuola - Competenze e Ambienti per l'apprendimento (FSE-FESR)

### Lista Beneficiari Progetti Autorizzati

Regione	Provincia	Nome	Tipo Istituto	Codice Beneficiario	Indirizzo	Operazione			Assegnazione		Importo Autorizzato
						Identificativo Progetto	Azione	Sotto Azione	Protocollo	Data	
SARDEGNA	CAGLIARI	M. BUONARROTI (GUSPINI)	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS009007	VIA SPANO 7, 09036 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-18	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 52.785,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.I.S. "G.ASPRONI" IGLESIAS	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS01300V	LOCALITA' SU PARDU, 09016 IGLESIAS	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-11	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 45.118,50
SARDEGNA	CAGLIARI	I.I.S. "G.ASPRONI" IGLESIAS	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS01300V	LOCALITA' SU PARDU, 09016 IGLESIAS	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-6	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 20.169,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.T.AGRARIO "DUCA DEGLI ABRUZZI"	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS01400P	VIA DELL'ACQUEDOTTO ROMANO-ZONA INDUSTRIALE, 09034 ELMAS	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-23	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.DISTRUZIONE SUP.SANLURI	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS02100T	VIA ANTONIO GRAMSCI N. 90, 09025 SANLURI	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-12	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 49.901,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I. I. S. BUCCARI + MARCONI	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS02300D	VIALE COLOMBO 60, 09125 CAGLIARI	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-5	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 17.646,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I. I. S. BUCCARI + MARCONI	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS02300D	VIALE COLOMBO 60, 09125 CAGLIARI	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-5	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	CAGLIARI	"MARCONI - LUSSU" SAN GAVINO M.LE	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS024009	VIA TOMMASEO, 3/5, 09037 SAN GAVINO MONREALE	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-12	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 39.987,50
SARDEGNA	CAGLIARI	IM DE SANCTIS / ITAS DELEDDA	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS026001	VIA SULCIS, 14, 09121 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-18	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	CAGLIARI	IM DE SANCTIS / ITAS DELEDDA	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS026001	VIA SULCIS, 14, 09121 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-17	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.T.MINERARIO "ASPRONI" /ITCG FERMI	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS02700R	VIA ROMA 45, 09016 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-15	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.T.MINERARIO "ASPRONI" /ITCG FERMI	ISTITUTO SUPERIORE	CAIS02700R	VIA ROMA 45, 09016 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-16	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	CAGLIARI	LC.G.M.DETTORI-CAGLIARI	LICEO CLASSICO	CAPC03000V	VIA CUGIA N. 2, 09129 CAGLIARI	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-8	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 39.987,50
SARDEGNA	CAGLIARI	LC PINTOR (CAGLIARI)	LICEO CLASSICO	CAPC050004	VIALE TRENTO 103, 09123 -	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-7	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 45.118,50



## Fondi Strutturali Europei Programmazione 2014-2020 PON per la Scuola - Competenze e Ambienti per l'apprendimento (FSE-FESR)

### Lista Beneficiari Progetti Autorizzati

Regione	Provincia	Nome	Tipo Istituto	Codice Beneficiario	Indirizzo	Operazione			Assegnazione		Importo Autorizzato
						Identificativo Progetto	Azione	Sotto Azione	Protocollo	Data	
SARDEGNA	CAGLIARI	LC PINTOR (CAGLIARI)	LICEO CLASSICO	CAPC050004	VIALE TRENTO 103, 09123 -	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-3	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 23.319,00
SARDEGNA	CAGLIARI	"E. PIGA" (VILLACIDRO)	LICEO CLASSICO	CAPC06000P	VIA REGIONE SARDA 60, 09039	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-1	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 45.118,50
SARDEGNA	CAGLIARI	"D'ARBOREA" -CAGLIARI	ISTITUTO MAGISTRALE	CAPM02000C	VIA CARBONI BOY 1, 09129	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-7	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 20.169,00
SARDEGNA	CAGLIARI	"C.BAUDI DI VESME" IGLESIAS	ISTITUTO MAGISTRALE	CAPM04000N	VIA MONSIGNOR AGOSTINO SABA, ZONA SAN SALVATORE, 09016 IGLESIAS	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-9	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 10.084,50
SARDEGNA	CAGLIARI	ANTONIO PACINOTTI-CAGLIARI	LICEO SCIENTIFICO	CAPS050007	VIA LIGURIA 9, 09127 CAGLIARI	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-2	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 38.832,50
SARDEGNA	CAGLIARI	LICEO SCIENTIFICO "PITAGORA" SELARGIUS	LICEO SCIENTIFICO	CAPS120008	VIA I MAGGIO, 09047 -	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-6	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 37.390,50
SARDEGNA	CAGLIARI	"PERTINI" (CAGLIARI)	IST PROF PER I SERVIZI SOCIALI	CARF010003	PROL. VIA VESALIO, 09134 LOC. TERRAMAINI	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-21	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 35.292,00
SARDEGNA	CAGLIARI	IPSAR "A. GRAMSCI" MONSERRATO	IST PROF ALBERGHIERO	CARH050001	VIA DECIO MURE, 09042 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-7	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.P.A. "FERRARIS" IGLESIAS	IST PROF INDUSTRIA E ARTIGIANATO	CARI02000L	VIA CANEPA, 09016 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-11	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 56.355,00
SARDEGNA	CAGLIARI	G. M. ANGIOJ CARBONIA	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE	CATD020007	VIA COSTITUENTE, 09013 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-13	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 52.785,00
SARDEGNA	CAGLIARI	I.T.C. "MARTINI" CAGLIARI	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE	CATD220001	VIA SAN EUSEBIO 10, 09127 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-10	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 56.355,00
SARDEGNA	NUORO	ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.T.I.	ISTITUTO SUPERIORE	NUIS007004	VIA A. SCORCU, 12/A, 08048 TORTOLI	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-9	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 42.283,50
SARDEGNA	NUORO	ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.T.I.	ISTITUTO SUPERIORE	NUIS007004	VIA A. SCORCU, 12/A, 08048 TORTOLI	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-13	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 35.292,00
SARDEGNA	NUORO	ISTIT ISTRUZ SUPER COSTA AZARA	ISTITUTO SUPERIORE	NUIS01200G	CORSO IV NOVEMBRE, 08038 SORGONO	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-16	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 31.092,00

## Fondi Strutturali Europei Programmazione 2014-2020 PON per la Scuola - Competenze e Ambienti per l'apprendimento (FSE-FESR)

### Lista Beneficiari Progetti Autorizzati

Regione	Provincia	Nome	Tipo Istituto	Codice Beneficiario	Indirizzo	Operazione			Assegnazione		Importo Autorizzato
						Identificativo Progetto	Azione	Sotto Azione	Protocollo	Data	
SARDEGNA	NUORO	I.I.S. "A. VOLTA" NUORO	ISTITUTO SUPERIORE	NUIS014007	VIA SENATORE P. MASTINO, 08100 NUORO	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-2	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 52.785,00
SARDEGNA	NUORO	IIS - "S. SATTÀ" MACOMER	ISTITUTO SUPERIORE	NUIS01900A	VIALE S.ANTONIO, 4, 08015 MACOMER	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-15	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 45.575,00
SARDEGNA	NUORO	IIS - "S. SATTÀ" MACOMER	ISTITUTO SUPERIORE	NUIS01900A	VIALE S.ANTONIO, 4, 08015 MACOMER	10.6.6D-FSEPON-SA-2017-1	10.6.6	10.6.6D	38417	29/12/2017	€ 81.673,00
SARDEGNA	NUORO	L. SC. E LING. "E. FERMI" NUORO	LICEO SCIENTIFICO	NUPS090006	VIA VENETO 31, 08100 -	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-4	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 37.390,50
SARDEGNA	NUORO	IPSAR - "TORTOLI"	IST PROF. ALBERGHIERO	NURH030008	VIA SANTA CHIARA, 08048 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-14	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 52.001,00
SARDEGNA	NUORO	ITC/1 "G.P. CHIRONI" NUORO	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE	NUTD010005	VIA TOSCANA, 29, 08100 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-7	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	ORISTANO	ISTITUTO TECNICO "LORENZO MOSSA"	ISTITUTO SUPERIORE	ORIS00600Q	VIA A. CARBONI N. 10, 09170 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-8	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	ORISTANO	I.I.S. "G. A. PISCHEDDA"	ISTITUTO SUPERIORE	ORIS00800B	VIALE ALGHERO, 08013 BOSA	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-14	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	ORISTANO	I.I.S. "DON D. MELONI"	ISTITUTO SUPERIORE	ORIS009007	LOCALITA' PALLONI, 09170 NURAXINIEDDU	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-1	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	ORISTANO	I.I.S. "DE CASTRO"	ISTITUTO SUPERIORE	ORIS011007	PIAZZA ALDO MORO, 09170 -	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-11	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 10.084,50
SARDEGNA	ORISTANO	I.I.S. "DE CASTRO"	ISTITUTO SUPERIORE	ORIS011007	PIAZZA ALDO MORO, 09170 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-17	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 13.446,00
SARDEGNA	ORISTANO	IST. MAGISTRALE "B. CROCE"	ISTITUTO MAGISTRALE	ORPM01000T	VIA G. D'ANNUNZIO, 1, 09170 -	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-2	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 20.169,00
SARDEGNA	ORISTANO	I.T.I. "OTHOCA"	ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE	ORTF01000V	VIA ZARA GIA VIA DEL PORTO, 09170 -	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-3	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 56.355,00
SARDEGNA	SASSARI	N. PELLEGRINI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS00300L	VIA BELLINI 5, 07100 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-3	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00

## Fondi Strutturali Europei Programmazione 2014-2020 PON per la Scuola - Competenze e Ambienti per l'apprendimento (FSE-FESR)

### Lista Beneficiari Progetti Autorizzati

Regione	Provincia	Nome	Tipo Istituto	Codice Beneficiario	Indirizzo	Operazione			Assegnazione		Importo Autorizzato
						Identificativo Progetto	Azione	Sotto Azione	Protocollo	Data	
SARDEGNA	SASSARI	N. PELLEGRINI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS00300L	VIA BELLINI 5, 07100 -	10.6.6C-FSEPON-SA-2017-1	10.6.6	10.6.6C	38417	29/12/2017	€ 42.256,00
SARDEGNA	SASSARI	M.PAGLIETTI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS00400C	VIA LUNGOMARE, 07046 -	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-1	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 20.169,00
SARDEGNA	SASSARI	M.PAGLIETTI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS00400C	VIA LUNGOMARE, 07046 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-1	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	SASSARI	IS AMSICORA	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS01100G	VIA EMILIA SNC, 07026 OLBIA	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-20	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	SASSARI	IST. TEC. COMM.LE GEOMETRI E AGRARIO	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS01600P	PIAZZA DELLE MEDAGLIE D'ORO, 07014 -	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-22	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 31.092,00
SARDEGNA	SASSARI	I.I.S. PIAZZA IPSAR IPIA	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS01800A	PIAZZA SULIS, 07041 ALGHERO	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-9	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00
SARDEGNA	SASSARI	I.I.S. PIAZZA IPSAR IPIA	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS01800A	PIAZZA SULIS, 07041 ALGHERO	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-9	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	SASSARI	ANTONIO SEGNI OZIERI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS02400N	VIA S.SATTA N. 6, 07014 OZIERI	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-10	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 45.118,50
SARDEGNA	SASSARI	ANTONIO SEGNI OZIERI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS02400N	VIA S.SATTA N. 6, 07014 OZIERI	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-5	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 10.084,50
SARDEGNA	SASSARI	ISTITUTO ISTRUZIONI SUPERIORE ENRICO FERMI	ISTITUTO SUPERIORE	SSIS027005	VIA XX SETTEMBRE, 229, 07041 ALGHERO	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-13	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 39.987,50
SARDEGNA	SASSARI	"G.M.DETTORI"	LICEO CLASSICO	SSPC04000T	VIA BERNARDO DE MURO N.1, 07029 TEMPIO PAUSANIA	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-14	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 45.118,50
SARDEGNA	SASSARI	LC A. GRAMSCI	LICEO CLASSICO	SSPC07000N	VIA ANGLONA, 07026 OLBIA	10.2.5.B-FSEPON-SA-2017-3	10.2.5	10.2.5.B	38417	29/12/2017	€ 40.052,50
SARDEGNA	SASSARI	LICEO SCIENTIFICO STATALE LORENZO MOSSA	LICEO SCIENTIFICO	SSPS005000G	VIA CAMPIDANO, 07026 OLBIA	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-10	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 20.169,00
SARDEGNA	SASSARI	I.P.S.A.R.- COSTA SMERALDA DI ARZACHENA	IST PROF ALBERGHIERO	SSRH07000E	VIALE COSTA SMERALDA N. 90, 07021 ARZACHENA	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-6	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 26.892,00

**Fondi Strutturali Europei Programmazione 2014-2020  
PON per la Scuola - Competenze e Ambienti per l'apprendimento (FSE-FESR)**

Lista Beneficiari Progetti Autorizzati

Regione	Provincia	Nome	Tipo Istituto	Codice Beneficiario	Indirizzo	Operazione			Assegnazione		Importo Autorizzato
						Identificativo Progetto	Azione	Sotto Azione	Protocollo	Data	
SARDEGNA	SASSARI	I.P.S.A.R.- COSTA SMERALDA DI ARZACHENA	IST PROF ALBERGHIERO	SSRH07000E	VIALE COSTA SMERALDA N. 90, 07021 ARZACHENA	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-8	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 46.625,00
SARDEGNA	SASSARI	LICEO ARTISTICO - "FABRIZIO DE ANDRE'"	LICEO ARTISTICO	SSSL030007	VIA DE MARTIS, 07029 -	10.2.5A-FSEPON-SA-2017-4	10.2.5	10.2.5A	38417	29/12/2017	€ 10.084,50
SARDEGNA	SASSARI	ATTILIO DEFFENU	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE	SSTD010001	VIA VICENZA N.63, 07026 OLBIA	10.6.6B-FSEPON-SA-2017-6	10.6.6	10.6.6B	38417	29/12/2017	€ 53.835,00
SARDEGNA	SASSARI	SALVATOR RUIU	ISTITUTO TECNICO PER ATTIVITA' SOCIALI (GIA' ITF)	SSTE01000C	VIA PORCELLANA 30, 07100 SASSARI	10.6.6A-FSEPON-SA-2017-10	10.6.6	10.6.6A	38417	29/12/2017	€ 17.646,00

Data 29/12/2017

**IL DIRIGENTE**  
Autorità di Gestione  
*Annamaria Leuzzi*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi art. 3 comma 2 Dlgs 39/93