



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



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



IPSAR GRAMSCI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



IPSAR GRAMSCI MONSERRATO
Prot. 0001996 del 19/02/2018
(Uscita)

ALBO ONLINE
SITO WEB
Sezione PON 2014/2020

OGGETTO: AVVISO DI SELEZIONE ALUNNI PER L'AMMISSIONE AL PERCORSO FORMATIVO FSE- PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. "Costruire insieme il nostro futuro" Codice identificativo progetto 10.6.6A-FSEPON-SA-2017-7 - Sotto azioni 10.6.6A e 10.6.6 - candidatura n. 9959513781 del 05/04/2017

CUP G34C17000250007

DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE: PERCORSO SALA E VENDITA

Si pubblica l'avviso in oggetto rivolto a tutti gli studenti dell'istituto IPSAR GRAMSCI di Monserrato frequentanti la classe terza dell'indirizzo Enogastronomia articolazione sala e vendita.

Il modulo "Dalla tradizione all'innovazione: percorso enogastronomico" rivolto a 15 alunni di una classe terza del settore enogastronomia dell'A.S. 2017/2018, 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 sarà realizzato un PPT sulle ricette sarde più significative, che rientrano a pieno diritto tra quelle del bacino del Mediterraneo e che gli alunni avranno avuto modo di conoscere durante gli stage in affiancamento. Le ore di sicurezza e HACCP saranno realizzate all'interno del progetto d'Istituto e dovranno essere completate prima dell'avvio delle attività di affiancamento previste dal modulo.

Obiettivi del modulo

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



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



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

MIUR



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROVINCIA DI CAGLIARI
PROVINCIA DI CAGLIARI

IPSAR GRAMSCI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



UNIONE EUROPEA

- 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

Articolazione e durata del corso

Il percorso formativo della durata di 120 ore sarà articolato nelle seguenti fasi:

- 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:

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

Destinatari: caratteristiche e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a n. **15** partecipanti, studenti iscritti al terzo anno della scuola, ripartiti in funzione dalle domande pervenute, aventi i seguenti requisiti:

- Essere iscritti al terzo anno delle articolazioni cucina e/o sala e vendita nell'anno scolastico 2017/2018
- Avere manifestato durante il presente anno scolastico, o nei precedenti, condizioni di disagio formativo o di difficoltà relazionale con il gruppo classe, o quant'altro motivo individuato dai consigli di classe e approvato dal collegio docenti.

Modalità presentazione domanda

Il candidato presenterà alla segreteria didattica dell'Istituto di appartenenza, la documentazione di seguito indicata:

- domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello "Allegato A" dell'avviso debitamente firmato;
- fotocopia di un valido documento di identità e codice fiscale.



Dichiarazione di assunzione di responsabilità e liberatoria, contenuto nella domanda di partecipazione, da parte dei genitori dell'alunno, debitamente firmata e corredata dal documento di identità di entrambi i genitori.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere presentata esclusivamente a mano, presso la segreteria didattica della propria scuola di appartenenza, a pena di esclusione, entro le ore 12 del 23/02/2018. Farà fede il protocollo della scuola.

La modulistica è scaricabile dal sito www.alberghierogramsci.gov.it nella sezione PON 2014/2020.

Valutazione delle domande e modalità di selezione

L'istruttoria delle domande, per valutarne l'ammissibilità sotto il profilo formale, avverrà con le seguenti modalità:

- Rispetto dei termini di partecipazione delle domande (farà fede il protocollo di ricezione della scuola);
- Verifica della correttezza della documentazione.

Nel caso in cui il numero delle domande di ammissione al corso superi il numero massimo di posti previsti, si provvederà ad una selezione dando precedenza alla data e all'ora di invio. Sussistente la parità la precedenza sarà data al candidato più giovane. L'elenco degli ammessi sarà pubblicato sul sito scolastico nella sezione PON 2014/2020 entro il 24/02/2018.

Sede di svolgimento

La sede di svolgimento delle attività sarà indicata in specifiche comunicazioni pubblicate sul sito nella sezione PON 2014/2020 entro il 24/02/2018 ed inviate via mail agli interessati.

Frequenza al corso

La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero massimo di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 25% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso.

Verifica finale e certificazione rilasciata

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore previste. Al termine delle attività sarà rilasciato l'attestato rilasciato direttamente dalla piattaforma GPU del MIUR.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
D.ssa Maria Beatrice Pisu

Documento prodotto e conservato in originale informatico firmato digitalmente



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scalastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROVINCIA DI CAGLIARI
PROVINCIA DE CASTEDDU

IPSAR GRAMSCI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



UNIONE EUROPEA

ai sensi dell'art. 20 del "CAD" nella data risultante dai dati della sottoscrizione