****

**Progetto: P. C. T. O.**

**A.S. 2023/2024**



Dirigente Scolastico [I.I.S.]:

**Antonino Ceravolo**

Funzione Strumentale [Area 4]:

**Prof.ssa Angela Iennarella**

Coordinatore P.C.T.O. [I.P.S.E.O.A. –S.S.B.]:

**Prof.** **Francesco Lubieri**

Coordinatore P.C.T.O. [I.P.S.E.O.A. –ACQUARO]:

**Prof. Francesco Lubieri**

Tutor Scolastico [I.P.S.EO.A.]:

**Docenti disponibili**

Esperti e/o Tutor Aziendali:

**da individuare**

**P.c.t.o. : Strategie, strumenti e buone pratiche**

Il P.C.T.O. è uno strumento di orientamento che permette di migliorare il dialogo tra istruzione e mondo del lavoro, fornendo ai giovani delle scuole secondarie l’opportunità di scoprire, attraverso percorsi formativi, le competenze necessarie per inserirsi nel mercato del lavoro. Il collegamento tra la formazione in aula e l’esperienza pratica, serve a favorire l’orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali, ad arricchire la formazione degli allievi a realizzare un collegamento tra l’istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società e correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Altro aspetto da non trascurare rimane quello dell’**orientamento post-diploma** che resta cruciale e ha bisogno di essere ‘curato’ con estrema attenzione, **aiutando gli studenti ad individuare sempre i percorsi più adeguati in relazione alle loro aspettative.** Al di là di tutto quello che si riesce a programmare, la cosa più bella sarà la partecipazione degli studenti che, grazie alle attività che la scuola riuscirà a mettere in atto, riusciranno a distrarsi, impegnarsi, socializzare ed imparare in un momento così difficile per tutti. Le attività verranno proposte agli studenti sia in orizzontale (per classe) con modalità tra pari o peer learning che in verticale (per gruppi di indirizzo) in modalità peer tutoring .

Tuttavia altre modalità possono essere attuate per meglio supportare gli studenti in questa fase di difficoltà, come: Learning by doing (imparare facendo) ; cooperative learning, ecc. in presenza presso l’Istituzione Scolastica con Responsabili Aziendali. Si auspica a programmare attività di laboratori, extrascolastiche e tirocini “**in presenza**” che permettano agli studenti di entrare nel vivo dell’Argomento trattato con l’obbiettivo di acquisire le conoscenze le abilità e le competenze necessarie in modo da inserirsi nel mondo del lavoro.

Le proposte sono di seguito elencate rientrano nelle tre “**macroaree**” di riferimento:

1. = Formazione;
2. = Impresa Formativa Simulata;
3. = Tirocini e/o Stage.

|  |
| --- |
| **In PRESENZA** |
| 1. Formazione in presenza (lezioni e approfondimenti tematici con esperti e professionisti del settore alberghiero e non solo); 2. Partecipazione a “Gare & Concorsi Enogastronomici” 3. Partecipazione a “Stage e Tirocini esterni”; 4. Partecipazione a “Uscite didattiche/Visite aziendali”; 5. Potenziamento delle abilità di base in orario extracurriculare; 6. Attività di laboratorio interno/esterno in orario extracurriculare (ristorante didattico, banqueting didattico, Catering Didattico; ecc.). |

**Scansione delle attività per macroaree di riferimento**

**(Ore previste studente/ annualità: 70)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **III\*** | **IV\*** | **V\*** |
| Formazione interna/esterna/DID/E-learning … (A) | **20** | **20** | **20** |
| Attività di I.F.S. …(B) | **20** | **20** | **20** |
| Tirocini e/o attività di stage ...(C) | **30** | **30** | **30** |

**[\*] Le attività vengono articolate per progettazione individuale, per classe o gruppi classe sia in orizzontale che verticale.**

**Risorse** **Umane**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Risorse interne** | **Risorse esterne** | **Destinatari** |
| Dirigente Scolastico | Tutor Aziendali | [Sede Centrale – Serra San Bruno]  **Classi coinvolte nell’attività di PCTO ex ASL n°**: 5  **Numero studenti coinvolti**: 71  39 di terza classe (Sala e Vendita 18 – Cucina 21 )  26 di quarta classe (Cucina 15 Sala e Vendita 11 )  19 di quinta classe (Sala e Vendita 9 – Cucina 10)  **Numero studenti coinvolti**: 21 indirizzo enogastronomia - sala e vendita  50 indirizzo enogastronomia – cucina  [Sede Staccata – Acquaro]  **Classi coinvolte nell’attività di PCTO ex ASL n°**: 1  **Numero studenti coinvolti**: 6  6 di quarta classe (Cucina) |
| Docente Funz. Strum. | Esperti |
| Docenti Coordinatore | Professionisti del settore |
| Docenti Tutor | Tecnici del settore |
| Personale Tecnico | Ex studenti |
| Personale Amministr. | Tutor esterni |
| Collaboratori scolastici | Altre Figure |
| Altre Figure |

**Risorse strutturali**

Laboratorio di cucina; Laboratorio di pasticceria; Laboratorio di sala e bar; Aule didattiche; Aula magna; Classi dell’Istituto; Materiale di cancelleria; Derrate alimentari da acquistare di volta in volta in funzione alla programmazione con apposita modulistica prevista.

**Metodologie operative e didattiche**

Lezione frontale; Lezione guidata con forme di tutoraggio; Percorso formativo individualizzato; Percorso sulla sicurezza; Moduli di didattica laboratoriale; Cooperative learning; Prove in situazione; Inserimento nelle realtà aziendali; Formazione culturale e professionale specifica; Stage e/o tirocini; altre metodologie ritenute idonee a perseguire gli obiettivi previsti dalla programmazione.

**Obiettivi di formazione del profilo in uscita dell’alunno**

Produrre un modello pedagogico unitario, capace di integrare le conoscenze e le competenze acquisite a scuola e nel mondo del lavoro; Favorire la realizzazione di attività la cui valutazione e certificazione siano spendibili in termini di conoscenze e competenze trasversali, professionali e di cittadinanza attiva.

|  |  |
| --- | --- |
| **Area delle competenze Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina** | **Area delle competenze Tecnico dei servizi della ristorazione-settore sala-bar** |
| 1) **Competenze teorico-tecniche:**  Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;  Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;  Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto;  Conoscere gli elementi essenziali sull’igiene e sulle sicurezza nell’ambiente di lavoro; ecc.  2) **Competenze Procedurali**:  Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi;  Essere in grado di valutare l’acquisizione dei prodotti alimentari  Essere in grado di partecipare all’elaborazione di menù giornalieri e rotativi; Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all’interno della brigata di cucina  Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina; ecc.  3) **Competenze Informatiche**: | 1) **Competenze teorico-tecniche**:  Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale;  Conoscere le procedure; Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto  Conoscere gli elementi essenziali sull’igiene e sulle sicurezza nell’ambiente di lavoro; ecc  2) **Competenze Procedurali**:  Essere in grado di realizzare in autonomia l’allestimento della sala e del bar; Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore;  Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala-bar;  Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande;  Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;  Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze  Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche; ecc.  3) **Competenze Informatiche**: |

**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA’ PCTO A.S. 2023-2024**

**INDIRIZZO: IPSEOA SERRA SAN BRUNO - ACQUARO**

**COORDINATORE P.C.T.O. – I.P.S.E.O.A.: PROF. FRANCESCO LUBIERI**

**QUADRO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI**

**CT1:** Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.

**CT2:** Competenza in materia di cittadinanza.

**CT3:** Competenza imprenditoriale.

**CT4:** Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

**TRAGUARDI FORMATIVI PER L’ORIENTAMENTO INDIVIDUATI DAI C. D. C.**

**TFO1:** Acquisire, attraverso l’esperienza di PCTO, strumenti, conoscenze e competenze, che indirizzino gli studenti ad una scelta futura consapevole (sia in termini di prosecuzione del percorso di studi e sia in termini professionali)

**TFO2:** Analizzare gli elementi caratterizzanti il percorso in modo da consolidare o rivalutare il proprio progetto di studio e/o di sviluppo professionale.

**TFO3:** Acquisire conoscenze e strumenti utili a comprendere, elaborare e risolvere situazioni inattese in un contesto lavorativo e/o di studio.

**Si fa presente che, qualora venissero proposte e/o attuate attività in presenza all’esterno dell’istituto, le persone coinvolte gli studenti devono essere dotati di autorizzazione da parte dei genitori o di chi ne fa le veci e convezione con la struttura.**

**DESTINATARI: CLASSI TERZE – IPSEOA SERRA S.S.B.**

**N. ALUNNI COINVOLTI: 39**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titolo percorso** | **Durata** | **Tipologia** | **Traguardi formativi** | **Attività previste** | **Discipline coinvolte** | **Risorse Umane** | **Luoghi** | **Organizzazione attività** |
| Attività Preparatorie Studenti | **5** ore | **Formazione**  in presenza | TFO1, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | L’attività deve essere considerata propedeutica ai successivi interventi e serve a illustrare il lavoro e a consapevolizzare gli studenti. | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est.**  Referente AMPAL  Responsabili Aziendali | **In presenza** Locali della scuola | n. **5** ore  da svolgere in presenza |
| Form. Interna, Form. Esterna, | **20** ore | **Formazione in presenza** per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale e/o in presenza | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | L’attività di formazione è e deve essere considerata propedeutica ai successivi interventi e che sia una parte di natura generale e una di natura specifica e serve agli studenti per inquadrare quello che è l’aspetto tecnico-professionale delle discipline pratiche . | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – F. Lubieri  **Ris. Est.**  Referente AMPAL Esperti del settore ristorativo | **In presenza** Locali della scuola | **Presenza**  Formazione sulla sicurezza- generale **– 5 ore**  formazione sulla sicurezza- specifica **– 5 ore**  incontro con uno chef - **2** ore  incontro con un pasticcere - **2** ore  incontro con un maitre – **2** ore  incontro con un barman– **2** ore  incontro con un sommelier– **2** ore |
| Impresa Formativa Simulata | **20** ore | **Formazione in presenza -** Per il potenziamento delle competenze,  Att. Frontale e/o  Laboratoriale ,  peer tutoring,  cooperative learning,  project work,  gioco di ruoli,  problem solving. | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Nell’istituto vengono spesso organizzate attività delle più varie: incontri con autori, convegni, ecc. e l’IPSEOA sempre più spesso viene coinvolto nelle attività di convivio. Pertanto in tali occasioni si organizzeranno dei gruppi di lavoro per programmare e realizzare: coffe break; lunch e colazioni di lavoro; ecc. | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB - F. Lubieri  Tutor sulle singole attivitàda individuare  Personale ATA  Ass. Tec. di laboratorio | Laboratori di cucina, Laboratori di pasticceria, Laboratori di sala, Laboratori di bar. | **Presenza**  Banqueting did. -**10** ore  catering did. - **10** ore  ristorante did – **10** ore  bar did. – **10** ore  Laboratorio F&B in piccoli gruppi -**20** |
| Stage E Tirocini Esterni | **30** ore | **Formazione in presenza -** per il potenziamento delle competenze,  Att. Frontale,  peer tutoring,  cooperative learning,  project work. | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Gli stage e i tirocini in aziende sul territorio e non solo sono da sempre un punto importante nell’attività di PCTO dell’IPSEOA. Per gli studenti il confronto con la realtà lavorativa da sempre ha suscitato interesse e partecipazione anche per quelli spesso considerati “discoli”. L’attività prevede la collocazione in strutture ricettive dove vengono inseriti nelle brigate e insieme a loro e sotto la stretta supervisione di tutor aziendali partecipano alla pianificazione e sviluppo del lavoro quotidiano | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est**.  Tutor aziendale: da individuare | Aziende ristorative del territorio | Formazione in presenza in singole unità o per piccoli gruppi di studenti nelle aziende ristorative individuate e convenzionate – **30** ore |

**TOTALE COMPLESSIVO ATTIVITA’ PCTO PER ALLIEVO di CLASSE III IN PRESENZA: 75 ORE**

**DESTINATARI: CLASSI QUARTE – IPSEOA SERRA S.S.B. – ACQUARO**

**N. ALUNNI COINVOLTI: 32**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titolo percorso** | **Durata** | **Tipologia** | **Traguardi formativi** | **Attività previste** | **Discipline coinvolte** | **Risorse Umane** | **Luoghi** | **Organizzazione attività** |
| Form. Interna, Form. Esterna,  Laboratorio di Formazione | **20** ore | **Formazione in presenza** per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale e/o in presenza .  Orientamento Formativo con SCUOLE DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE  “Alma e Intrecci” | TFO1, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | L’attività di formazione è e deve essere considerata propedeutica ai successivi interventi e che sia una parte di natura generale e specifica. Le stesse serviranno agli studenti per inquadrare quello che è l’aspetto tecnico-professionale delle discipline pratiche. Pertanto sono previsti incontri con Aziende produttrici di Amari, Liquori, Distillati, Birra, Olio EVO, Vino, Pesce Stocco di Mammola, Caffè, Funghi, Bergamotto, Dolci Tradizionali Natalizi ( Panettone) e Pasquali (Colomba)ed inoltre  con professionisti del settore pubblicitario, il Food Blogger Ex (Calabria Food Porn e Calabria Food Official) mettendo in risalto l’importanza dei social se gestiti in modo corretto. | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est.**  Referente ANPAL Esperti del settore ristorativo | **In presenza**  Locali della scuola | **Presenza**  formazione sulla sicurezza- generale **– 5 ore**  formazione sulla sicurezza- specifica **– 5 ore**  incontro con uno chef - **2** ore  incontro con un pasticcere - **2** ore  incontro con un maitre – **2** ore  incontro con un barman– **2** ore  incontro con un sommelier– **2** ore |
| Laboratorio Di Formazione | **20 Ore** | **Formazione in presenza**  per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale ..ex Food Blogger, Programmatori di Gestionali Alberghieri | TFO1, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Questa attività viene somministarata agli studenti da professionisti del mondo delle politiche sul lavoro (EX. ANPAL) e serve a dare loro tutte quelle informazioni per affrontare al meglio la professione. | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est.**  Referente ANPAL Esperti del settore ristorativo | Presenza nei Locali della scuola | Autoimpresa - **4** ore  Obiettivo professione - **4** ore  Come presentarsi efficacemente sul mercato del lavoro: costruisci la lettera di presentazione e il curriculum vitae - **4** ore |
| Impresa Formativa Simulata | **20** ore | **Formazione in presenza -** Per il potenziamento delle competenze,  Att. Frontale e/o  Laboratoriale ,  peer tutoring,  cooperative learning,  project work,  gioco di ruoli,  problem solving. | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Nell’istituto vengono spesso organizzate attività delle più varie: incontri con autori, convegni, ecc. e l’IPSEOA sempre più spesso viene coinvolto nelle attività di convivio. Pertanto in tali occasioni si organizzeranno dei gruppi di lavoro per programmare e realizzare: coffe break; lunch e colazioni di lavoro; ecc | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  Tutor sulle singole attivitàda individuare  Personale ATA  Ass. Tec. di laboratorio | Laboratori di cucina, Laboratori di pasticceria, Laboratori di sala, Laboratori di bar. | **Presenza**  banqueting did. -**10** ore  catering did. - **10** ore  ristorante did – **10** ore  bar did. – **10** ore  Laboratorio F&B in piccoli gruppi -**20** |
| Stage E Tirocini Esterni | **30** ore | **Formazione in presenza -** per il potenziamento delle competenze,  Att. Frontale,  peer tutoring,  cooperative learning,  project work. | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Gli stage e i tirocini in aziende sul territorio e non solo sono da sempre un punto importante nell’attività di PCTO dell’IPSEOA. Per gli studenti il confronto con la realtà lavorativa da sempre ha suscitato interesse e partecipazione anche per quelli spesso considerati “discoli”. L’attività prevede la collocazione in strutture ricettive dove vengono inseriti nelle brigate e insieme a loro e sotto la stretta supervisione di tutor aziendali partecipano alla pianificazione e sviluppo del lavoro quotidiano | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est**.  Tutor aziendale: da individuare | Aziende ristorative del territorio | Qualora le condizioni epidemiologiche lo consentano e per unità o per piccoli gruppi di studenti nelle aziende ristorative individuate e convenzionate – **30** ore |

**TOTALE COMPLESSIVO ATTIVITA’ PCTO PER ALLIEVO di CLASSE IV IN PRESENZA: 90 ORE**

**DESTINATARI: CLASSI QUINTE – IPSEOA SERRA S.S.B.**

**N. ALUNNI COINVOLTI: 19**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titolo percorso** | **Durata** | **Tipologia** | **Traguardi formativi** | **Attività previste** | **Discipline coinvolte** | **Risorse Umane** | **Luoghi** | **Organizzazione attività** |
| Form. Interna, Form. Esterna,  Form. E-Learning | **20** ore | **Formazione in presenza** per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale e/o in presenza | TFO1, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | L’attività di formazione è e deve essere considerata propedeutica ai successivi interventi e che sia una parte di natura generale e specifica. Le stesse serviranno agli studenti per inquadrare quello che è l’aspetto tecnico-professionale delle discipline pratiche. Pertanto sono previsti incontri con Aziende produttrici di Amari, Liquori, Distillati, Birra, Olio EVO, Vino, Pesce Stocco di Mammola, Caffè, Funghi, Bergamotto, Dolci Tradizionali Natalizi ( Panettone) e Pasquali (Colomba)ed inoltre  con professionisti del settore pubblicitario, il Food Blogger Ex (Calabria Food Porn e Calabria Food Official) mettendo in risalto l’importanza dei social se gestiti in modo corretto. | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est.**  Referente ANPAL Esperti del settore ristorativo | **In presenza** Locali della scuola  **DDI**  Piattaforma digitale | **Presenza**  formazione sulla sicurezza- generale **– 5 ore**  formazione sulla sicurezza- specifica  **– 5 ore**  incontro con uno chef - 2 ore  incontro con un pasticcere - 2 ore  incontro con un maitre – 2 ore  incontro con un barman– 2 ore  incontro con un sommelier– 2 ore |
| Laboratorio di Formazione  Laboratorio di Formazione | **24 Ore** | **Formazione in presenza**  per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale  Orientamento Formativo con SCUOLE DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE  “Alma e Intrecci” | TFO1, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Questa attività viene somministarata agli studenti da professionisti del mondo delle politiche sul lavoro (ANPAL) e serve a dare loro tutte quelle informazioni per affrontare al meglio la professione. | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est.**  Referente ANPAL e/o esperti del mondo del lavoro  Referente scuola alta formazione “Intrecci” e “ Alma” | Piattaforma digitale | Costruisci la lettera di presentazione e il curriculum vitae - **4** ore  Ricerca attiva per il lavoro: la rete dei servizi per il lavoro - **4** ore  Sostenere il colloquio di selezione - 4 ore  Rielaborazione dell’ esperienza del per elaborato finale –  **-4** ore  Auto-impresa –  **4** ore  Orientamento scuola di alta formazione “intrecci” - 4 ore - “Alma “ |
| Impresa Formativa Simulata | **20** ore | **Formazione in presenza -** Per il potenziamento delle competenze,  Att. Frontale e/o  Laboratoriale,  peer tutoring,  cooperative learning,  project work,  gioco di ruoli,  problem solving. | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Nell’istituto vengono spesso organizzate attività delle più varie: incontri con autori, convegni, ecc. e l’IPSEOA sempre più spesso viene coinvolto nelle attività di convivio. Pertanto in tali occasioni si organizzeranno dei gruppi di lavoro per programmare e realizzare: coffe break; lunch e colazioni di lavoro; Ristorante Didattico dal Nome…..”da definire il Tema” in collaborazione con gli altri indirizzi (Scientifico classe 3^, Linguistico classe 5^ Alberghiero 5^ A e 5^ B) | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  Tutor sulle singole attivitàda individuare:  Personale ATA  Ass. Tec. di laboratorio,  Docenti di indirizzo | Laboratori di cucina, Laboratori di pasticceria, Laboratori di sala, Laboratori di bar. | **in presenza**  banqueting did. -**10** ore  catering did. - **10** ore  ristorante did – **10** ore  bar did. – **10** ore  Laboratorio F&B in piccoli gruppi -20 |
| Stage E Tirocini Esterni | **30** ore | **Formazione in presenza -** per il potenziamento delle competenze,  Att. Frontale,  peer tutoring,  cooperative learning,  project work. | TFO1, TFO2, TFO3  **Comp. Trasv.li**  CT1, CT2, CT3 | Gli stage e i tirocini in aziende sul territorio e non solo sono da sempre un punto importante nell’attività di PCTO dell’IPSEOA. Per gli studenti il confronto con la realtà lavorativa da sempre ha suscitato interesse e partecipazione anche per quelli spesso considerati “discoli”. L’attività prevede la collocazione in strutture ricettive dove vengono inseriti nelle brigate e insieme a loro e sotto la stretta supervisione di tutor aziendali partecipano alla pianificazione e sviluppo del lavoro quotidiano | Tutte le discipline | **Ris. int**.  SSB – ACQ- Prof. Francesco Lubieri  **Ris. Est**.  Tutor aziendale: da individuare | Aziende ristorative del territorio | Singole unità o per piccoli gruppi di studenti nelle aziende ristorative individuate e convenzionate – **30** ore |

**TOTALE COMPLESSIVO ATTIVITA’ PCTO PER ALLIEVO di CLASSE V IN PRESENZA: 94 ORE**