

**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' PCTO A.S. 2024-2025**

**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.

<p><b>Si fa presente che, qualora venissero proposte e/o attuate attività in presenza all'esterno dell'istituto, le persone coinvolte (compreso gli studenti) devono essere dotati di autorizzazione da parte dei genitori o di chi ne fa le veci.</b></p>
--

**DESTINATARI: CLASSI QUARTE – IPSEOA SERRA S.S.B. – ACQUARO**
**N. ALUNNI COINVOLTI: 41**

Titolo percorso	Durata	Tipologia	Traguardi formativi	Attività previste	Discipline coinvolte	Risorse Umane	Luoghi	Organizzazione attività
Form. Interna, Form. Esterna,	20 ore	<b>Formazione a presenza</b> 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  <b>Comp. Trasv.li</b> 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	<b>Ris. int.</b> SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri  <b>Ris. Est.</b> Referente, Sviluppo Lavoro Italia Spa, Esperti del settore ristorativo	<b>In presenza</b>  Locali della scuola	<b>Presenza</b>  formazione sulla sicurezza- generale- <b>5 ore</b> formazione sulla sicurezza- specifica – <b>5 ore</b>  incontro con uno chef - 2 ore incontro con un pasticciere - 2 ore incontro con un maitre – 2 ore incontro con un barman- 2 ore incontro con un sommelier- 2 ore
Laboratorio Di Formazione	<b>12 Ore</b>	<b>Formaz. A distanza</b> per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale	TFO1, TFO3  <b>Comp. Trasv.li</b> CT1, CT2, CT3	Questa attività viene somministrata agli studenti da professionisti del mondo delle politiche sul lavoro (AMPAL) e serve a dare loro tutte quelle informazioni per affrontare al meglio la professione.	Tutte le discipline	<b>Ris. int.</b> SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri  <b>Ris. Est.</b> Referente, Sviluppo Lavoro Italia Spa, 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	<b>Formazione in presenza</b> - Per il potenziamento delle competenze, Att. Frontale e/o Laboratoriale, peer tutoring, cooperative learning, project work, gioco di ruoli,	TFO1, TFO2, TFO3  <b>Comp. Trasv.li</b> 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	Tutte le discipline	<b>Ris. int.</b> SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri  Tutor sulle singole attività individuare Personale ATA Ass. Tec. di laboratorio	Laboratori di cucina, Laboratori di pasticceria, Laboratori di sala, Laboratori di bar.	<b>Presenza</b> banqueting did. - 10 ore catering did. - 10 ore ristorante did - 10 ore bar did. - 10 ore  Laboratorio F&B in

		problem solving.		e realizzare: coffe break; lunch e colazioni di lavoro; ecc				piccoli gruppi -20
Stage E Tirocini Esterni	30 ore	<b>Formazione in presenza</b> - per il potenziamento delle competenze, Att. Frontale, peer tutoring, cooperative learning, project work.	TFO1, TFO2, TFO3  <b>Comp. Trasv.li</b> 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	<b>Ris. int.</b> SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri  <b>Ris. Est.</b> 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
Centenario della nascita dello scrittore Sharo Gambino	25 ore	Formazione con esperti interni . Attività pratica	<b>Comp. Trasv.li</b> CT1, CT2, CT3	Attività pratica di formazione con la preparazione di pietanza con il servizio a Buffet	Tutte le discipline	<b>Risorse interne</b> : <b>Docenti di indirizzo e dove necessario docenti delle materie coinvolte</b>	Laboratori di Cucina e di Sala	Formazione in presenza e in gruppi di studenti

**TOTALE COMPLESSIVO ATTIVITA' PCTO PER ALLIEVO di CLASSE IV IN PRESENZA: 82 ORE**