

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>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.</p>
--

DESTINATARI: CLASSI QUINTE – IPSEO SERRA S.S.B. e ACQUARO
N. ALUNNI COINVOLTI: ...

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 a distanza/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 una di natura specifica e serve agli studenti per inquadrare quello che è l'aspetto tecnico-professionale delle discipline pratiche e che tenga in considerazione l'aspetto pandemico di SARS-COV2	Tutte le discipline	Ris. int. SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri Ris. Est. Referente, Sviluppo Lavoro Italia Spa, 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	24 Ore	Formaz. a distanza per il potenziamento delle conoscenze con esperti esterni e del settore ristorativo e del mondo del lavoro in ambiente digitale	TFO1, TFO3 Comp. Trasv.li 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	Ris. int. SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri Ris. Est. Referente Sviluppo Lavoro Italia Spa, 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 Autoimpresa - 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; ecc	Tutte le discipline	Ris. int. SSB –ACQ- Prof. Francesco Lubieri Tutor sulle singole attività da individuare Personale ATA Ass. Tec. di laboratorio	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
Centenario della nascita dello scrittore Sharo Gambino	25 ore	Formazione con esperti interni . Attività pratica	Comp. Trasv.li CT1, CT2, CT3	Attività pratica di formazione con la preparazione di pietanza con il servizio a Buffet	Tutte le discipline	Risorse interne : Docenti di indirizzo e dove necessario docenti delle materie coinvolte	Laboratori di Cucina e di Sala	Formazione in presenza e in gruppi di studenti

TOTALE COMPLESSIVO ATTIVITA' PCTO PER ALLIEVO di CLASSE V IN PRESENZA: 92 ORE