



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
“F. BUSCEMI”**

PIAZZA MONSIGNOR SCIOCCHETTI, 6 – 63074 SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)



**ACCREDITAMENTO presso REGIONE MARCHE**  
(DGR n°62/2001-DGR n°1449/03-DGR974/08 e succ. DEC235/FO 07.10.2013)  
OBBLIGO FORMATIVO – FORMAZIONE SUPERIORE - FORMAZIONE CONTINUA



# PROGETTO OFFERTA SUSSIDIARIA INTEGRATIVA

Tel. 0735/ 587044 – Fax 0735/581004 - C. F. 82000690444 - Cod. Meccanografico aprh01000n  
mail: aprh01000n@istruzione.it - Pec aprh01000n@pec.istruzione.it – Codice Univoco Ufficio: uf6rdu



[www.alberghierosbt.gov.it](http://www.alberghierosbt.gov.it)



## **SCHEDA PROGETTO 2014**

### **QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE**

#### **Dati dell'Istituzione Scolastica**

(Compilare la sezione una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

#### **Sezione A - SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE**

##### A.1. Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione scolastica: IPSSEOA "F. Buscemi" S.B.T- A.P.

Codice Meccanografico Istituzione scolastica: APRH01000N

Responsabile Istituzione Scolastica: prof.ssa GERMANI MANUELA

Referente del progetto prof.ssa PANICHI ARIANNA ruolo T.I. LETTERE

Comune dell'Istituzione scolastica: San Benedetto del Tronto Provincia: Ascoli Piceno

Indirizzo (via/piazza, città, provincia, CAP): Piazza M. Sciocchetti, 6

Telefono: 0735 587044

E-mail: [apr01000n@istruzione.it](mailto:apr01000n@istruzione.it)

## Sezione B – DATI RELATIVI AL PERCORSO

(La sezione B va replicata per ogni percorso di qualifica)

### **B.1 - Denominazione della qualifica: Operatore della ristorazione**

Eventuale indirizzo della qualifica: Preparazione pasti

#### Referenziazione della figura

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007): 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006): 5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

### **B.2 - Articolazione del percorso**

#### PRIMO BIENNIO

<i>Discipline studiate nel corso</i>	<i>cl. I primo biennio</i>	<i>cl. II primo biennio</i>		<i>Potenziamento tecnico-professionale 1^ anno</i>	<i>Potenziamento tecnico-professionale 2^ anno</i>
<i>Area comune</i>					
<i>Religione o mat. Alternativa</i>	33	33			
<i>Italiano</i>	132	132			
<i>Storia</i>	66	66			
<i>Lingua straniera</i>	99	99			
<i>Diritto ed economia</i>	66	66			
<i>Matematica ed informatica</i>	132	132			
<i>Scienze della Terra e Biologia</i>	66	66			
<i>Geografia</i>	-	33			
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	66	66			
<i>Tot. Ore</i>	660	693			
<i>Area d'indirizzo</i>					
<i>Scienze degli Alimenti</i>	66	66			
<i>2° lingua straniera</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Enogastronomici*</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Sala e Vendite*</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Accoglienza Turistica</i>	66	66			
<i>Fisica</i>	66	-			
<i>Chimica</i>	-	66			
<i>Tot. Ore</i>	396	396		81	118
<i>TOTALE ORE CURRICULARI settimanali</i>	32	33			
<i>Ore di lezione annue</i>	1056	1089			
<i>TOTALE (ore curricolari+potenziamento)</i>	1137	1207			

\* co-docenza con divisione della classe in due gruppi: con il D.M. di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

**TERZO ANNO**  
**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE PASTI**

<i>Discipline studiate nel corso</i>	<i>cl. III prep. pasti</i>		<i>Potenziamento 3<sup>^</sup> anno</i>
<b>Area comune</b>			
<i>Religione e mat. alternativa</i>	<b>33</b>		
<i>Italiano</i>	<b>132</b>		
<i>Storia</i>	<b>66</b>		
<i>Lingua straniera</i>	<b>99</b>		
<i>Matematica ed informatica</i>	<b>99</b>		
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<b>66</b>		
<b>Tot. ore</b>	<b>495</b>		
<b>Area d'indirizzo</b>			
<i>2° lingua straniera</i>	<b>99</b>		
<i>Potenziamento tecnico-professionale</i>			<b>144</b>
<i>Laboratorio settore ENOGASTRONOMIA</i>	<b>198*</b>		<b>66** (2 x 33 sett.)</b>
<i>Scienze degli Alimenti</i>	<b>132*</b>		
<i>Diritto e Tecnica Amm.va</i>	<b>132</b>		
<b>Tot. Ore</b>	<b>561</b>		<b>210</b>
<b>TOTALE ORE CURRICULARI settimanali</b>	<b>32</b>		
<i>Ore di lezioni annue (33 sett. X 32 h.)</i>	<b>1056</b>		
<b>TOTALE (ore curriculari+potenziamento)</b>	<b>1266</b>		

\* n. 2 ore di compresenza con Laboratorio di Enogastronomia/Sc. Alimenti

\*\* potenziamento di laboratorio servizi di Enogastronomia

## B2 – Articolazione del percorso

<b>Articolazione del percorso</b>	<b>Ore</b>	<b>Almeno 20% dell'autonomia</b>	
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1848	% rispetto alla durata complessiva	51%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	759	% rispetto alla durata complessiva	21%
c) Laboratori di pratica professionale	594	% rispetto alla durata complessiva	16%
d) Alternanza scuola lavoro	160	% rispetto alla durata complessiva	5%
e) Altre forme di potenziamento	249	% rispetto alla durata complessiva	7%
Totale	3610		100%

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 1^ anno: TOTALE N. 81 ORE**

- # n. 6 Visite aziendali relative al territorio marchigiano e regioni limitrofe (2 per ogni settore professionalizzante) - totale ore 36 ore;
- # n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti – totale 12 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – totale 9 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione dei progetti Arte Bianca e Front Office Didattico – totale 24 ore.

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 2^ anno: TOTALE N. 118 ORE**

- # Alternanza Scuola-Lavoro - totale ore 64;
- # n. 1 Visita didattica in aziende nazionali - totale ore 9 ore;
- # n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti – totale 12 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – totale 9 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione dei progetti Bar Didattico, Front Office Didattico e “L’ospedale non è un albergo” – totale 24 ore.

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 3^ anno: TOTALE N. 210 ORE**

- # Alternanza Scuola-Lavoro - **totale ore 96 ore;**
- # n. 1 Visita didattica in aziende nazionali - **totale ore 8 ore;**
- # Realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – **totale 40 ore;**
- # Potenziamento settimanale del laboratorio tecnico-professionale – **totale 66 ore.**

**B.3. Metodologie didattiche per competenze** (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

Il processo di insegnamento apprendimento si svilupperà secondo le linee della metodologia costruttivistica:

- scelta di un approccio didattico “misto” che alterni lezioni, compiti, laboratori, esperienze;
- contestualizzazione del sapere prendendo avvio da percorsi pratico-operativi che sollecitino la curiosità dei discenti;
- didattica laboratoriale in cui si operi individualmente o in gruppo;
- sviluppo di “progetti significativi”, UdA, che offrano agli studenti situazioni di apprendimento che diano la possibilità di manifestare le competenze individuali e coinvolgano i singoli nella dimensione affettivo-motivazionale per la partecipazione alla produzione di qualcosa di utile;
- sistematica collaborazione tra i docenti dei vari insegnamenti al fine di aggregare le discipline per assi culturali, individuando i punti di congiunzione e identificando i “saperi essenziali”;
- valorizzazione dell’intero ventaglio delle risorse intellettive degli studenti con proposta di problemi non sempre strutturati secondo un itinerario ben definito, ma la cui soluzione richieda anche il ricorso all’intuito e allo stato temporaneo delle circostanze;
- promozione di attività di scambio sotto forma di tutoring tra pari, confronto reciproco dei propri prodotti, discussione di gruppo, interazione di gruppo finalizzata alla risoluzione di problemi;
- creazione di occasioni di discussione critica su esperienze compiute, a scuola e fuori, sotto la guida dell’insegnante;
- coinvolgimento del contesto sociale nell’opera educativa.

Prioritaria, sul piano metodologico, sarà la progettazione di unità di apprendimento, basate sull’identificazione di compiti reali o simulati in grado di mobilitare nuclei significativi di abilità e conoscenze disciplinari e multidisciplinari; i compiti potranno riguardare gli assi culturali ed il settore di indirizzo, solleciteranno lo studente ad “imparare facendo” e concorreranno a costruire le competenze chiave europee, indicate nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18.12.2006 come indispensabili per costruire la cittadinanza attiva, l’inclusione sociale, l’occupazione.

Il coinvolgimento del contesto sociale e di quello produttivo del territorio sarà perseguito attraverso progetti di alternanza scuola lavoro, momenti privilegiati di scambio e confronto con il mondo del lavoro.

#### **B.4 - Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze**

L’attività di valutazione degli apprendimenti per competenze mirerà a rilevare il patrimonio di saperi e competenze interiorizzate in uscita e riferite alle attitudini informali spendibili in ambito lavorativo. Essa scaturirà dall’interpretazione di un insieme di dati raccolti attraverso varie attività e si avvarrà anche della media aritmetica, ma non si ridurrà ad essa.

La valutazione tenderà ad essere fondata su due criteri primari, attendibilità e autenticità, in forza dei quali essa sarà razionale, condivisa tra gli attori coinvolti, riferita a prestazioni reali, adeguate ad accertare non solo ciò che un allievo sa, ma come sa agire di fronte a compiti e problemi, mobilitando le risorse a sua disposizione.

Accanto alle verifiche, che riguarderanno la rilevazione degli apprendimenti in relazione a conoscenze ed abilità e che saranno svolte tramite strumenti consolidati come l’interrogazione, il test, il compito scritto, si inseriranno verifiche provenienti da compiti e prove, “in situazione”, reali, aperte e problematiche che consentiranno di esprimere un giudizio fondato circa il grado di padronanza della persona relativamente alla competenza.

La fase della valutazione formativa si svilupperà al termine di ogni UdA sulla base di un’apposita griglia unitaria pluridimensionale che consenta di rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati, al fine di indicare in forma attendibile ed unitaria i voti degli assi/aree e delle discipline coinvolte oltre che della condotta (con un peso indicativo del 70% del totale, emergente dall’insieme delle UdA sviluppate). A seconda del tipo di UdA, il Consiglio di classe sceglierà e concorderà indicatori e descrittori, reputabili utili e coerenti con le attività della UdA specifica e utili al compito valutativo.

Il giudizio di padronanza della competenza, in fase valutativa verrà definito su una scala di tre gradi che consentano di graduare tale giudizio, tenendo conto dei criteri indicati:

BASILARE	ADEGUATO	ECCELLENTE
L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici, in contesti noti, che porta a termine in modo autonomo e consapevole, ponendo in atto procedure standard ed efficaci.	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, in contesti via via meno noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che esegue in modo autonomo e consapevole.	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, anche in contesti poco noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative e originali, che esegue in modo autonomo e con piena consapevolezza, dei processi attivati e dei principi sottostanti.

La tabella di corrispondenza livelli/voti, da utilizzare eventualmente nell'assegnazione del voto sul registro, viene di seguito riportata:

LIVELLI		VOTI
Eccellente	4	10/9
Adeguato	3	8/7
Basilare	2	6/5
Lacunoso	2	4/3/2/1

Elemento importante della valutazione effettuata dai docenti sarà l'autovalutazione cui l'allievo sarà chiamato attraverso l'illustrazione del proprio percorso di studi: ogni alunno sceglierà i prodotti di cui andrà più orgoglioso ed elaborerà una presentazione in cui esporrà il risultato ed il percorso seguito, indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La valutazione finale avverrà tramite prove pluri-competenze, "prova esperta", collocate in corrispondenza delle scadenze formali dei corsi, che consentano di rilevare in forma simultanea, sulla base di un compito rilevante, la padronanza di più competenze e saperi da parte dei candidati (peso indicativo, restante 30%).

### **B. 5 - Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro**

L'alternanza scuola lavoro sarà funzionale al consolidamento di una formazione tecnica che sappia innestare, su una base culturale e scientifica, competenze di progettazione, pianificazione, organizzazione, gestione, promozione dell'autonomia e della consapevolezza personale, anche in prospettiva di percorsi di autoimprenditorialità.

La durata dell'esperienza sarà varia e presenterà una certa possibilità di flessibilità. Il tirocinio potrà essere svolto al termine dell'anno scolastico oppure durante il percorso con la possibilità di rientri a scuola più o meno periodici (tirocini in alternanza). Esso potrà essere svolto da ragazzi che abbiano già compiuto l'età di 15 anni e sarà quindi previsto a partire dal secondo anno. In alcuni casi potrà essere un proficuo strumento di orientamento/ri-orientamento per ragazzi ripetenti di prima (percorsi individualizzati). Il tirocinio avrà una finalità prettamente formativa (soprattutto in seconda) o anche occupazionale (classe terza).

### **B.6 - Misure di accompagnamento**

Uno degli obiettivi principali della formazione è il conseguimento di una qualifica; qualora il discente, nonostante la filiera seguita, non riesca a superare le difficoltà, sarà opportuno attivare:

a) la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi attraverso l'attivazione di un percorso di recupero formativo individualizzato, cucito appositamente sulle competenze dell'alunno, con appositi laboratori. Il tutto dovrà permettere all'alunno di essere consapevole

- della sua crescita educativa, culturale e professionale, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- dello sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- dell'esercizio della responsabilità personale e sociale;

- b) la modalità di orientamento e di tutoring;
- c) l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali, tramite il quale sarà documentata, in ogni fase del percorso, la progressione dell'allievo;
- d) la modalità di valutazione collegiale e di certificazione delle competenze;
- e) l'impegno da parte del discente e della famiglia a farsi coinvolgere attivamente nel percorso formativo e a completarlo consapevolmente.

Primo anno	Visite aziendali relative al territorio marchigiano e regioni limitrofe (2 per ogni settore professionalizzante) n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Collaborazione alla realizzazione dei progetti Arte Bianca e Front Office Didattico
Secondo anno	Alternanza Scuola-Lavoro n. 1 Visita didattica in aziende nazionali n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Collaborazione alla realizzazione dei progetti Bar Didattico, "L'ospedale non è un albergo" e Front Office Didattico
Terzo anno	Alternanza Scuola-Lavoro n. 1 Visita didattica in aziende nazionali Realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Potenziamento settimanale del laboratorio tecnico-professionale

È stato costituito il Comitato Tecnico Scientifico      Sì       No



## **SCHEDA PROGETTO 2014**

### **QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE**

#### **Dati dell'Istituzione Scolastica**

(Compilare la sezione una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

#### **Sezione A - SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE**

##### A.1. Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione scolastica: Ipsseoa "F. Buscemi" S.B. T- A.P.

Codice Meccanografico Istituzione scolastica: APRH01000N

Responsabile Istituzione Scolastica: prof.ssa GERMANI MANUELA

Referente del progetto PANICHI ARIANNA ruolo T.I. LETTERE

Comune dell'Istituzione scolastica: San Benedetto del Tronto Provincia: Ascoli Piceno

Indirizzo (via/piazza, città, provincia, CAP): Piazza M. Sciocchetti, 6

Telefono: 0735 587044

E-mail : aprh01000n@istruzione.it

## Sezione B – DATI RELATIVI AL PERCORSO

(La sezione B va replicata per ogni percorso di qualifica)

### **B.1 - Denominazione della qualifica: Operatore della ristorazione**

Eventuale indirizzo della qualifica: **Servizi di Sala e Vendita**

Referenziazione della figura

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007):

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006): 5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

### **B.2 - Articolazione del percorso**

#### PRIMO BIENNIO

<i>Discipline studiate nel corso</i>	<i>cl. I primo biennio</i>	<i>cl. II primo biennio</i>		<i>Potenziamento tecnico-professionale 1^ anno</i>	<i>Potenziamento tecnico-professionale 2^ anno</i>
<i>Area comune</i>					
<i>Religione o mat. Alternativa</i>	33	33			
<i>Italiano</i>	132	132			
<i>Storia</i>	66	66			
<i>Lingua straniera</i>	99	99			
<i>Diritto ed economia</i>	66	66			
<i>Matematica ed informatica</i>	132	132			
<i>Scienze della Terra e Biologia</i>	66	66			
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	66	66			
<i>Geografia</i>	-	33			
<i>Tot. Ore</i>	660	693			
<i>Area d'indirizzo</i>					
<i>Scienze degli Alimenti</i>	66	66			
<i>2° lingua straniera</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Enogastronomici*</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Sala e Vendite*</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Accoglienza Turistica</i>	66	66			
<i>Fisica</i>	66	-			
<i>Chimica</i>	-	66			
<i>Tot. Ore</i>	396	396		81	118
<i>TOTALE ORE CURRICULARI settimanali</i>	32	33			
<i>Ore di lezione annue</i>	1056	1089			
<i>TOTALE (ore curriculari+potenziamento)</i>	1137	1207			

\* *co-docenza con divisione della classe in due gruppi*: con il D.M. di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

**TERZO ANNO**  
**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: SALA E VENDITA**

<i>Discipline studiate nel corso</i>	<i>cl. III SALA E VENDITA</i>		<i>Potenziamento 3<sup>^</sup> anno</i>
<i>Area comune</i>			
<i>Religione e mat. alternativa</i>	<b>33</b>		
<i>Italiano</i>	<b>132</b>		
<i>Storia</i>	<b>66</b>		
<i>Lingua straniera</i>	<b>99</b>		
<i>Matematica ed informatica</i>	<b>99</b>		
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<b>66</b>		
<b><i>Tot. ore</i></b>	<b>495</b>		
<i>Area d'indirizzo</i>			
<i>2° lingua straniera</i>	<b>99</b>		
<i>Potenziamento tecnico-professionale</i>			<b>144</b>
<i>Laboratorio settore ENOGASTRONOMIA</i>	<b>198*</b>		<b>66** (2 x 33 sett.)</b>
<i>Scienze degli Alimenti</i>	<b>132*</b>		
<i>Diritto e Tecnica Amm.va</i>	<b>132</b>		
<b><i>Tot. Ore</i></b>	<b>561</b>		<b>210</b>
<i>TOTALE ORE CURRICULARI settimanali</i>	<b>32</b>		
<i>Ore di lezioni annue (33 sett. X 32 h.)</i>	<b>1056</b>		
<i>TOTALE (ore curricolari+potenziamento)</i>	<b>1266</b>		

\* n. 2 ore di compresenza con Laboratorio di Enogastronomia/Sc. Alimenti

\*\* potenziamento di laboratorio servizi di Enogastronomia

## B2 – Articolazione del percorso

<b>Articolazione del percorso</b>	<b>Ore</b>	<b>Almeno 20% dell'autonomia</b>	
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1848	% rispetto alla durata complessiva	51%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	759	% rispetto alla durata complessiva	21%
c) Laboratori di pratica professionale	594	% rispetto alla durata complessiva	16%
d) Alternanza scuola lavoro	160	% rispetto alla durata complessiva	5%
e) Altre forme di potenziamento	249	% rispetto alla durata complessiva	7%
<b>Totale</b>	<b>3610</b>		<b>100%</b>

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 1^ anno: TOTALE N. 81 ORE**

- # n. 6 Visite aziendali relative al territorio marchigiano e regioni limitrofe (2 per ogni settore professionalizzante) - totale ore 36 ore;
- # n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti – totale 12 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – totale 9 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione dei progetti Arte Bianca e Front Office Didattico – totale 24 ore.

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 2^ anno: TOTALE N. 118 ORE**

- # Alternanza Scuola-Lavoro - totale ore 64;
- # n. 1 Visita didattica in aziende nazionali - totale ore 9 ore;
- # n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti – totale 12 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – totale 9 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione dei progetti Bar Didattico, Front Office Didattico e “L’ospedale non è un albergo” – totale 24 ore.

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 3^ anno: TOTALE N. 210 ORE**

- # Alternanza Scuola-Lavoro - **totale ore 96 ore;**
- # n. 1 Visita didattica in aziende nazionali - **totale ore 8 ore;**
- # Realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – **totale 40 ore;**
- # Potenziamento settimanale del laboratorio tecnico-professionale – **totale 66 ore.**

**B.3. Metodologie didattiche per competenze** (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

Il processo di insegnamento apprendimento si svilupperà secondo le linee della metodologia costruttivistica:

- scelta di un approccio didattico “misto” che alterni lezioni, compiti, laboratori, esperienze;
- contestualizzazione del sapere prendendo avvio da percorsi pratico-operativi che sollecitino la curiosità dei discenti;
- didattica laboratoriale in cui si operi individualmente o in gruppo;
- sviluppo di “progetti significativi”, UdA, che offrano agli studenti situazioni di apprendimento che diano la possibilità di manifestare le competenze individuali e coinvolgano i singoli nella dimensione affettivo-motivazionale per la partecipazione alla produzione di qualcosa di utile;
- sistematica collaborazione tra i docenti dei vari insegnamenti al fine di aggregare le discipline per assi culturali, individuando i punti di congiunzione e identificando i “saperi essenziali”;
- valorizzazione dell’intero ventaglio delle risorse intellettive degli studenti con proposta di problemi non sempre strutturati secondo un itinerario ben definito, ma la cui soluzione richieda anche il ricorso all’intuito e allo stato temporaneo delle circostanze;
- promozione di attività di scambio sotto forma di tutoring tra pari, confronto reciproco dei propri prodotti, discussione di gruppo, interazione di gruppo finalizzata alla risoluzione di problemi;
- creazione di occasioni di discussione critica su esperienze compiute, a scuola e fuori, sotto la guida dell’insegnante;
- coinvolgimento del contesto sociale nell’opera educativa.

Prioritaria, sul piano metodologico, sarà la progettazione di unità di apprendimento, basate sull’identificazione di compiti reali o simulati in grado di mobilitare nuclei significativi di abilità e conoscenze disciplinari e multidisciplinari; i compiti potranno riguardare gli assi culturali ed il settore di indirizzo, solleciteranno lo studente ad “imparare facendo” e concorreranno a costruire le competenze chiave europee, indicate nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18.12.2006 come indispensabili per costruire la cittadinanza attiva, l’inclusione sociale, l’occupazione.

Il coinvolgimento del contesto sociale e di quello produttivo del territorio sarà perseguito attraverso progetti di alternanza scuola lavoro, momenti privilegiati di scambio e confronto con il mondo del lavoro.

#### **B.4 - Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze**

L’attività di valutazione degli apprendimenti per competenze mirerà a rilevare il patrimonio di saperi e competenze interiorizzate in uscita e riferite alle attitudini informali spendibili in ambito lavorativo. Essa scaturirà dall’interpretazione di un insieme di dati raccolti attraverso varie attività e si avvarrà anche della media aritmetica, ma non si ridurrà ad essa.

La valutazione tenderà ad essere fondata su due criteri primari, attendibilità e autenticità, in forza dei quali essa sarà razionale, condivisa tra gli attori coinvolti, riferita a prestazioni reali, adeguate ad accertare non solo ciò che un allievo sa, ma come sa agire di fronte a compiti e problemi, mobilitando le risorse a sua disposizione.

Accanto alle verifiche, che riguarderanno la rilevazione degli apprendimenti in relazione a conoscenze ed abilità e che saranno svolte tramite strumenti consolidati come l’interrogazione, il test, il compito scritto, si inseriranno verifiche provenienti da compiti e prove, “in situazione”, reali, aperte e problematiche che consentiranno di esprimere un giudizio fondato circa il grado di padronanza della persona relativamente alla competenza.

La fase della valutazione formativa si svilupperà al termine di ogni UdA sulla base di un’apposita griglia unitaria pluridimensionale che consenta di rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati, al fine di indicare in forma attendibile ed unitaria i voti degli assi/aree e delle discipline coinvolte oltre che della condotta (con un peso indicativo del 70% del totale, emergente dall’insieme delle UdA sviluppate). A seconda del tipo di UdA, il Consiglio di classe sceglierà e concorderà indicatori e descrittori, reputabili utili e coerenti con le attività della UdA specifica e utili al compito valutativo.

Il giudizio di padronanza della competenza, in fase valutativa verrà definito su una scala di tre gradi che consentano di graduare tale giudizio, tenendo conto dei criteri indicati:

BASILARE	ADEGUATO	ECCELLENTE
L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici, in contesti noti, che porta a termine in modo autonomo e consapevole, ponendo in atto procedure standard ed efficaci.	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, in contesti via via meno noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che esegue in modo autonomo e consapevole.	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, anche in contesti poco noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative e originali, che esegue in modo autonomo e con piena consapevolezza, dei processi attivati e dei principi sottostanti.

La tabella di corrispondenza livelli/voti, da utilizzare eventualmente nell'assegnazione del voto sul registro, viene di seguito riportata:

LIVELLI		VOTI
Eccellente	4	10/9
Adeguato	3	8/7
Basilare	2	6/5
Lacunoso	2	4/3/2/1

Elemento importante della valutazione effettuata dai docenti sarà l'autovalutazione cui l'allievo sarà chiamato attraverso l'illustrazione del proprio percorso di studi: ogni alunno sceglierà i prodotti di cui andrà più orgoglioso ed elaborerà una presentazione in cui esporrà il risultato ed il percorso seguito, indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La valutazione finale avverrà tramite prove pluri-competenze, "prova esperta", collocate in corrispondenza delle scadenze formali dei corsi, che consentano di rilevare in forma simultanea, sulla base di un compito rilevante, la padronanza di più competenze e saperi da parte dei candidati (peso indicativo, restante 30%).

### **B.5 - Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro**

L'alternanza scuola lavoro sarà funzionale al consolidamento di una formazione tecnica che sappia innestare, su una base culturale e scientifica, competenze di progettazione, pianificazione, organizzazione, gestione, promozione dell'autonomia e della consapevolezza personale, anche in prospettiva di percorsi di autoimprenditorialità.

La durata dell'esperienza sarà varia e presenterà una certa possibilità di flessibilità. Il tirocinio potrà essere svolto al termine dell'anno scolastico oppure durante il percorso con la possibilità di rientri a scuola più o meno periodici (tirocini in alternanza). Esso potrà essere svolto da ragazzi che abbiano già compiuto l'età di 15 anni e sarà quindi previsto a partire dal secondo anno. In alcuni casi potrà essere un proficuo strumento di orientamento/ri-orientamento per ragazzi ripetenti di prima (percorsi individualizzati). Il tirocinio avrà una finalità prettamente formativa (soprattutto in seconda) o anche occupazionale (classe terza).

### **B.6 - Misure di accompagnamento**

Uno degli obiettivi principali della formazione è il conseguimento di una qualifica; qualora il discente, nonostante la filiera seguita, non riesca a superare le difficoltà, sarà opportuno attivare:

a) la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi attraverso l'attivazione di un percorso di recupero formativo individualizzato, cucito appositamente sulle competenze dell'alunno, con appositi laboratori. Il tutto dovrà permettere all'alunno di essere consapevole

- della sua crescita educativa, culturale e professionale, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- dello sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- dell'esercizio della responsabilità personale e sociale;

- b) la modalità di orientamento e di tutoring;
- c) l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali, tramite il quale sarà documentata, in ogni fase del percorso, la progressione dell'allievo;
- d) la modalità di valutazione collegiale e di certificazione delle competenze;
- e) l'impegno da parte del discente e della famiglia a farsi coinvolgere attivamente nel percorso formativo e a completarlo consapevolmente.

Primo anno	Visite aziendali relative al territorio marchigiano e regioni limitrofe (2 per ogni settore professionalizzante) n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Collaborazione alla realizzazione dei progetti Arte Bianca e Front Office Didattico
Secondo anno	Alternanza Scuola-Lavoro n. 1 Visita didattica in aziende nazionali n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Collaborazione alla realizzazione dei progetti Bar Didattico, "L'ospedale non è un albergo" e Front Office Didattico
Terzo anno	Alternanza Scuola-Lavoro n. 1 Visita didattica in aziende nazionali Realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Potenziamento settimanale del laboratorio tecnico-professionale

È stato costituito il Comitato Tecnico Scientifico      Sì       No

## **SCHEDA PROGETTO 2014**

### **QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE**

#### **Dati dell'Istituzione Scolastica**

(Compilare la sezione una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

#### **Sezione A - SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE**

##### A.1. Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione scolastica: Ipssar "F. Buscemi" S.B. T- A.P.

Codice Meccanografico Istituzione scolastica: APRH01000N

Responsabile Istituzione Scolastica: prof.ssa GERMANI MANUELA

Referente del progetto PANICHI ARIANNA ruolo T.I. LETTERE

Comune dell'Istituzione scolastica: San Benedetto del Tronto Provincia: Ascoli Piceno

Indirizzo (via/piazza, città, provincia, CAP): Piazza M. Sciocchetti, 6

Telefono: 0735 587044

E-mail : apr01000n@istruzione.it



## Sezione B – DATI RELATIVI AL PERCORSO

(La sezione B va replicata per ogni percorso di qualifica)

### **B.1 - Denominazione della qualifica: Operatore ai servizi di promozione e accoglienza**

Eventuale indirizzo della qualifica:

Referenziazione della figura

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007):

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006): 5 Professioni qualificate nell'attività commerciale e nei servizi

### **B.2 - Articolazione del percorso**

#### PRIMO BIENNIO

<i>Discipline studiate nel corso</i>	<i>cl. I primo biennio</i>	<i>cl. II primo biennio</i>		<i>Potenziamento tecnico-professionale 1^ anno</i>	<i>Potenziamento tecnico-professionale 2^ anno</i>
<i>Area comune</i>					
<i>Religione o mat. Alternativa</i>	33	33			
<i>Italiano</i>	132	132			
<i>Storia</i>	66	66			
<i>Lingua straniera</i>	99	99			
<i>Diritto ed economia</i>	66	66			
<i>Matematica ed informatica</i>	132	132			
<i>Scienze della Terra e Biologia</i>	66	66			
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	66	66			
<i>Geografia</i>	-	33			
<i>Tot. Ore</i>	660	693			
<i>Area d'indirizzo</i>					
<i>Scienze degli Alimenti</i>	66	66			
<i>2° lingua straniera</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Enogastronomici*</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Sala e Vendite*</i>	66	66			
<i>Lab. Serv. Accoglienza Turistica</i>	66	66			
<i>Fisica</i>	66	-			
<i>Chimica</i>	-	66			
<i>Tot. Ore</i>	396	396		81	118
<i>TOTALE ORE CURRICULARI settimanali</i>	32	32			
<i>Ore di lezione annue</i>	1056	1089			
<i>TOTALE (ore curriculari+potenziamento)</i>	1137	1207			

\* co-docenza con divisione della classe in due gruppi: con il D.M. di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

**TERZO ANNO**  
**OPERATORE AI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE**

<i>Discipline studiate nel corso</i>	<i>cl. III ACCOGLIENZA</i>		<i>Potenziamento 3<sup>^</sup> anno</i>
<i>Area comune</i>			
<i>Religione e mat. alternativa</i>	<b>33</b>		
<i>Italiano</i>	<b>132</b>		
<i>Storia</i>	<b>66</b>		
<i>Lingua straniera</i>	<b>99</b>		
<i>Matematica ed informatica</i>	<b>99</b>		
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<b>66</b>		
<b><i>Tot. ore</i></b>	<b>495</b>		
<i>Area d'indirizzo</i>			
<i>2° lingua straniera</i>	<b>99</b>		
<i>Potenziamento tecnico-professionale</i>			<b>164</b>
<i>Laboratorio settore ACCOLGIENZA</i>	<b>198*</b>		<b>66** (2 x 33 sett.)</b>
<i>Scienze degli Alimenti</i>	<b>132*</b>		
<i>Diritto e Tecnica Amm.va</i>	<b>132</b>		
<b><i>Tot. Ore</i></b>	<b>561</b>		<b>230</b>
<i>TOTALE ORE CURRICULARI settimanali</i>	<b>32</b>		
<i>Ore di lezioni annue (33 sett. X 32 h.)</i>	<b>1056</b>		
<i>TOTALE (ore curricolari+potenziamento)</i>	<b>1286</b>		

\* n. 2 ore di compresenza con Laboratorio di Enogastronomia/Sc. Alimenti

\*\* potenziamento di laboratorio servizi di Enogastronomia

## B2 – Articolazione del percorso

<b>Articolazione del percorso</b>	<b>Ore</b>	<b>Almeno 20% dell'autonomia</b>	
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1848	% rispetto alla durata complessiva	51%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	759	% rispetto alla durata complessiva	21%
c) Laboratori di pratica professionale	594	% rispetto alla durata complessiva	16%
d) Alternanza scuola lavoro	160	% rispetto alla durata complessiva	5%
e) Altre forme di potenziamento	269	% rispetto alla durata complessiva	7%
<b>Totale</b>	<b>3630</b>		<b>100%</b>

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 1^ anno: TOTALE N. 81 ORE**

- # n. 6 Visite aziendali relative al territorio marchigiano e regioni limitrofe (2 per ogni settore professionalizzante) - totale ore 36 ore;
- # n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti – totale 12 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – totale 9 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione dei progetti Arte Bianca e Front Office Didattico – totale 24 ore.

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 2^ anno: TOTALE N. 118 ORE**

- # Alternanza Scuola-Lavoro - totale ore 64;
- # n. 1 Visita didattica in aziende nazionali - totale ore 9 ore;
- # n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti – totale 12 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – totale 9 ore;
- # Collaborazione alla realizzazione dei progetti Bar Didattico, Front Office Didattico e “L’ospedale non è un albergo” – totale 24 ore.

### **Potenziamento delle Competenze tecnico-professionali 3^ anno: TOTALE N. 210 ORE**

- # Alternanza Scuola-Lavoro - **totale ore 96 ore;**
- # n. 1 Visita didattica in aziende nazionali - **totale ore 8 ore;**
- # Realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne – **totale 40 ore;**
- # Potenziamento settimanale del laboratorio tecnico-professionale – **totale 66 ore.**

**B.3. Metodologie didattiche per competenze** (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

Il processo di insegnamento apprendimento si svilupperà secondo le linee della metodologia costruttivistica:

- scelta di un approccio didattico “misto” che alterni lezioni, compiti, laboratori, esperienze;
- contestualizzazione del sapere prendendo avvio da percorsi pratico-operativi che sollecitino la curiosità dei discenti;
- didattica laboratoriale in cui si operi individualmente o in gruppo;
- sviluppo di “progetti significativi”, UdA, che offrano agli studenti situazioni di apprendimento che diano la possibilità di manifestare le competenze individuali e coinvolgano i singoli nella dimensione affettivo-motivazionale per la partecipazione alla produzione di qualcosa di utile;
- sistematica collaborazione tra i docenti dei vari insegnamenti al fine di aggregare le discipline per assi culturali, individuando i punti di congiunzione e identificando i “saperi essenziali”;
- valorizzazione dell’intero ventaglio delle risorse intellettive degli studenti con proposta di problemi non sempre strutturati secondo un itinerario ben definito, ma la cui soluzione richieda anche il ricorso all’intuito e allo stato temporaneo delle circostanze;
- promozione di attività di scambio sotto forma di tutoring tra pari, confronto reciproco dei propri prodotti, discussione di gruppo, interazione di gruppo finalizzata alla risoluzione di problemi;
- creazione di occasioni di discussione critica su esperienze compiute, a scuola e fuori, sotto la guida dell’insegnante;
- coinvolgimento del contesto sociale nell’opera educativa.

Prioritaria, sul piano metodologico, sarà la progettazione di unità di apprendimento, basate sull’identificazione di compiti reali o simulati in grado di mobilitare nuclei significativi di abilità e conoscenze disciplinari e multidisciplinari; i compiti potranno riguardare gli assi culturali ed il settore di indirizzo, solleciteranno lo studente ad “imparare facendo” e concorreranno a costruire le competenze chiave europee, indicate nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18.12.2006 come indispensabili per costruire la cittadinanza attiva, l’inclusione sociale, l’occupazione.

Il coinvolgimento del contesto sociale e di quello produttivo del territorio sarà perseguito attraverso progetti di alternanza scuola lavoro, momenti privilegiati di scambio e confronto con il mondo del lavoro.

### **B.4 - Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze**

L’attività di valutazione degli apprendimenti per competenze mirerà a rilevare il patrimonio di saperi e competenze interiorizzate in uscita e riferite alle attitudini informali spendibili in ambito lavorativo. Essa scaturirà dall’interpretazione di un insieme di dati raccolti attraverso varie attività e si avvarrà anche della media aritmetica, ma non si ridurrà ad essa.

La valutazione tenderà ad essere fondata su due criteri primari, attendibilità e autenticità, in forza dei quali essa sarà razionale, condivisa tra gli attori coinvolti, riferita a prestazioni reali, adeguate ad accertare non solo ciò che un allievo sa, ma come sa agire di fronte a compiti e problemi, mobilitando le risorse a sua disposizione.

Accanto alle verifiche, che riguarderanno la rilevazione degli apprendimenti in relazione a conoscenze ed abilità e che saranno svolte tramite strumenti consolidati come l’interrogazione, il test, il compito scritto, si inseriranno verifiche provenienti da compiti e prove, “in situazione”, reali, aperte e problematiche che consentiranno di esprimere un giudizio fondato circa il grado di padronanza della persona relativamente alla competenza.

La fase della valutazione formativa si svilupperà al termine di ogni UdA sulla base di un’apposita griglia unitaria pluridimensionale che consenta di rilevare il grado di padronanza dei saperi e delle competenze mobilitati, al fine di indicare in forma attendibile ed unitaria i voti degli assi/aree e delle discipline coinvolte oltre che della condotta (con un peso indicativo del 70% del totale, emergente dall’insieme delle UdA sviluppate). A seconda del tipo di UdA, il Consiglio di classe sceglierà e concorderà indicatori e descrittori, reputabili utili e coerenti con le attività della UdA specifica e utili al compito valutativo.

Il giudizio di padronanza della competenza, in fase valutativa verrà definito su una scala di tre gradi che consentano di graduare tale giudizio, tenendo conto dei criteri indicati:

BASILARE	ADEGUATO	ECCELLENTE
L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici, in contesti noti, che porta a termine in modo autonomo e consapevole, ponendo in atto procedure standard ed efficaci.	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, in contesti via via meno noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che esegue in modo autonomo e consapevole.	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi, anche in contesti poco noti, per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative e originali, che esegue in modo autonomo e con piena consapevolezza, dei processi attivati e dei principi sottostanti.

La tabella di corrispondenza livelli/voti, da utilizzare eventualmente nell'assegnazione del voto sul registro, viene di seguito riportata:

LIVELLI		VOTI
Eccellente	4	10/9
Adeguato	3	8/7
Basilare	2	6/5
Lacunoso	2	4/3/2/1

Elemento importante della valutazione effettuata dai docenti sarà l'autovalutazione cui l'allievo sarà chiamato attraverso l'illustrazione del proprio percorso di studi: ogni alunno sceglierà i prodotti di cui andrà più orgoglioso ed elaborerà una presentazione in cui esporrà il risultato ed il percorso seguito, indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La valutazione finale avverrà tramite prove pluri-competenze, "prova esperta", collocate in corrispondenza delle scadenze formali dei corsi, che consentano di rilevare in forma simultanea, sulla base di un compito rilevante, la padronanza di più competenze e saperi da parte dei candidati (peso indicativo, restante 30%).

### **B. 5 - Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro**

L'alternanza scuola lavoro sarà funzionale al consolidamento di una formazione tecnica che sappia innestare, su una base culturale e scientifica, competenze di progettazione, pianificazione, organizzazione, gestione, promozione dell'autonomia e della consapevolezza personale, anche in prospettiva di percorsi di autoimprenditorialità.

La durata dell'esperienza sarà varia e presenterà una certa possibilità di flessibilità. Il tirocinio potrà essere svolto al termine dell'anno scolastico oppure durante il percorso con la possibilità di rientri a scuola più o meno periodici (tirocini in alternanza). Esso potrà essere svolto da ragazzi che abbiano già compiuto l'età di 15 anni e sarà quindi previsto a partire dal secondo anno. In alcuni casi potrà essere un proficuo strumento di orientamento/ri-orientamento per ragazzi ripetenti di prima (percorsi individualizzati). Il tirocinio avrà una finalità prettamente formativa (soprattutto in seconda) o anche occupazionale (classe terza).

### **B.6 - Misure di accompagnamento**

Uno degli obiettivi principali della formazione è il conseguimento di una qualifica; qualora il discente, nonostante la filiera seguita, non riesca a superare le difficoltà, sarà opportuno attivare:

a) la personalizzazione del raggiungimento degli obiettivi formativi attraverso l'attivazione di un percorso di recupero formativo individualizzato, cucito appositamente sulle competenze dell'alunno, con appositi laboratori. Il tutto dovrà permettere all'alunno di essere consapevole

- della sua crescita educativa, culturale e professionale, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- dello sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- dell'esercizio della responsabilità personale e sociale;

- b) la modalità di orientamento e di tutoring;
- c) l'utilizzo di un portfolio delle competenze individuali, tramite il quale sarà documentata, in ogni fase del percorso, la progressione dell'allievo;
- d) la modalità di valutazione collegiale e di certificazione delle competenze;
- e) l'impegno da parte del discente e della famiglia a farsi coinvolgere attivamente nel percorso formativo e a completarlo consapevolmente.

Primo anno	Visite aziendali relative al territorio marchigiano e regioni limitrofe (2 per ogni settore professionalizzante) n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Collaborazione alla realizzazione dei progetti Arte Bianca e Front Office Didattico
Secondo anno	Alternanza Scuola-Lavoro n. 1 Visita didattica in aziende nazionali n. 3 Incontri con esperti dei tre settori professionalizzanti Collaborazione alla realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Collaborazione alla realizzazione dei progetti Bar Didattico, "L'ospedale non è un albergo" e Front Office Didattico
Terzo anno	Alternanza Scuola-Lavoro n. 1 Visita didattica in aziende nazionali Realizzazione del progetto di Esercitazioni Mirate interne ed esterne Potenziamento settimanale del laboratorio tecnico-professionale Realizzazione del progetto Front Office didattico

È stato costituito il Comitato Tecnico Scientifico

Sì

No