



LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 4[^] F ENO 2017/2018

PROGETTO DI “ALTERNANZA SCUOLA LAVORO”

Progetto e materiale curato da: prof.ssa Piccin Laura, prof. Alfonso Cattaruzza e prof. Giuseppe Ingletto.

Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.
Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti
senza l'autorizzazione scritta dell'Autore.

Presentazione del Progetto di ASL	
Fascicolo contiene: 7 schede	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro	n. 3
Classe ed elenco studenti	n. 4
Scheda di Report esperienza personale di ASL	n. E1
Scheda di registrazione personale VISITE, EVENTI	n. E2
Scheda di registrazione personale STAGE	n. E3
Scheda di registrazione personale – Frontespizio	n. E4
Scheda di registrazione personale – Utilizzo prodotti a Marchio	n. E5
Scheda di registrazione personale – Scheda tecnica di produzione	n. E6
Scheda di registrazione personale – Relazione in lingua “straniera”	n. E7
Strumenti: lezioni professionalizzanti	n. F1
Strumenti: visite, eventi, stage, seminari, progetti...	n. F2
Schema di Relazione personale di stage	n. G

RVC	RETE VENETA PER LE COMPETENZE	I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - http://www.ipssarbeltrame.it C.F. 93005790261	 ALBERGHIERO BELTRAME
------------	----------------------------------	---	---

SCHEDA	A	UDA	Progetto di ASL
---------------	----------	------------	------------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Progetto di Alternanza Scuola Lavoro (ASL).
Prodotti	Il Report giornaliero dell'esperienza di ASL e la Relazione di stage.
Competenze	<p>L'alternanza scuola lavoro è una modalità di realizzazione dei percorsi di studio della scuola secondaria di secondo grado che offre a tutti gli studenti l'opportunità di apprendere mediante esperienze didattiche in ambienti lavorativi privati, pubblici e del terzo settore.</p> <p>L'ASL attua modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, coerenti con gli esiti del percorso del secondo ciclo, rendendo unitaria la formazione in aula con l'esperienza in ambienti lavorativi, rafforzando le competenze di base degli studenti e consentendo l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali; realizza un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro e la società civile.</p> <p>L'ASL deve, pertanto, connotarsi con una forte dimensione innovativa, per assicurare ai giovani, oltre al successo formativo, anche l'acquisizione di maggiori ed evolute competenze per l'occupabilità e l'auto-imprenditorialità.</p> <p>Lo studente attraverso il percorso di ASL (lezioni, visite professionalizzanti e non, seminari, progetti, eventi, stage, ...) deve continuare a creare e implementare competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti potrà intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi ✓ che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali <p>per imparare a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi e di attività per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti ✓ agire in modo pressoché autonomo, professionale e responsabile
Abilità	Conoscenze
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso.	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso.
Utenti destinatari	Il progetto è rivolto agli studenti della classe 4 ^A F indirizzo enogastronomico dell'Istituto Professionale “Alfredo Beltrame”.
Prerequisiti	Le abilità, le conoscenze e le competenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti.
Fasi e tempi di applicazione	<p>Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Novembre: approvazione del progetto da parte del Consiglio di Classe (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento) - Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo e Aprile: visite professionalizzanti, lezioni con esperti, gestione diretta di eventi, progetti, stage in azienda, ... il tutto con l'attività di tutoraggio da parte di docenti incaricati - Maggio: consegna e valutazione dei prodotti da parte dei diversi docenti
Strumenti ed esperienze attivate	<p>Gli strumenti e le esperienze attivate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni con esperti esterni - Partecipazioni a visite professionali e a work shop - Gestione diretta di eventi da parte degli studenti - Attività di stage in azienda - Progetti specifici d'area - Altre attività <p>il tutto sotto l'attività di tutoraggio da parte dei docenti incaricati.</p>

RVC	RETE VENETA PER LE COMPETENZE	I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - http://www.ipssarbeltrame.it C.F. 93005790261	
------------	----------------------------------	---	---

SCHEDA	F2	UDA Progetto ASL Strumenti attivati	Visite, eventi, stage, seminari, progetti, ...
---------------	-----------	--	---

n°	Attività: visite professionali e altre visite Docenti di riferimento.	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Visita presso “Ristema” – Catering Industriale. Ingletto, Cattaruzza	Centro di preparazione pasti	16.11.2017	4
2	Visita tecnica: Tour Gastronomico: Agriconsiglio, Re Margherita	Caseificazione – Processi produttivi lievitati e surgelati	Febbraio 2018	5
3				
4				
5				

n°	Attività: seminari, work shop, stage, progetti Docenti di riferimento.	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Convegno Terra Madre Day	Biodiversità ed Ecosostenibilità	06.12.2017	2
2				
3				
4				
5				
6				

n°	Attività: eventi a gestione diretta e stage Docenti di riferimento	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Cena Lyons	Innovazione della Tradizione	22.02.2018	8
2				
3				

RVC	RETE VENETA PER LE COMPETENZE	I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - http://www.ipssarbeltrame.it C.F. 93005790261	 <small>ALBERGHIERO BELTRAME</small>
------------	----------------------------------	---	--

SCHEDA	F1	UDA. Progetto di ASL	Lezioni Professionalizzanti
---------------	-----------	-----------------------------	------------------------------------

n°	Docenti	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto.	L'importanza dell'ASL nella scuola moderna. Presentazione del percorso di ASL a.s. 2016/2017	Merc. 10/01/2018 h. 14.00	1
1	Prof. Daniele Ciliberti in qualità di FS ASL e prof.ssa Paola Tomasi	Presentazione del percorso di ASL a.s. 2016/2017: obiettivi, strumenti e finalità.	Merc. 10/01/2018 h. 14.00-16.00	1
2	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov. 05/04/2018 h. 14.00-16.00	2
3	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Riccardo Migotto, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Merc. 11/04/2018 h. 14.00-16.00	2
4	Dott. Giuseppe Ferraresi, Confartigianato di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: modelli organizzativi, contratti di lavoro e busta paga nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Lun. 16/04/2018 h. 14.00-16.00	2
5	Dott.ssa Ilaria Giacomini, dottore commercialista ed esperta contabile, revisori legali.	Forme giuridiche per l'esercizio d'impresa e la gestione degli adempimenti amministrativi nelle attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Lun. 23/04/2018 h. 14.00-16.00	2

	RETE VENETA PER LE COMPETENZE Coordinamento Reti Progetti FSE 1758	<p style="text-align: center;">I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - http://www.ipssarbeltrame.it C.F. 93005790261</p>	
---	---	--	---

SCHEDA	7	UDA Project Work	Schema di Relazione di stage
---------------	----------	-------------------------	-------------------------------------

RELAZIONE INDIVIDUALE
<p>INDICAZIONI FORMALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La relazione va scritta in Arial 12 giustificato - Le parti relative all'Introduzione ed alle Conclusioni avranno un'ampiezza approssimativa di una pagina intera - La relazione sarà divisa in capitoli corrispondenti alle cinque parti della struttura - Ogni capitolo sarà diviso in paragrafi corrispondenti alle diverse voci della scaletta - Le pagine saranno numerate - Utilizzare la <u>“scheda di registrazione personale E4”</u> come frontespizio / copertina della relazione
<p>1. L'IMPRESA RISTORATIVA E IL CONTESTO AMBIENTALE DI RIFERIMENTO</p> <p>1.1 L'idea ristorativa e la storia dell'impresa, dalla nascita ai giorni nostri</p> <p>1.2 Analisi dell'ambito territoriale nel quale è collocata l'impresa e l'importanza della stessa (eventuali riconoscimenti ottenuti in ambito regionale e nazionale)</p> <p>1.3 Ubicazione del locale ed eventuale itinerario per raggiungerlo</p> <p>1.4 Forma giuridica adottata per l'esercizio dell'impresa: individuale o società, appartenenza ad una catena, associazioni, consorzio o catena volontaria (contratti di associazioni o franchising)</p>
<p>2. LA STRUTTURA LOGISTICA E PRODUTTIVA</p> <p>2.1 Descrivere e documentare com'è sviluppato l'edificio, la categoria, i piani, ecc., cenni sulle camere, tipo di arredamento e servizi offerti; l'ingresso (arredamento, sale accoglienza, ecc)</p> <p>2.2 Descrivere e documentare i servizi e prodotti offerti dall'impresa.</p> <p>2.3 Descrivere e documentare gli impianti: impianto di riscaldamento, elettrico, antincendio, trasporto verticale e climatizzazione. Il livello tecnologico degli impianti e delle attrezzature; gestione della manutenzione</p> <p>2.4 Descrivere e documentare le normative di settore applicate: sicurezza alimentare, sicurezza sui luoghi di lavoro, privacy, ...;</p> <p>2.5 Descrivere e documentare spazi e locali particolari: per attività sportive, cura e bellezza del corpo, sale congressi (relative attrezzature e servizi)</p> <p>2.6 Descrivere e documentare per la cucina il lay-out della zona di produzione con relativa suddivisione degli spazi, flusso in avanti e legenda delle grandi / piccole apparecchiature presenti, attrezzature e innovazioni tecnologiche in uso (specificare dettagliatamente le attrezzature presenti e soffermandosi sull'utilizzo)</p> <p>2.7 Descrivere la tipologia di prodotti utilizzati, indicando le gamme alimentari (freschi, conservati, semilavorati), individuare la tecnica di conservazione applicata (refrigerazione, surgelazione, sottovuoto, affumicamento ecc.) e il modo con cui questa limita e/o previene le alterazioni (chimiche, fisiche e/o biologiche) Individuare <i>vantaggi e svantaggi derivanti dall'utilizzo di un prodotto piuttosto di un altro dal punto di vista nutrizionale, gestionale e organizzativo</i>; descrivere e documentare l'eventuale utilizzo dei prodotti a marchio (DOP, IGP, BIOLOGICI, BIODINAMICI, ecc.) mettendo in evidenza le caratteristiche organolettiche e motivandone l'impiego (Perché scelgo un prodotto a marchio quando potrei scegliere un prodotto a generico?). Utilizzare la <u>“Scheda di registrazione esperienza personale E5 – utilizzo di prodotti a marchio”</u></p> <p>2.8 Relazionare dettagliatamente l'applicazione e la gestione del sistema HACCP e il tuo ruolo a proposito</p> <p>2.9 Descrivere e documentare per la sala le attrezzature in uso, tipologia di arredamento, tipo di utenza e particolari esigenze, tipi di servizio applicati, il menu tipo del locale (inserimento di piatti “saranno famosi”, “sempre verdi” “chicche”), suddivisione degli spazi</p> <p>2.10 Descrivere e documentare per ogni altra attività (bar) le attrezzature in uso, tipo di gestione, rapporti con i vari reparti. Servizi particolari offerti</p> <p>2.11 Secondo la <u>“scheda registrazione esperienza personale E6 – scheda tecnica di produzione”</u> inserire almeno tre schede tecniche di produzione di piatti eseguiti presso l'azienda ospitante. Ogni scheda dovrà essere meticolosamente compilata</p> <p>2.12 A tua discrezione scegli uno tra i tre prodotti descritti nelle schede tecniche di produzione (punto 2m) e analizza i pericoli applicando la metodica HACCP. Utilizzare la <u>“Scheda di registrazione esperienza personale E5 – utilizzo di prodotti a marchio”</u></p>
<p>3. L'ORGANIZZAZIONE INTERNA</p> <p>3.1 Descrivere e documentare il modello organizzativo adottato</p> <p>3.2 Redigere l'organigramma dell'impresa e delle diverse aree di operatività: cucina, sala,</p> <p>3.3 Individuare come sono ripartite le funzioni e quali sono le qualifiche e competenze delle diverse persone che formano la struttura; es: la funzione direzionale (Direttore generale, Food & Beverage manager, Room Division manager)</p>



- 3.4 Descrivere come avviene l'assunzione del personale: reclutamento, inserimento, formazione (scolastica, stage, aggiornamenti organizzati fuori e dentro l'azienda); Individuare la qualifica degli addetti; applicazione del CCNL e i contratti applicati; registri obbligatori relativi al personale
- 3.5 Descrivere le procedure d'acquisto delle merci, scelta dei canali di approvvigionamento, il riordino delle merci e la gestione del magazzino, i controlli all'arrivo delle merci, modulistica impiegata
- 3.6 Se il locale offre questo tipo di servizio, descrivi l'organizzazione e il tipo di lavoro svolto considerando che per catering si intende l'offerta di cibo/piatti/menu senza ulteriori servizi, mentre per banquetting anche il servizio di sala, bar, intrattenimento, etc.

4. LE POLITICHE DI VENDITA

- 4.1 Descrivere il target della clientela e gli obiettivi futuri
- 4.2 Descrivere le strategie di marketing adottate
- 4.3 Descrivere gli strumenti di marketing adottati
- 4.4 Individuare i criteri di determinazione dei prezzi di vendita

5. CONCLUSIONI SULL'ESPERIENZA PROGETTUALE

- 5.1 Descrivi come hai organizzato il lavoro
- 5.2 Indica come hai svolto il lavoro
- 5.3 Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- 5.4 Che cosa hai imparato da questa esperienza di ASL
- 5.5 Cosa devi ancora imparare per migliorare le tue competenze
- 5.6 Come valuti il lavoro di reporting da te svolto

RVC

**RETE VENETA PER LE
COMPETENZE**

Coordinamento Reti
Progetti FSE 1758

I.P.S.S.A.R.

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“Alfredo Beltrame”

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - <http://www.ipssarbeltrame.it>

C.F. 93005790261

