



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

## **«Roberto Virtuoso»**

SEDE: SALERNO - 84126 - Via S. CALEDA, 6 - TEL. 089/254785 FAX 089/254853  
SUCCURSALE: SALERNO - 84121 Via S. PERTINI (PRESSO SCUOLE G. BARRA) TEL. 089/231357  
SUCCURSALE: SALERNO - 84126 Via URBANO II (PRESSO I.P.S.S. MOSCATI)  
CODICE MECC. SARH010009 - CODICE FISCALE 80023120654 - [WWW.ALBERGHIEROVIRTUOSO.IT](http://WWW.ALBERGHIEROVIRTUOSO.IT)  
E-MAIL: [SARH010009@ISTRUZIONE.IT](mailto:SARH010009@ISTRUZIONE.IT) PEC: SARH010009@PEC.ISTRUZIONE.IT  
SEDE CARCERARIA: Via DEL TONNAZZO - 84131 FUORNI - CODICE MECC. SARH01004D



## **PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO TRIENNIO 2015/2018**



**ATTIVITA' CURRICULARE - EXTRA CURRICULARE  
ED IN PERIODI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA**

<b>3^ CLASSE</b>	<b>140 H</b>
<b>4^ CLASSE</b>	<b>190 H</b>
<b>5^ CLASSE</b>	<b>70 H</b>

## **3^ CLASSE**

### **Competenze da raggiungere in riferimento al profilo professionale come da Linee Guida del secondo biennio e quinto anno**

1. Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nell'attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

### **Attività di orientamento**

1. Capacità di orientarsi all'interno del sistema organizzativo/burocratico della PA.

### **Competenze da raggiungere in riferimento all'EQF Livello 3**

1. Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio;
2. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.

Competenze da raggiungere in riferimento al profilo professionale come da Linee Guida del secondo biennio e quinto anno

**COMPETENZA N. 1 36 ORE**

**APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI**

<b>Disciplina</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
<b>Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive</b>	<b>6</b>	Esempi: -ricerca delle fonti normative relativo al settore in ambito nazionale ed europeo; -analisi e interpretazione della fonte normative <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	6		0
<b>Lingua italiana</b>	<b>4</b>	Esempi: -approfondimento del significato di alcuni termini giuridici; -la lingua italiana nel lessico economico-giuridico <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	4		0
<b>Laboratorio</b>	<b>4</b>	Esempi:	4		

		-casi di applicazione della normativa nei diversi ambiti professionali relativi ai singoli indirizzi;  <i>altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>			
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>10</b>	Esempi: -sistemi di conservazione; -tracciabilità; -metodo di controllo HACCP	6	Esempi: -visite guidate presso laboratori di filiere alimentari (Centrale del Latte; aziende agricole; aziende di produzione agroalimentari; aziende turistico alberghiere, etc etc)	4

<b>Modulo</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
<b>Sicurezza online</b>	<b>12</b>	Inizio e illustrazione modulo (in presenza di tutor)	2	Studio autonomo	10
<p>Lo svolgimento di tale modulo avrà ricaduta sulle seguenti discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive</b></li> <li>• <b>Laboratorio</b></li> </ul>					
<p>Lo svolgimento di tale modulo, completamente <i>on line</i>, prevede 2h per inizio attività in presenza del tutor e 10 ore da svolgersi in completa autonomia ad opera dell'allievo. Si evidenzia la possibilità/opportunità di poter effettuare l'accesso al modulo <i>on line</i> (attraverso pc o <i>tablet</i>) anche durante ore di sostituzione.</p>					

**COMPETENZA N. 2 ORE 8****UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELL'ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE.**

<b>Disciplina</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
<b>Matematica</b>	<b>8</b>	Esempi:  - descrizione dei concetti fondamentali necessari alla navigazione sulla rete, - metodologia di ricerca delle informazioni, - comunicazione online - uso della posta elettronica.  <i>- altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	4	Esempi:  - Utilizzo del pc/tablet in dotazione per effettuare attività di ricerca e comunicazione on line;  <i>- altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	4

## ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

### COMPETENZA N. 1 ORE 16

#### CAPACITÀ DI ORIENTARSI ALL'INTERNO DEL SISTEMA ORGANIZZATIVO/BUROCRATICO DELLA PA

Lo svolgimento di tali attività avrà ricaduta sulle seguenti discipline:					
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive</b></li><li>• <b>Laboratorio</b></li></ul>					
<b>Disciplina</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
<b>Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive</b>	<b>8</b>		0	Esempi: <b>-Incontri con esperti del:</b> Sistema tributario; Sistema assicurativo; Sistema bancario; Sistema previdenziale <b>- Visite presso Uffici della PA:</b> Regione - Provincia - Comune Tribunale  <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	8

Laboratorio	8		0 Esempi: - <b>Incontri con esperti appartenenti a:</b> ASL; CCIAA SA; UNIONCAMERE; ASSOCIAZIONI DELLE CATEGORIE PRODUTTIVE (Confindustria, Api, Confapi, Coldiretti, Cia, Confartigianato, CNA, Confesercenti, Confcommercio, etc..) <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	8
-------------	---	--	---	---

**COMPETENZE DA RAGGIUNGERE IN RIFERIMENTO ALL'EQF LIVELLO 3**

- **ASSUMERE LA RESPONSABILITÀ DI PORTARE A TERMINE COMPITI NELL'AMBITO DEL LAVORO O DELLO STUDIO;**
- **ADEGUARE IL PROPRIO COMPORTAMENTO ALLE CIRCOSTANZE NELLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI.**
- 

Lo svolgimento di tali attività avrà ricaduta sulle seguenti discipline:

- **Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive**
- **Laboratorio**

<b>Attività</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
<b>STAGE</b>	<b>80</b>		0	<i>In aziende turistico-alberghiere locali in riferimento all'indirizzo professionale; per le eccellenze può essere prevista uno stage in strutture nazionali e/o europee.</i>	80



## 4^ CLASSE

### **Competenze da raggiungere in riferimento al profilo professionale come da Linee Guida del secondo biennio e quinto anno**

1. individuare e utilizzare gli strumenti e tecniche di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
2. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali
3. redigere relazioni tecniche, individuare le attività individuali di gruppo relative a situazioni professionali

### **Competenze da raggiungere in riferimento all'EQF Livello 4**

- Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti

### **Competenze professionali specifiche di settore**

- a) Per ACCOGLIENZA TURISTICA: utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione in ambito turistico alberghiera
- b) Per ENOGASTRONOMIA: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- c) Per SALA E VENDITA: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico e utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali.

### **Attività di orientamento**

1. Capacità di orientarsi all'interno del mercato dellavoro

**COMPETENZE DA RAGGIUNGERE IN RIFERIMENTO AL PROFILO PROFESSIONALE COME DA LINEE GUIDA DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

**COMPETENZA N. 1 ORE 22**

**INDIVIDUARE E UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE E DI TEAM WORKING PIÙ APPROPRIATI PER INTERVENIRE NEI CONTESTI ORGANIZZATIVI E PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO**

<b>Disciplina</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
Lingua Italiana	6	Esempi:  -conoscenza e presentazione di se stessi in un ipotetico contesto di lavoro  -redazione di testi comunicativi in diversi linguaggi (curriculum vitae, presentazioni scritte,...)  -utilizzo dei vari registri linguistici adeguati al contesto  <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	6		0

<b>Lingue Straniere:</b> <b>Lingua straniera 1</b> <b>Lingua straniera 2</b>	5x2	Esempi: -conoscenza e presentazione di se stessi in un ipotetico contesto di lavoro -redazione di testi comunicativi in diversi linguaggi (curriculum vitae, presentazioni scritte,...) -utilizzo dei vari registri linguistici adeguati al contesto -Utilizzo di lessico e fraseologia di settore <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	10		0
<b>Tecniche di comunicazione</b>	6	Esempi: articolazione <b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>  -Utilizzo di tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere se stessi; -Utilizzo di tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici e ristorativi; - -Utilizzo di lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera <i>altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	6	Esempi: articolazione <b>SALA E VENDITA e ENOGASTRONOMIA</b>  -Utilizzo di tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere se stessi; -Utilizzo di tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici e ristorativi; -- Utilizzo di lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera  <i>altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	6
<b>Diritto e Tecniche</b>	4	Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica e della ristorazione	4		

<b>amm.ve delle strutture ricettive</b>		ne  <i>altri a cura del Dipartimento discipli- nare.</i>			
---	--	--	--	--	--

**COMPETENZA 2 ore 16**

**INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO E PER VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI**

<b>Disciplina</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Curriculare</b>	<b>ore</b>	<b>Extra Curriculare</b>	<b>ore</b>
Laboratori	12	<b>ENOGASTRONOMIA/CUCINA</b> Esempi Conoscenza dei prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Promozione di uno stile alimentare equilibrato nella ristorazione commerciale e collettiva. Promozione di piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione  <b>ENOGASTRONOMIA/SALA E VENDITA</b> Esempi: Riconoscimento delle caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	12		

		<p>Abbinamento di cibo-vino e cibo-bevande</p> <p><b>ACCOGLIENZA TURISTICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione del servizio alberghiero in relazione ai livelli di responsabilità operativa.</li> <li>- Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.</li> </ul>			
Alimentazione	10	<p>Esempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-riflessione sul valore dell'alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</li> <li>-Riconoscimento della qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</li> <li>-Distinzione dei criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti</li> </ul> <p><i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i></p>	10		

<b>Lingue Straniere:</b> <b>Lingua straniera 1</b> <b>Lingua straniera 2</b>	3x2	Esempi:  -utilizzo dei vari registri linguistici adeguati al contesto -Utilizzo di lessico e fraseologia di settore  <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	6		
--	-----	---	---	--	--

**COMPETENZA 3 ore 4**

**REDIGERE RELAZIONI TECNICHE, INDIVIDUARE LE ATTIVITÀ INDIVIDUALI DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI**

Disciplina	Ore totali	Curriculare	ore	Extra Curriculare	ore
Laboratori	4	Redazione planning, timetable ,check list in relazione all'organizzazione del lavoro	4		

## ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

### COMPETENZA N. 1 ORE 8

#### CAPACITÀ DI ORIENTARSI ALL'INTERNO DEL MERCATO DEL LAVORO

Lo svolgimento di tali attività avrà ricaduta sulle seguenti discipline:					
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive</b></li><li>• <b>Laboratorio</b></li></ul>					
Disciplina	Ore totali	Curriculare	ore	Extra Curriculare	ore
Laboratorio	12		0	Esempi: - <b>Incontri con esperti del mondo del lavoro:</b> associazioni di categoria - <b>Visite presso strutture turistico-ricettive:</b>  - <i>altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	4  8

#### COMPETENZE DA RAGGIUNGERE IN RIFERIMENTO ALL'EQF LIVELLO 4



**SAPERSI GESTIRE AUTONOMAMENTE, NEL QUADRO DI ISTRUZIONI IN UN CONTESTO DI LAVORO O DI STUDIO, DI SOLI-TO PREVEDIBILI, MA SOGGETTI A CAMBIAMENTI**

**COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE DI SETTORE**

- a) Per ACCOGLIENZA TURISTICA: utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione in ambito turistico alberghiera
- b) Per ENOGASTRONOMIA: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- c) Per SALA E VENDITA: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico e utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali.

Lo svolgimento di tali attività avrà ricaduta sulle seguenti discipline:

**ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA:**

- Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive
- Laboratorio
- Tecniche di Comunicazione

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA E SALA/VENDITA**

- Diritto e Tecniche amm.ve delle strutture ricettive
- Laboratorio
- Scienze dell'alimentazione

Attività	Ore totali	Curriculare	ore	Extra Curriculare	ore
STAGE	120		0	<i>In aziende turistico-alberghiere locali in riferimento all'indirizzo professionale; per le eccellenze può essere prevista uno stage in strutture nazionali e/o europee.</i>	120



## **5^ CLASSE**

### **COMPETENZE DA RAGGIUNGERE IN RIFERIMENTO ALL'EQF LIVELLO 4**

- Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istituzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti;
- Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio

### **COMPETENZE DA RAGGIUNGERE IN RIFERIMENTO AL PROFILO PROFESSIONALE COME DA LINEE GUIDA DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

#### **1. REALIZZARE FORME DI AUTO IMPRENDITORIALITÀ**

- a. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse (alimentazione)
- b. Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (lingua italiana, lingue straniere, diritto e tecnica amministrativa, laboratorio);
- c. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (italiano);
- d. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare e interpretare i dati (matematica);
- e. Raccolta ed elaborazione dati statistici per la costruzione di trend di consumo e di vendita, utili ai fini delle strategie di marketing.

### **ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO**

#### **CAPACITÀ DI ORIENTARSI NELL'OFFERTA FORMATIVA E LAVORATIVA**

*Project work* (funzionale all'esame di stato)

Il project work consente una sperimentazione attiva dei contenuti appresi durante un percorso didattico formativo (metodologia "learning by doing") e può essere individuale o di gruppo.

Il project work si realizza attraverso le seguenti fasi:

- analisi dei bisogni (motivazionale o di contesto).
- definizione degli obiettivi generali del progetto,
- l'argomento (topic);
- contenuti (attività);
- risultati (obiettivi che si concretizzano);
- tempi e luoghi di realizzazione;
- risorse che verranno impiegate
- monitoraggio e una valutazione del progetto.

il project work può essere realizzato attraverso:

- la simulazione di modello di impresa
- un progetto di imprenditorialità
- una ricerca di mercato relativa a problemi connessi al marketing dei beni e/o dei servizi.
- una indagine delle tendenze innovative del settore
- la realizzazione di siti e app multimediali

**La ricaduta disciplinare del project work scelto dall'allievo ad inizio anno scolastico verrà definita dal Consiglio di Classe**

## ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

### COMPETENZA N. 1 ORE 20

#### CAPACITÀ DI ORIENTARSI NELL'OFFERTA FORMATIVA E LAVORATIVA

Lo svolgimento di tali attività avrà ricaduta su tutte le discipline					
•					
Disciplina	Ore totali	Curriculare	ore	Extra Curriculare	ore
	20		0	Esempi: -partecipazione agli Open Day universitari - incontro con rappresentatnti dell'Informagiovani Visite presso strutture relative al settore professionale  <i>-altri a cura del Dipartimento disciplinare.</i>	20