

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A. S. 2023-2024

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono parte integrante del Piano dell'offerta formativa dell'Istituto Alberghiero di Assisi alla cui progettazione la scuola si è dedicata nell'ultimo decennio secondo una naturale evoluzione che trae origine dalla lunga esperienza maturata nella realizzazione degli stages e dell'alternanza scuola lavoro. L'attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzato da alunni, genitori e da tutti gli operatori di settore del territorio sia pubblici che privati. L'attività si è, altresì, rivelata strumento efficace per combattere la dispersione scolastica, per favorire l'inclusione degli alunni disabili e, più in generale, con i bisogni educativi speciali, per incentivare la rimotivazione allo studio e all'apprendimento, ed infine, ma non da ultimo, per stimolare la comunicazione, il confronto e la convivenza tra le varie etnie. Naturalmente è opportuno sottolineare che i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento favoriscono la formazione di cittadini e cittadine consapevoli, promuovendo in modo significativo il futuro inserimento nel mondo del lavoro degli alunni. Per i PCTO si attua una progettazione flessibile e personalizzata che tiene conto della dimensione curriculare, della dimensione esperienziale, della dimensione orientativa, al fine di consentire agli studenti di sviluppare le competenze sia trasversali che tecnico professionali.

Nel definire le attività da far svolgere ad ogni alunno per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si tiene conto delle aspettative, delle attitudini tecnico-professionali e culturali, delle potenzialità di ogni allievo, permettendogli di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

I PCTO, per il nostro Istituto, rappresentano uno strumento per assicurare agli studenti, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e attraverso questa modalità di apprendimento si possano perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi curricolari, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con 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;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- stimolare capacità imprenditoriali;
- facilitare l'inserimento dei giovani, compresi i disabili nel mondo del lavoro.

Le strutture ospitanti che accolgono i nostri alunni per i PCTO dispongono di idonee capacità strutturali, tecnologiche e organizzative. Tutti le aziende svolgono attività riconducibili ai vari

settori di specializzazione. In ambito scolastico gli studenti partecipano alla formazione generale e specifica in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e alla formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) curata dalla scuola prima dello svolgimento degli stages.

“Competenze chiave per l’apprendimento permanente”, che gli studenti acquisiscono durante la partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini ✓ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa, sia in maniera autonoma ✓ Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva ✓ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni ✓ Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo ✓ Capacità di gestire il proprio apprendimento e il proprio progetto futuro.
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico ✓ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di trasformare le idee in azioni ✓ Capacità di pensiero strategico e di risoluzione dei problemi ✓ Capacità di riflessione critica e costruttiva ✓ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo, sia in maniera autonoma ✓ Capacità di iniziativa e autoconsapevolezza ✓ Capacità di accettare la responsabilità

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale e sociale, mediante le varie opportunità culturali ✓ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente ✓ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
--	---

Profili professionali

Figura professionale per le classi 3-4 dell'indirizzo accoglienza turistica: Destination Manager

Il destination manager è colui che si occupa della promozione e del rilancio turistico di un dato territorio. La figura deve ottimizzare l'utilizzo delle risorse umane ed economiche a disposizione al fine di valorizzare le peculiarità culturali, ambientali, enogastronomiche che costituiscono l'attrattiva turistica della destinazione stessa.

Il destination manager è chiamato a farsi carico di una complessa molteplicità di mansioni ed attività di seguito schematizzate:

- Analizzare la situazione turistica territoriale
- Valutare le condizioni e lo stato delle attrattive esistenti, della concorrenza, le esigenze dei turisti reali e potenziali
- Definire le strategie più adeguate con un processo condiviso
- Costruire un'offerta turistica segmentata ed esperienziale basandosi sulle attrattive esistenti
- Implementare l'offerta turistica con nuove attrattive attraverso le risorse a disposizione
- Coinvolgere gli attori locali e mediare gli interessi
- Coordinare l'operato delle figure e degli enti coinvolte nel processo di promozione e comunicazione turistica: istituzioni, associazioni, privati, tecnici specializzati, etc.
- Favorire l'armonizzazione delle scelte di commercializzazione tra gli attori

Soggetti coinvolti: ADA, FIAB, I miei Cammini, Università di economia del turismo di Assisi, Direttori d'albergo e responsabili di vari settori.

Figure professionali per le classi 3-4-5 dell'indirizzo enogastronomia, settore cucina e settore sala e vendite: Operatore dei servizi ristorativi

Gastronomo nella piccola distribuzione

Il Gastronomo salumiere è la figura professionale che si occupa di elaborare preparati gastronomici pronti per il consumo diretto e di vendere al pubblico i prodotti alimentari freschi non confezionati (salumi, insaccati, formaggi, vini ed altri prodotti tipici). Dovrà individuare le strategie di marketing più idonee per comprendere e soddisfare le esigenze del cliente. Dovrà pianificare tecniche innovative per promuovere la degustazione di

Prodotti Tipici locali e nazionali con l'abbinamento di vini, birre artigianali ed altre bevande, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare.

Macellaio

Il macellaio è il professionista che prepara la carne per la vendita o per la produzione di prodotti a base di carne. Il macellaio lavora carni rosse, bianche e rosate degli animali provenienti da allevamenti (bovini, caprini, ovini, pollame, suini) così come della selvaggina. Riceve e conserva grossi tagli di carne che arrivano dai macelli tramite trasporto refrigerato, li porziona, pesa ed etichetta, li prezza e allestisce gli espositori e il bancone. Si assicura che la conservazione della carne sia conforme alle normative igienico-sanitarie in vigore per mantenerne inalterata la qualità. Taglia la carne in modo tale che possa essere cucinata e servita nel modo migliore possibile. Interagisce con i clienti e offre consigli sulle modalità e i tempi di cottura dei prodotti, fornendo preziose indicazioni sul consumo della carne e invogliandoli all'acquisto. Può lavorare in collaborazione con ristoranti, e preparare forniture per la ristorazione secondo le specifiche indicate dai clienti.

Soggetti coinvolti: aziende associate a Confcommercio, piccole aziende locali, associazioni di settore, Codacons, Associazioni anti spreco.

Enogastronomo nella grande distribuzione

L'operatore enogastronomo comunica professionalmente e valorizza presso il cliente l'offerta alimentare del punto vendita con particolare riferimento ai prodotti del territorio (eccellenze/tipicità), avvalendosi della conoscenza delle principali caratteristiche organolettiche e di filiera e delle conoscenze rispetto all'impiego, all'abbinamento con altri prodotti. La sua attività di comunicazione e promozione dei prodotti favorisce lo sviluppo di relazioni di vendita fidelizzanti con il cliente e veicola l'immagine e i valori aziendali. Dovrà pianificare tecniche innovative per promuovere la degustazione di Prodotti Tipici locali e nazionali con l'abbinamento di vini, birre artigianali ed altre bevande, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare.

Soggetti coinvolti: aziende associate a Confcommercio, grande distribuzione come Coop, Eurospin, Conad, Todis, Codacons, Associazioni anti spreco.

Enogastronomo nella ristorazione commerciale, negli agriturismi, nella ristorazione industriale/sociale

L'operatore enogastronomo coglie criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dei consumatori e sull'innovazione dei processi del ciclo produttivo delle varie tipologie ristorative. Offre un prodotto servizio che valorizzi il territorio e che soddisfi le aspettative del cliente, anche di coloro che mostrano particolari esigenze nutrizionali, nel rispetto dell'ambiente. Pianifica ed organizza eventi di carattere artistico-culturale ed enogastronomici che coinvolgono direttamente o indirettamente tutti gli operatori di un territorio. Dovrà pianificare tecniche innovative per promuovere la degustazione di Prodotti Tipici locali e nazionali con l'abbinamento di vini, birre artigianali ed altre bevande, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare.

Le classi terze enogastronomia conseguiranno il profilo professionale “Cuoco contadino student”, mentre le classi quarte enogastronomia conseguiranno il profilo professionale di “Eologo”.

Soggetto coinvolti: Aziende ricettive/ristorative di varia tipologia, Coldiretti/Aprol, Asl Umbria, Associazioni di settore, Camera di commercio, Codacons, Associazioni anti spreco.

Figura professionale per la classe 3 dell'indirizzo pasticceria: Pasticciere

Pasticciere nella ristorazione commerciale, in pasticcerie, in agriturismi, in aziende dolciarie

L'operatore di pasticceria coglie criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dei consumatori e sull'innovazione dei processi del ciclo produttivo delle varie tipologie ristorative e di pasticcerie. Offre un prodotto servizio che valorizzi il territorio e che soddisfi le aspettative del cliente, anche di coloro che mostrano particolari esigenze nutrizionali, nel rispetto dell'ambiente. Pianifica ed organizza eventi di carattere artistico-culturale ed enogastronomici che coinvolgono direttamente o indirettamente tutti gli operatori di un territorio. La classe terza conseguirà il profilo professionale “Cuoco contadino student”, mentre la classe quarta conseguirà il profilo professionale di “Eologo”.

Soggetti coinvolti: Aziende ristorative di varia tipologia, Pasticcerie, Associazioni di settore, Coldiretti/Aprol, Camera di commercio, Codacons, Associazioni anti spreco.

Articolazione progetto

Durante l'anno scolastico saranno organizzati incontri con esperti, visite aziendali guidate, incontri con imprenditori, partecipazione a seminari, partecipazione ad eventi, se possibile. Le suddette attività saranno organizzate per gruppi di indirizzi di specializzazione e sarà previsto l'uso delle nuove tecnologie informatiche e multimediali anche nell'ambito della didattica laboratoriale. Tutti gli alunni, compresi i disabili, svolgeranno le attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento con il diretto inserimento in azienda o in enti o associazioni, nel rispetto dell'indirizzo di specializzazione. L'aspetto tecnico-professionale che ogni studente approfondirà sarà concordato in anticipo tra l'alunno, la famiglia, la commissione per PCTO, il tutor scolastico e il tutor aziendale. Ogni allievo esprimerà le proprie preferenze e le proprie aspettative in modo che possa avere l'opportunità di ipotizzare un suo progetto lavorativo futuro. Si tratta, in qualche modo, di un'ulteriore strategia per motivare e spronare gli studenti. Al termine dell'inserimento in azienda, gli allievi che hanno dimostrato impegno e interesse, molto spesso ricevono offerte di lavoro per il periodo estivo.

Tipologia e consistenza delle aziende che ospiteranno gli studenti

Le aziende e gli enti che ospiteranno gli alunni durante i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono molto eterogenei e di varie dimensioni; tutti dispongono dei requisiti richiesti dalla normativa vigente per ospitare tirocinanti.

Il progetto è rivolto a tutte le classi terze, quarte e quinte di questa scuola, pertanto i soggetti che collaborano sono vari.

Modalità di condivisione: organizzazione, di contenuto, di strumentazione

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono co-progettati con la scuola e operatori che fanno capo alla Confcommercio, Camera di commercio di Perugia, Coldiretti/Aprol, aziende ricettive e ristorative, agenzie di viaggio, ADA, FIAB, I miei Cammini, Università di economia del turismo di Assisi, soggetti che operano nella grande distribuzione come l'Eurospin, Todis; operatori del settore commerciale, pasticcerie. I tirocini sono organizzati tenendo conto delle capacità strutturali, tecnologiche e organizzative dei soggetti ospitanti, sempre nel pieno rispetto della normativa vigente. I contenuti dei progetti individuali e l'uso di strumentazione sono programmati secondo le capacità di ogni allievo e sono rivisti ogni qualvolta si renda necessario apportare correttivi. In presenza di alunni disabili, se necessario, si concordano contenuti, modalità organizzative e l'uso di strumentazioni anche con diverse modalità. I tutor scolastici, in collaborazione con la commissione per PCTO, dopo aver consultato genitori e alunni, presenteranno gli studenti ai rispettivi tutor aziendali, per concordare modalità e svolgimento dell'inserimento in azienda.

Fasi e articolazioni del percorso:

Classi terze A.S.2023/24

Periodo programmato di realizzazione: l'attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si svolgerà dal 13 settembre 2023 al 08 Giugno 2024.

- **durata totale in ore n. 92 di cui ore in aula n. 14
ore in azienda n. 78**

tirocinio dal 2-05 al 16-05-24

- **tipologia di attività previste:**

- ✓ **a scuola**

Le attività di orientamento svolte in aula vedranno l'intervento dei docenti curricolari che avranno cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza dei Pcto, al fine di preparare gli studenti ad affrontare con maggior consapevolezza e responsabilità l'esperienza. Inoltre saranno organizzati incontri in presenza o on line con i referenti con cui abbiamo co-progettato i percorsi e/o con esperti di settore, visite aziendali. Saranno svolte dal tutor scolastico, quattro ore di orientamento in aula, prima dell'inserimento in azienda degli studenti.

- ✓ **in azienda:** ogni singolo alunno, sarà inserito in azienda e/o ente, dove svolgerà mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione, sotto la supervisione del tutor aziendale. Ogni studente dovrà indossare la propria divisa completa e ordinata.

Classi quarte A. S. 2023-24

Periodo programmato di realizzazione: l'attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si svolgerà dal 13 settembre 2023 al 16 Giugno 2024.

- **durata totale in ore n. 98 di cui ore in aula n. 15**
ore in azienda n. 83
tirocinio dal 31/5 al 16-06-24
- **tipologia di attività previste:**

- ✓ **a scuola**

Le attività di orientamento svolte in aula vedranno l'intervento dei docenti curricolari che avranno cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza dei Pcto, al fine di preparare gli studenti ad affrontare con maggior consapevolezza e responsabilità l'esperienza. Inoltre saranno organizzati incontri in presenza o on line con i referenti con cui abbiamo co-progettato i percorsi e/o esperti di settore, visite aziendali. Saranno svolte dal tutor scolastico, quattro ore di orientamento in aula, prima dell'inserimento in azienda degli studenti.

- ✓ **in azienda:** ogni singolo alunno, sarà inserito in azienda e/o ente, dove svolgerà mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione, sotto la supervisione del tutor aziendale. Ogni studente dovrà indossare la propria divisa completa e ordinata.

Classi quinte A. S. 2023-24

Periodo programmato di realizzazione: l'attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si svolgerà dal 13 settembre 2023 al 08 Giugno 2024.

- **durata totale in ore n. 20 di cui ore in aula e/o in collaborazioni professionalizzanti interne e/o esterne n. 20**

- ✓ **a scuola**

Le attività svolte in aula vedranno l'intervento dei docenti curricolari che avranno cura di introdurre le tematiche trasversali ai Pcto per il raggiungimento delle competenze in uscita. Inoltre saranno organizzati incontri in presenza o on line con esperti di settore, visite aziendali.

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE

Ogni alunno sarà valutato attraverso una scheda di valutazione e al termine dell'inserimento in azienda riceverà la certificazione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze, con riferimento all'EQF. I tutor aziendali e i tutor scolastici illustreranno agli alunni le competenze raggiunte. Ogni studente compilerà la propria scheda di valutazione dell'esperienza fatta.

Le caratteristiche di interdisciplinarietà dei PCTO:

L'approccio educativo interdisciplinare offre di per sé un contributo fondante alla formazione di una mentalità aperta, flessibile e pronta ad acquisire nuove competenze, in ambiti anche diversi dalla scuola. Tutti i consigli di classe partecipano alla progettazione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e tutti i docenti prenderanno parte direttamente o indirettamente alla realizzazione delle attività programmate.

Gli insegnanti delle varie discipline valuteranno l'attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Il consiglio di classe terrà conto dei risultati conseguiti nei suddetti percorsi per definire il voto di condotta a fine anno scolastico.