



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**



Programma Operativo
FERS Calabria 2007/2013

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. PIRIA"

LICEO SCIENTIFICO (RCPS014019) ROSARNO; IPSASR (RCRA01401V) ROSARNO; ITC (RCTD014015) LAUREANA DI BORRELLO

Via Modigliani - 89025 ROSARNO (RC) - Tel. e Fax: 0966 711164

Codice Fiscale: 82001100807 - Cod. Mecc.: RCIS01400V

E.mail: rcis01400v@istruzione.it - PEC: rcis01400v@pec.istruzione.it

1. TITOLO DEL PROGETTO

"I prodotti agroalimentari nella ristorazione"

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto **Professionale Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**

Codice Mecc.: **RCRA01400V**

Indirizzo: **Viale della Pace**

Tel.: **0966/780030** fax **0966711164**

e- mail **rcis01400v@istruzione.it**

Dirigente Scolastico **Prof.ssa Mariarosaria Russo**

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Nessuno

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Coldiretti – Associazione di categoria

Azienda Fattoria 2

Azienda agricola Cannatà Domenico

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Nessuno

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

TIPOLOGIA DI PROGETTO

Il Progetto di alternanza scuola/lavoro rappresenta una esperienza di integrazione pubblico-privato, in coerenza con la strategia europea sull'occupazione con imprese caratterizzate da un buon livello di internazionalizzazione ed operanti nel settore agroalimentare e della ristorazione, elaborato in concertazione con il CTS dell'istituto alla luce delle Linee di Indirizzo emanate dal MIUR quali "nuove tecnologie per la vita, nuove tecnologie per il made in Italy, tecnologie innovative per i beni e le attività culturali e il turismo". Nel contesto socio-economico territoriale di riferimento, si affacciano nel panorama della formazione i percorsi di alternanza scuola/lavoro per assicurare agli studenti, oltre alle conoscenze di base, anche l'acquisizione di maggiori competenze per l'occupabilità e l'auto-imprenditorialità, attraverso la metodologia della "bottega scuola" e "scuola-impresa". Le imprese del nostro territorio chiedono una solida preparazione di base, una buona attitudine all'apprendimento, flessibilità e offrono loro stesse una formazione specifica sul posto di lavoro: il mondo della scuola si inserisce quindi in un contesto che richiede l'integrazione dei saperi, l'affinamento delle abilità e l'acquisizione di competenze volti all'apprendimento della "cultura del lavoro". Quello su cui maggiormente insistono le realtà produttive del territorio calabrese, sono importanti competenze trasversali che il mondo della scuola deve integrare e affinare nei propri percorsi di studio attraverso nuove modalità di apprendimento (non formali e informali) ravvisate nell'alternanza scuola-lavoro : la capacità di adattamento; la capacità di sapersi relazionare, lo spirito di iniziativa e la creatività, perché il titolo di studio, nell'offerta del lavoro, è scontato e da tempo la preferenza cade su chi è preparato.

FATTIBILITA' E MOTIVAZIONE DELL'IDEA PROGETTUALE

Da uno studio del territorio della Piana di Gioia Tauro – Rosarno, emerge che la domanda di lavoro è centrata su profili professionali attinenti l'attività imprenditoriale nel settore agroalimentare e della ristorazione. Il progetto è realizzabile sul territorio per la presenza di numerose aziende del settore e permette ai potenziali fruitori del servizio la possibilità di essere inseriti con profili professionali riconducibili a tre categorie:

1. Privati: Imprenditori della filiera agro-alimentare; Gestori amministrativi-contabili;
2. Enti pubblici: Esperti nella promozione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio;
3. Autonomi: Costituzione di esercizi commerciali e aziende.

FINALITA'DEL PROGETTO

Il progetto vuole promuovere nei ragazzi la cultura del Mediterraneo nonché la tradizione della gastronomia e dei prodotti agroalimentari locali. Ha come obiettivi la conoscenza del gusto, della cultura mediterranea, delle tradizioni popolari, la riscoperta della convivialità e del "mangiare bene", in particolare, sulle caratteristiche nutrizionali e sui benefici dei prodotti tipici calabresi per la salute; più qualità nel mangiare, più qualità di vita. Infatti, sono state selezionate le aziende che si adoperano sul territorio per la produzione, trasformazione e diffusione di prodotti di altissima qualità e che sviluppano il proprio business nel rispetto dell'ambiente garantendo, in ogni loro azione, i diritti dei consumatori, ed anche le strutture di ristorazione che propongono piatti tipici valorizzando i prodotti del mediterraneo. Ha , inoltre, come obiettivo quello di formare competenze e capacità nella gestione di un'impresa agricola ed agroalimentare; contribuire ad acquisire oltre che conoscenze tecniche e specialistiche innovative nel rispetto dell'ambiente, anche competenze manageriali che supportino lo sviluppo e la competitività delle imprese.

Gli obiettivi dell'attività del progetto sono:

- migliorare il livello di professionalità degli studenti;
- formare operatori turistici e dello sviluppo locale capaci di cogliere le grandi potenzialità che la Calabria può esprimere nel settore agroalimentare e del turismo locale;
- formare esperti di programmazione capaci di creare itinerari turistici che includano e facciano conoscere il patrimonio culturale e le tradizioni gastronomiche del territorio, con la valorizzazione di piatti tipici;
- favorire una formazione continua che accresca le competenze tecniche e manageriali relative alla filiera agroalimentare (agrumicola, del pane, della frutta, dell'olio, del latte e del vino);
- valorizzare la sicurezza e la qualità dei prodotti certificati;
- promuovere il ruolo dei prodotti all'interno della Dieta Mediterranea;
- favorire la fruizione di un turismo integrato, ambientale-culturale-enogastronomico, per promuovere tra gli operatori la nascita di sinergie a livello locale.

DURATA DEL PROGETTO: 150 ore di cui 10 ore di orientamento, 20 di fase teorica e 120 di stage.

DESTINATARI DEL PROGETTO ASL

N. 15 alunni della classe terza A. Gli alunni sono stati scelti in base ad una graduatoria che ha tenuto conto delle motivazioni degli alunni per la partecipazione al progetto, della media dei voti relativa al precedente anno scolastica parità di punteggio è stato scelto lo studente con il voto più alto nella condotta.

Gli studenti, a fine percorso formativo, saranno in grado di:

- Individuare i processi produttivi innovativi, sia in termini quantitativi che qualitativi delle filiere agroalimentari del territorio (agrumicola, del pane, della frutta, dell'olio, del vino e del latte);
- Valorizzare i prodotti tipici del territorio;
- Promuovere il ruolo dei prodotti all'interno della Dieta Mediterranea;
- Sviluppare e implementare la ristorazione;
- Curare la gestione organizzativa secondo i parametri di efficienza, efficacia e qualità;
- Organizzare le attività secondo la normativa vigente nel settore;
- Utilizzare l'uso nella lingua inglese come strumento di comunicazione e di lavoro.

ARTICOLAZIONE DEI MODULI

1^a FASE: 10 ORE di lezioni teoriche di orientamento con gli esperti del settore

2^a FASE: 20 di lezioni teoriche

3^a FASE: 120 di lezioni pratiche in azienda con i tutor aziendali

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

Soggetto	Nome referente	Progettazione	Realizzazione	Valutazione
Comitato Tecnico Scientifico	D.S. e Docenti esplicitati in seguito dell'Istituto	Lavora alla stesura del progetto e alla definizione delle competenze	Facilita il collegamento con gli imprenditori Collabora alla definizione della convenzione	Monitoraggio dei tempi e valutazione dei risultati del progetto
Dirigente Scolastico	Prof.ssa Mariarosaria Russo	Presiede il Comitato Tecnico Scientifico	Stipula con i Responsabili legali di ciascun ente/azienda una convenzione che impegni legalmente entrambe le parti firmatarie. Si	Controlla e coordina le Attività. Redige la certificazione delle competenze con il tutor aziendale.
Referente e responsabile di progetto	Referente di alternanza scuola/lavoro	Cura in prima persona la progettazione	Coordina le attività, cura la stesura delle UFC concordate con il tutor aziendale; cura la gestione dei flussi informativi; cura le operazioni di monitoraggio del progetto; mantiene i contatti con i <i>tutor</i> esterni	Predisporre, in accordo con i tutor interni ed esterni, griglie di osservazione dell'esperienza pratica e schede di valutazione; organizza le fasi di verifica e valutazione delle diverse attività previste dal progetto e svolte in aula e nei contesti lavorativi; organizza la verifica degli studenti in accordo con i tutor aziendali; fornisce i dati necessari al Comitato Tecnoscience per la verifica del progetto
Consiglio di Classe	Consiglio della classe terza	Collabora all'analisi dei bisogni formativi	Svolge attività di docenza in preparazione	Valutazione finale dello studente e certificazione del

		degli studenti	all'inserimento in azienda	credito formativo
Tutor scolastico	Docente interno dell'istituzione scolastica	Collabora alla stesura del progetto con l'analisi dei bisogni formativi degli studenti; ricerca e contatta sul territorio le Aziende adatte alla realizzazione del progetto; verifica la disponibilità ad accogliere studenti in azienda	Individua con l'azienda le figure di riferimento che seguiranno lo studente all'interno dell'azienda; concorda con i <i>tutor</i> esterni il progetto formativo di ogni studente e il patto formativo, la sede e l'orario; favorisce i contatti diretti tra lo studente ed il loro tutor aziendale; facilita l'inserimento degli studenti in azienda	Raccoglie i dati necessari alle fasi della valutazione in itinere e finale dello studente e del progetto
Tutor aziendale	Referenti delle aziende <i>partner</i>	Partecipa alla stesura dei percorsi formativi degli studenti; assolve a tutte le pratiche per conto dell'azienda.	Mantiene i contatti tra azienda ed Istituto; cura l'inserimento degli studenti nelle realtà lavorative scelte e dà seguito allo sviluppo del progetto.	Raccoglie ed organizza i dati e le osservazioni sul periodo di apprendimento in azienda degli studenti; fornisce osservazioni e valutazioni al <i>tutor</i> interno da trasmettere in Consiglio di Classe. Redige con il D.S. la certificazione delle competenze.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Nella **fase di progettazione** le strutture ospitanti hanno partecipato con il DS, il referente di progetto e il CTS all'elaborazione del progetto, allo studio delle professionalità richieste sul territorio ed alla stesura delle competenze che gli studenti acquisiranno dopo il percorso asl.

Nella fase di realizzazione nelle strutture ospitanti gli alunni metteranno in pratica quanto appreso in via teorica a scuola sulle produzioni e la preparazione di piatti tipici locali. Gli alunni si confronteranno direttamente con gli operatori del settore della ristorazione.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Lavoro e occupabilità: In questo percorso saranno presentate azioni di orientamento al lavoro ed esperienze di stage, finalizzate all'acquisizione di esperienze e competenze professionali, anche in termini imprenditoriali e di auto-impiego, che i partecipanti potranno utilizzare nel mercato del lavoro, nei tirocini e nell'apprendistato all'interno del Polo tecnico professionale. Si fa presente che tali azioni sono scaturite dalla richiesta di competenze tecnico-professionali specifiche da parte delle aziende del territorio e dall'espletamento del percorso di alternanza scuola/lavoro dello scorso anno che si è concluso con l'assunzione stagionale di due allievi delle classi Quarte e con l'attivazione dell'apprendistato per 5 allievi, in fase di realizzazione, presso le aziende partners del percorso asl dell'anno 2014/2015.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Il percorso sarà di 150 ore, di cui:

- 10 ore di orientamento con gli esperti Coldiretti
- 20 ore di fase teorica presso le aziende convenzionate
- 120 ore di stage seguiti dai tutor aziendali

FASI ATTIVITA'

- 1. Orientamento: 10 ore nel mese di Novembre con due lezioni da 5 ore;**
- 2. Fase teorica: 20 ore nel mese di Novembre con due lezioni da 5 ore;**
- 3. Fase di stage: 120 ore nel mese di Novembre/Dicembre da effettuarsi con 8 ore al giorno;**

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Il percorso asl si svolgerà a Rosarno nel periodo Novembre/Dicembre 2015

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Orientamento al lavoro nel settore agrituristico e della ristorazione

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Ogni alunno avrà un percorso personalizzato in base alle proprie attitudini, con l'obiettivo di conoscere praticamente un contesto aziendale che ha già da tempo attivato innovazioni di processo e di prodotto e arricchire così le competenze tecnico-professionali spendibili nel mondo del lavoro.

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Preparazione di piatti tipici

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

- LABORATORIO MULTIMEDIALE software, Lim e internet

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO 17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Modalità di monitoraggio e valutazione del progetto. Obiettivo e verifica finali:

Il monitoraggio è concepito attraverso *audit* di controllo e verifica da parte di tutti i soggetti coinvolti come segue:

un primo *audit* di verifica e controllo *in itinere* in aula alla fine della fase teorica; un secondo *audit* in aula a conclusione della fase di stage (valutazione finale dell'intervento).

Gli *audit* dei due interventi prevedono comunque sia la valutazione degli studenti che del progetto nel suo complesso. La verifica finale conclusiva comporterà:

la realizzazione di una commessa specifica, ideata e assegnata dal *tutor* aziendale sulla base di quanto appreso durante il percorso, che ottemperi le fasi "dalla progettazione alla realizzazione, un *projectwork*, coerente con il percorso personalizzato seguito, che abbia come obiettivo la ricerca, la progettazione e l'offerta di soluzioni.

A tale proposito verrà istituito un Tavolo di Coordinamento tra i tutor aziendali delle aziende partner, il tutor scolastico e il D.S., al fine di:

- 1) monitorare l'andamento *in itinere*;
- 2) valutare in fase conclusiva a partire dagli esiti di:
 - a) continuità di partecipazione ai percorsi proposti;
 - b) valutazione degli apprendimenti;
 - c) valutazione *ex post*.

Il Referente del progetto al termine del percorso ASL procederà all'esame complessivo dello stesso per valutare il raggiungimento degli obiettivi e delle finalità, quindi predisporrà un monitoraggio complessivo mediante criteri di valutazione incrociata che saranno definiti tra tutte le parti (ad esempio *Customer Satisfaction* e la valutazione di altri indici di processo).

A fine progetto saranno, inoltre, somministrati:

1. Questionario valutazione scuola-lavoro allo studente
2. Questionario autovalutazione studente
3. Questionario valutazione scuola-lavoro al tutor aziendale

18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

Saranno somministrati Test d'ingresso iniziali per verificare le conoscenze degli studenti nel settore delle produzioni e della ristorazione. Poi si proseguirà con colloqui individuali, e colloqui di gruppo, ed il test finale per il **rilascio della Certificazione delle Competenze** da parte degli Enti certificatori: L'Istituzione scolastica e le aziende partner. La certificazione delle Competenze contiene i criteri di descrizione delle competenze acquisite di cui al Quadro Europeo delle Qualificazioni (EQF). La certificazione del credito formativo sarà assegnata dal Consiglio di classe su indicazione dei tutor aziendali che concorrono anche alla certificazione finale delle competenze.

Discipline coinvolte nel progetto di ASL :

Economia, Valorizzazione delle attività produttive, Diritto, Inglese

19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i processi produttivi innovativi, sia in termini quantitativi che qualitativi delle filiere agroalimentari del territorio (agrumicola, del pane, della frutta, dell'olio, del vino e del latte); • Valorizzare i prodotti tipici del territorio; • Promuovere il ruolo dei prodotti all'interno della Dieta Mediterranea; • Sviluppare e implementare la ristorazione; • Curare la gestione organizzativa secondo i parametri di efficienza, efficacia e qualità; • Organizzare le attività secondo la normativa vigente nel settore; • Utilizzare l'uso nella lingua inglese come strumento di comunicazione e di lavoro • Cura delle relazioni con gli operatori del settore; 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nell'ambito degli atti normativi regionali, nazionali, comunitari e internazionali; • Correlare le risorse con il territorio nei processi di produzione, trasformazione, manipolazione e commercializzazione; • Individuare i fattori che concorrono a produrre i risultati dell'impresa nella ristorazione e promozione dei prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la normativa vigente nel settore agro-alimentare e della ristorazione; • Individuare le principali fasi dei processi produttivi, dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche; • Mettere in relazione le scelte organizzative dell'impresa con le caratteristiche del suo mercato nel territorio di inserimento; • Conoscere gli strumenti della promozione del turismo culturale ed enogastronomico.

20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

A fine percorso asl il Dirigente scolastico e i tutor aziendali, avendo monitorato costantemente l'evoluzione del processo di apprendimento in aula e in azienda dei discenti per 120 ore e dai risultati dei test finali, **CERTIFICHERANNO con un attestato finale le competenze** di base, tecnico-professionali e trasversali che ogni alunno avrà conseguito nel suo percorso formativo. La certificazione rilasciata sarà spendibile nel mondo del lavoro e con l'approvazione del Consiglio di classe attribuirà credito formativo per gli Esami di Stato.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

I risultati del progetto saranno diffusi tramite:

1. Sito web dell'Istituto R. Piria
2. Seminario finale con la presenza di tutti i partner, le Istituzioni e la cittadinanza
3. Quotidiani locali
4. Televisioni locali e regionali

POLIZZA ASSICURATIVA

Per la polizza di assicurazione per gli studenti ed i tutor (Infortuni e RC), L'ISTITUTO è coperto da polizza assicurativa con scadenza novembre 2016

SICUREZZA SUL LAVORO

In relazione alla sicurezza e alla prevenzione, nell'azienda e nell'Istituto d'Istruzione Superiore R. Piria di riferimento sono stati costituite le figure previste dal D.Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni attuate dal D.Lgs. 81/2008, con l'assegnazione dei relativi compiti. SI prevede di formare gli allievi sui seguenti moduli di base:

- Utilizzare il sistema della sicurezza nell'ambiente di lavoro;
- Applicare i principi fondamentali di prevenzione;
- Affrontare le principali situazioni di emergenza;
- Collaborare al mantenimento delle condizioni di sicurezza nel luogo di lavoro

OBBLIGHI DEL BENEFICIARIO DEL PERCORSO IN ALTERNANZA

L'allievo, durante lo svolgimento del percorso formativo e tenuto a svolgere le attività previste nella progettazione formativa e **nel patto formativo**, a far riferimento ai tutor per qualsiasi esigenza, a rispettare gli orari concordati, l'ambiente di lavoro, i regolamenti aziendali, le norme in materia di igiene e salute e sicurezza sul lavoro, nonché mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai processi produttivi ed ai dati, informazioni e conoscenze in merito ai procedimenti amministrativi acquisiti durante lo svolgimento del percorso in azienda.

Rosarno, 8/10/2016

Il Referente del progetto
Prof.^{ssa} Francesca Corso

Il Dirigente Scolastico
Prof.^{ssa} Mariarosaria Russo