

PIANO delle Esperienze Formative Professionali

Triennio 19/22

Introduzione

Le recenti modifiche normative prevedono una consistente diminuzione del numero minimo di ore da dedicare alle attività di alternanza scuola lavoro (ora denominati *percorsi per le competenze trasversali e di orientamento*): 210 ore nel triennio degli Istituti Professionali, in luogo delle 400 ore previste dalla Legge 107 del 13 luglio del 2015 e 150 ore per gli Istituti Tecnici.

L'Istituto Superiore di San Pellegrino Terme, tuttavia, ritenendo prioritario offrire ai propri studenti esperienze di orientamento e potenziamento professionale significative ed efficaci, presenta un piano di esperienze formative e professionali rafforzato e completo con l'intento di perseguire le seguenti finalità:

- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società.

Obiettivo dell'Istituto è rilasciare al termine del corso di studi una certificazione, anche in linea con le competenze europee, delle esperienze professionali maturate dagli studenti nell'ambito delle opportunità formative fornite dall'Istituto in realtà selezionate con le quali sono state sottoscritte specifiche convenzioni e condivisi programmi di formazione. Il **Piano delle Esperienze Formative e Professionali** dell'Istituto si articola nelle seguenti attività:

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento "Scuola- Azienda"

- ✓ **3 settimane** di esperienza in aziende del settore di indirizzo per ogni anno del triennio (36 ore settimanali) e, a partire dall'a.s. 2019/20, anche in classe seconda (32 ore settimanali nell'ambito della personalizzazione degli apprendimenti), per un totale di **96 ore nel biennio e 324 ore nel triennio** (per le classi del percorso di istruzione professionale quinquennale); **7 settimane** (36 ore settimanali) di esperienza in aziende del settore di indirizzo in seconda e terza classe per **un totale di 504 ore** (per le classi del percorso di istruzione e formazione professionale triennale regionale-operatore della ristorazione) e, a partire dall'a.s. 2019/20 anche nel quarto anno lefp- tecnico di cucina (**252 ore**) ;
- ✓ un pacchetto di ore di preparazione pre-esperienza e di verifica post-esperienza delle competenze raggiunte nel percorso (**minimo 20 ore per anno** di corso). La preparazione si svolge in aula e nei laboratori dell'Istituto, coinvolgendo diverse discipline e focalizzandosi sulle competenze da acquisire durante l'esperienza in azienda (es. certificazione formazione HACCP);
- ✓ **8 ore** di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (da effettuarsi prima dell'esperienza in azienda).

Tirocini

- ✓ **Tirocini per la valorizzazione delle eccellenze** destinati agli alunni meritevoli selezionati sulla base di requisiti didattico-disciplinari deliberati dal Collegio dei Docenti. I tirocini vengono svolti presso importanti e qualificate strutture del settore di indirizzo in Italia e all'estero;

- ✓ **Tirocini Formativi e di Orientamento per Studenti BES** personalizzati per gli alunni che presentano bisogni educativi speciali;
- ✓ **Tirocini Brevi Infrannuali** da svolgersi su adesione volontaria nei periodi di sospensione delle lezioni (vacanze natalizie e pasquali);
- ✓ **Tirocini Curricolari Formativi Estivi** dedicati agli studenti del triennio e da effettuarsi durante le vacanze estive;
- ✓ **Tirocini Curricolari di Orientamento Estivi** dedicati agli studenti che hanno ottenuto la promozione alla classe seconda e da effettuarsi durante le vacanze estive;
- ✓ **Tirocini non Curricolari per Neo-Diplomati** dedicati agli studenti neo-diplomati del nostro Istituto al fine di agevolare l'inserimento nel mondo del lavoro.

Altre Esperienze Formative Professionali

- ✓ **Esperienze Formative e di Orientamento Volontarie Esterne:** partecipazione ad eventi e manifestazioni organizzate da Enti o realtà aziendali con le quali l'Istituto collabora;
- ✓ **Esperienze Formative e di Orientamento Volontarie Interne:** partecipazione ad eventi e manifestazioni interne all'Istituto come esperienza formativa in situazioni lavorative.

Individuazione dei profili aziendali

L'Istituto Superiore di San Pellegrino Terme prevede che i periodi di apprendimento in contesto lavorativo siano articolati in base a criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, professionale degli studenti in relazione alla loro età e siano dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio. Pertanto, si ritiene opportuno tracciare diversi profili aziendali ideali diversificati per l'effettuazione dell'esperienza in azienda da parte dei nostri studenti di ogni classe e articolazione. I soggetti ospitanti devono:

- essere in possesso di spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste durante il periodo di orientamento e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche;
- avere la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza;
- avere nel loro organigramma personale qualificato in grado di svolgere l'attività di tutor in collaborazione con l'istituzione scolastica.

Di seguito vengono riportati i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento elaborati e caricati sulla Piattaforma Scuola & Territorio con l'abbinamento ai profili aziendali individuati per ordine di classe. Le competenze da conseguire relativamente ai progetti sono specificate nel Piano allegato al PTOF.

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	Profilo aziende
Classi seconde (a partire dall'a.s. 2019/20) Progetti:	<ul style="list-style-type: none"> • Aziende ristorative di piccole dimensioni, in prevalenza a conduzione familiare

<ul style="list-style-type: none"> • orientamento professionale settori: cucina e arte bianca, bar sala e vendita, accoglienza turistica 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture alberghiere max 3/4 stelle • Piccole Agenzie di viaggio outgoing
<p>Classi terze</p> <p><u>Articolazione Enogastronomia</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis di cucina terzo anno <p><u>Articolazione Sala e Vendita</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis de rang terzo anno • commis d'etage terzo anno <p><u>Articolazione Accoglienza turistica</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • addetto al ricevimento terzo anno <p><u>Articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis di pasticceria terzo anno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aziende ristorative di piccole dimensioni, in prevalenza a conduzione familiare • Strutture alberghiere max 3/4 stelle • Piccole Agenzie di viaggio outgoing • Piccoli laboratori artigianali di produzione dolciaria preferibilmente a conduzione familiare, con un ridotto numero di dipendenti e fatturati modesti. Aziende presenti sul territorio, se disponibili, vicino al luogo di residenza dell'alunno o facilmente raggiungibili dallo stesso • Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze
<p>Classi quarte</p> <p><u>Articolazione Enogastronomia</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis di cucina quarto anno <p><u>Articolazione Sala e Vendita</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis de rang quarto anno • commis d'etage quarto anno <p><u>Articolazione Accoglienza turistica</u></p> <p>Progetti:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aziende ricettive/ristorative di medie dimensioni (strutture alberghiere quattro o cinque stelle-aziende della ristorazione commerciale e/o collettiva) • Laboratori artigianali di produzione dolciaria medie dimensioni (eventualmente appartenenti anche alla grande distribuzione presente sul territorio). • Laboratori artigianali produzione dolciaria per

<ul style="list-style-type: none"> • addetto al ricevimento quarto anno <p><u>Articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis di pasticceria quarto anno. 	<p>intolleranze alimentari (es. celiachia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenzie di viaggio/ Tour Operators di medie dimensioni con presenza personale specializzato e fatturato medio-alto • Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze
--	--

<p>Classi quinte</p> <p><u>Articolazione Enogastronomia</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis di cucina quinto anno <p><u>Articolazione Sala e Vendita</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis de rang quinto anno • commis d'etage quinto anno <p><u>Articolazione Accoglienza turistica</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • addetto al ricevimento quinto anno <p><u>Articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali</u></p> <p>Progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commis di pasticceria quinto anno 	<ul style="list-style-type: none"> • Aziende ricettive/ristorative di medie-grandi dimensioni (strutture alberghiere quattro , cinque stelle, catene alberghiere) • ristorazione commerciale: alta ristorazione, ristoranti di buon livello • ristorazione collettiva • Laboratori artigianali di produzione dolciaria medie/grandi dimensioni; Laboratori artigianali produzione dolciaria intolleranze alimentari (es. celiachia) • Agenzie di viaggio o Tour Operators. di grandi dimensioni, presenza di personale specializzato, elevato numero di dipendenti e fatturato elevato, localizzazione: Italia e/o Estero • Grandi catene alberghiere o della ristorazione per tirocini di merito per valorizzare le eccellenze
--	---

Per le classe **seconde** e **terze** del corso triennale di **Istruzione e Formazione Professionale Operatore della Ristorazione- Indirizzo "Preparazione Pasti"** sono stati elaborati i **Progetti: aiuto preparatore pasti secondo anno e aiuto preparatore pasti terzo anno**. A partire dall'a.s. 2019/20 è attivato il progetto **Tecnico di cucina quarto anno** per gli studenti che aspirano al diploma regionale.

Sviluppo triennale del Piano delle Esperienze Formative Professionali

Si individuano le azioni del piano di sviluppo triennale delle attività di organizzazione dei percorsi di orientamento professionali offerti dall'Istituto, in accordo con quanto previsto dal Piano di Miglioramento. Le azioni vengono riportate sinteticamente di seguito:

ANNO 19/20

Azioni:

- Progettazione e realizzazione percorsi di **orientamento professionale** per le **classi seconde** nell'ambito della Personalizzazione degli apprendimenti secondo quanto previsto dalla Legge di Riforma degli Istituti Professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n.61);
- Progettazione e realizzazione del percorso **“tecnico di cucina-quarto anno”** per gli studenti frequentanti il **quarto anno** del percorso di formazione regionale;
- Eventuale revisione del Piano di Alternanza Scuola Lavoro e delle Esperienze Formative Professionale alla luce delle nuove indicazioni derivanti dalle linee guida previste dalla Riforma;
- Messa a regime della certificazione ai fini Europass delle esperienze professionali svolte dagli studenti nell'intero percorso di studi sulla Piattaforma Scuola & Territorio.

ANNO 20/21

Azioni:

- Progettazione e realizzazione percorsi di orientamento professionale **specifici per declinazione** per le **classi terze** secondo quanto previsto dalla Legge di Riforma degli Istituti Professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n.61);
- Revisione e razionalizzazione delle collaborazioni aziendali.

ANNO 21/22

Azioni:

- Progettazione e realizzazione percorsi di orientamento professionale **specifici per declinazione** per le **classi quarte** secondo quanto previsto dalla Legge di Riforma degli Istituti Professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017 n.61);
- Ampliamento delle collaborazioni aziendali in funzione del nuovo indirizzo **Tecnico Economico-Turismo**;
- Progettazione e realizzazione percorsi di orientamento professionale per le **classi terze** del percorso **Tecnico Economico- Turismo**.