

ISTITUTO STATALE DI ISTR. SUP. "F.ENRIQUES"

CASTELFIORENTINO (FI) Tel. 0571633083/ 4 - Fax 0571633593 -

WWW.ENRIQUES.IT - e.mail: firc06000e@istruzione.it

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

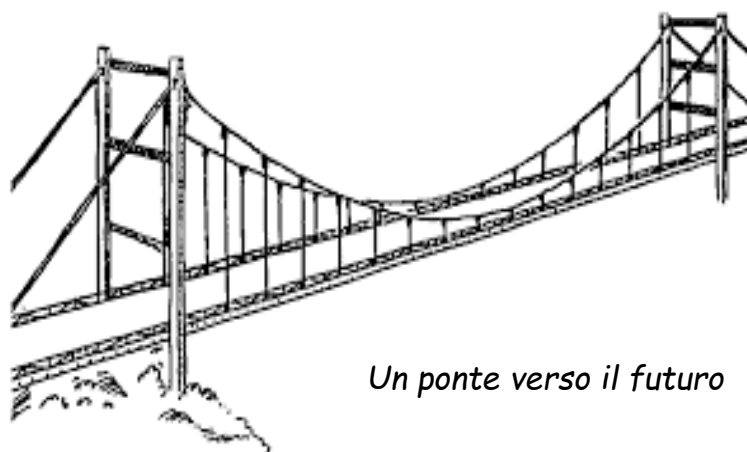
ISTITUTO PROFESSIONALE -. TECNICO - LICEO

(Art. 1/33, Legge n. 107 del 13 luglio 2015)

.....

PERCORSO FORMATIVO

A.S. 2015-2016



SCUOLA

LAVORO

Un ponte verso il futuro

PREMESSA

Al fine di incrementare le opportunità di apprendimento, la legge 107/2015 attua percorsi di Alternanza scuola-lavoro in tutti i corsi di studi dell'Istituto (Liceo, Tecnico e Professionale).





Un monte ore obbligatorio rivolto alla realizzazione di un raccordo organico con la realtà sociale ed economica del territorio, che dal corrente anno scolastico 2015/16, coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione.

Con queste nuove modalità di attuazione, le caratteristiche dell'alternanza scuola lavoro delineate dalle precedenti normative (ex Terza Area), cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda di formazione complementare da parte degli utenti, ora si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti".

Attraverso l'alternanza scuola lavoro si concretizza il concetto di pluralità e complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento. Il mondo della scuola e quello dell'impresa/struttura ospitante non sono più considerati come realtà separate bensì integrate tra loro, consapevoli che, per uno sviluppo coerente e pieno della persona, è importante ampliare e diversificare i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento.

1. FINALITÀ DEL PERCORSO FORMATIVO

All'interno del sistema educativo del nostro paese l'alternanza scuola lavoro è stata proposta come metodologia didattica per:

-  attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, coniugando "sapere" e "saper fare";
-  arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
-  favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
-  realizzare un organico collegamento fra la scuola e il mondo del lavoro che consenta la partecipazione attiva del "territorio" ai processi formativi;

- ✚ far conoscere agli studenti le potenzialità economiche, turistiche e produttive del nostro territorio, coinvolgendoli a livello operativo, ciascuno con le competenze proprie dell'indirizzo di studi seguito, nelle attività di produzione, amministrazione e promozione delle aziende del territorio.

2. DESTINATARI DELLA FORMAZIONE

Le attività sono rivolte agli studenti delle classi Terze, Quarte e Quinte dell'Istituto Professionale, Tecnico e Liceo, (tutti gli indirizzi).

3. RISORSE UMANE COINVOLTE

- Collegio dei docenti.
- Consiglio di classe.
- Dirigente scolastico.
- Direttore dei servizi amministrativi.
- Funzione strumentale per l'Alternanza s-l.
- Commissione Alternanza s-l.
- Agenzia formativa dell'Istituto Enriques
- Uffici di segreteria.
- Docenti con funzione di Tutor scolastici.
- Docenti con funzioni formative.
- Esperti di settore.
- Altaquota srl (società di consulenza) con funzioni formative.
- Biodue S.p.A - Via Lorenzetti - Tavarnelle Val di Pesa
- Puntopack Srl - Via Guttuso - Tavarnelle Val di Pesa
- Aziende industriali, mercantili e di servizi del territorio.
- Studi professionali.
- Enti pubblici e del terzo settore.

ALTRI ENTI COINVOLTI

- Camera di Commercio di Firenze.
- Agenzia delle Entrate, uff. di Empoli.
- Comune di Castelfiorentino.

4. RISORSE MATERIALI IMPIEGATE

- Laboratori di informatica gestionale.
- Laboratori di Grafica.
- Laboratori di Fotografia.
- Laboratori di Cucina, Sala e Bar.
- Auditorium.

5. ATTIVITA' PROGRAMMATE

5.1 - FORMAZIONE SU RISCHI E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO.

- OBIETTIVI

Il corso ha il fine di fornire a tutti gli studenti delle classi Terze Professionale, Tecnico e Liceo, che si apprestano a svolgere attività di stage, un'adeguata formazione generale in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

- CONTENUTI

Formazione generale (8 ore): concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; organi di vigilanza, controllo e assistenza. (D.Lgs 81/2008).

Formazione specifica (4 ore): rischio meccanico ed elettrico generale; rischi specifici dell'azienda (in parte svolta in azienda): rumore, microclima, illuminazione, videoterminali, movimentazione carichi, burn-out, segnaletica d'emergenza, procedure di esodo, DPI, utilizzo delle attrezzature specifiche.

- MODALITA' DI SVOLGIMENTO

11 ore in ambito curriculare con il coinvolgimento dei docenti di Diritto, Scienze motorie, docenti di laboratorio.

1 ora in ambito extra-curriculare, con formatore qualificato, per la valutazione e certificazione dei risultati.

5.2 - STAGE

- OBIETTIVI

Lo stage formativo rappresenta l'asse portante dell'Alternanza. I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono svolti presso soggetti esterni alle istituzioni scolastiche e formative, con i quali sono co-progettati, attuati, verificati e valutati.

L'attuazione dei percorsi avviene sulla base di apposite convenzioni, attivate con una platea di soggetti (c.d. strutture ospitanti), rappresentati da:

- Imprese e rispettive associazioni di rappresentanza;
- Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura;
- Ordini professionali;
- Musei e altri istituti pubblici e privati operanti nei settori del patrimonio e delle attività culturali, artistiche e musicali;
- Enti locali;
- Enti e associazioni non profit;
- Università.

- MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono articolati secondo criteri di gradualità che rispettano lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi.

Essi sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio, delle possibilità di mobilità degli studenti, nonché della loro età.

I rapporti con il tutor aziendale consentono, oltre che una mirata programmazione dei percorsi, un adeguato controllo degli studenti in stage ed un idoneo monitoraggio dei risultati conseguiti.

- TEMPI DI SVOLGIMENTO

CLASSI 3° LICEO E TECNICO	80 ORE	maggio-giugno
CLASSI 3° ALBERGHIERO	120 ORE	febbraio e giugno
CLASSI 3° PROFESSIONALE	200 ORE	febbraio e giugno
CLASSI 4° LICEO E TECNICO	80 ORE	maggio-giugno
CLASSI 4e ALBERGHIERO	120 ORE	giugno
CLASSI 4° PROFESSIONALE	120 ORE	giugno
CLASSI 5° ALBERGHIERO	120 ORE	settembre
CLASSI 5° PROFESSIONALE	120 ORE	settembre

5.3 - LABORATORI PER L'OCCUPABILITÀ (L. 107/2015 – art. 1, comma 60)

- OBIETTIVI

Il fine di questi laboratori è quello di stimolare la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità, coniugando insieme innovazione, istruzione e inclusione.

I laboratori vogliono essere palestre di innovazione e spazi dove mettere in campo attività di orientamento al lavoro e di alternanza, ma anche progetti contro la dispersione scolastica.

(ASL, Guida Operativa pag. 17)

- ATTIVITÀ

1) GESTIONE D'IMPRESA SIMULATA

E' un percorso di laboratorio sulla gestione delle attività di ristorazione e bar dell'indirizzo alberghiero.

Il laboratorio coinvolge gli studenti delle classi 3° e 4° degli indirizzi: ACCOGLIENZA TURISTICA, FINANZA E MARKETING, SERVIZI COMMERCIALI e di PROMOZIONE PUBBLICITARIA.

Ciascun indirizzo conferisce le proprie competenze professionali: FRONT OFFICE, GESTIONE MARKETING, PROMOZIONE E COMUNICAZIONE e AMMINISTRAZIONE E CONTABILITÀ'.

Il laboratorio sarà coordinato dal Dott. Stefano Volterrani della società ALTAQUOTA SRL ed avrà come partner due aziende assistite dalla società ALTAQUOTA SRL:

- Biodue S.p.A - Via Lorenzetti - Tavarnelle Val di Pesa
- Puntopack Srl - Via Guttuso - Tavarnelle Val di Pesa

La parte amministrativo /contabile sarà effettuata con software AD HOC REVOLUTION, della ZUCCHETTI.

2) HACCP

Il corso è rivolto alle classi 4^e, indirizzo Enogastronomia, Servizi di sala e Pasticceria, ed è finalizzato alla formazione degli studenti sul tema dell'igiene degli alimenti e della sanificazione degli ambienti di lavoro, in vista del loro ingresso in azienda per lo svolgimento delle attività di stage. Il percorso ha la durata di 12 ore, di cui una parte svolta in ambito curriculare e il resto in orario pomeridiano. Al termine del percorso saranno verificate e certificate le competenze acquisite.

3) IL FISCO A SCUOLA

Il seminario è promosso e svolto dall'AGENZIA DELLE ENTRATE di Empoli ed è rivolto alle classi: 4A Servizi Commerciali, 4A e 4B Tecnico Commerciale.

Ha la durata di 5 ore ed è finalizzato oltre che a fornire agli studenti competenze professionali specifiche, a trasmettere loro principi di cittadinanza attiva e consapevole.

4) SEMINARIO SUL FENOMENO DELLA CONTRAFFAZIONE

Il seminario è promosso e svolto dalla CAMERA DI COMMERCIO di Firenze nell'ambito della *Campagna di sensibilizzazione sul fenomeno della contraffazione*; è rivolto alle classi: 5A e 5B Servizi Commerciali e 4A Tecnico Commerciale, indirizzo Finanza e Marketing.

Ha la durata di 5 ore (tre incontri di 1 ora con formatori della Camera di Commercio e 2 ore di formazione curriculare).

Il corso è finalizzato oltre che a fornire agli studenti competenze professionali specifiche, a trasmettere loro principi di cittadinanza attiva e consapevole, sollecitando l'attenzione dei consumatori più giovani, e di riflesso dei loro genitori, verso i rischi potenziali dei prodotti contraffatti con lo slogan "Il falso danneggia tutti"

Al termine dell'incontro agli studenti partecipanti sarà assegnato un lavoro (realizzazione di uno slogan, marchio, tema, poster ecc.) da svolgere successivamente con il coordinamento del docente curricolare che impegnerà i ragazzi indicativamente per un massimo di 3 ore.

E' prevista la premiazione dei lavori realizzati in occasione di un evento finale al quale saranno invitati tutti gli studenti partecipanti alle lezioni e che si svolgerà presumibilmente in primavera in un teatro di Firenze.

5) EVENTO "59^a MOSTRA DEL CHIANTI" - Montespertoli 28 Maggio - 5 Giugno 2016

La partecipazione alla manifestazione "MOSTRA DEL CHIANTI", si pone i seguenti obiettivi:

- Far conoscere agli studenti le potenzialità turistiche e produttive del nostro territorio;

- Coinvolgerli, come soggetti attivi, nell'attività di promozione delle risorse turistiche ed economiche del territorio;
- Consentire loro di misurare sul campo le capacità e le competenze professionali acquisite a scuola.

Il progetto è organizzato in forma di cooking schools e degustazione vini di Montespertoli con la produzione di prodotti enogastronomici: "Mostra del chianti".

Gli studenti coinvolti potranno trovare un arricchimento formativo da questa esperienza, ma anche fornire un valore aggiunto alla "manifestazione".

SOGGETTI COINVOLTI: gli studenti delle classi 4A - 4B - 4C - 4E - 4G enogastronomia (cucina, sala e pasticceria) e la 4D accoglienza alberghiera.

ENTI COINVOLTI:

- Organizzazione mostra chianti.
- Comune di montespertoli.
- Azienda vinicola Casa di Monte di Andrea Simoncini
- Azienda vinicola Podere Gualandi di Guido Gualandi
- Azienda vinicola La Ripa Verde di Guglielmo Marsiglia
- Azienda vinicola Valleprima di Artemio Compagnucci
- Azienda vinicola Tenuta Moriano di Riccardo Panconesi

DOCENTI COINVOLTI:

- Prof. Leopoldo gaglianone..... responsabile del progetto
- Prof. Ferraro Gennaro tutor classe 4A
- Prof. Guma Francesco tutor classe 4B
- Prof. Gaglianone Leopoldo tutor classe 4C
- Prof.ssa Manzo Concetta tutor classe 4D
- Prof. Zeni Maurizio tutor classe 4E
- Prof. Nebbiai Marco tutor classe 4G

ATTIVITA' FORMATIVA:

- Le classi 4A-4B-4E-4G-4D svolgeranno 2 lezioni di preparazione a scuola della durata di 2,5 ore ciascuna.
- La classe 4C parteciperà a 4 incontri da 2,5 ore presso le aziende partner.
- La classe 4C sarà presente per tutta la durata della manifestazione presso gli stand delle aziende e dell'ente organizzatore del cooking schools.
- La 4D sarà presente tutte le sere per la gestione di ospitalità e accoglienza.
- Le classi 4A-4B-4E-4G, parteciperanno al cooking schools dei giorni 28 e 29 maggio, 4 e 5 giugno.

6. LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (ASL, Guida Operativa pag. 47)

La valutazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dell'Alternanza rappresenta un elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (scuola, lavoro) e diversi soggetti (docenti/formatori/studenti).

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella certificazione finale. Il tutor formativo esterno, ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 15 aprile 2005, n. 77, «...fornisce all'istituzione scolastica o formativa ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi».

Sulla base della suddetta certificazione il Consiglio di classe procede:

- a) alla valutazione degli esiti¹ delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari (credito scolastico) e sul voto di condotta;
- b) all'attribuzione di crediti² ai sensi del D.M. 20 novembre 2000, n. 429, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite coerenti con l'indirizzo di studi frequentato, ai sensi dei dd.PP.RR. nn. 87, 88 e 89 del 2010 e delle successive Linee guida e Indicazioni nazionali allo scopo emanate.

A conclusione del percorso triennale di alternanza, l'Istituzione Scolastica attesta le competenze acquisite dallo studente.

DOCENTE REFERENTE F.S.

Prof. Andrea Cimino

¹ per una valutazione positiva è richiesta la frequenza di almeno il 75% delle ore programmate.

² da inserire nel **Curriculum dello Studente** (Legge 107/2015 art. 1 comma 28).