

# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

APPRENDO OLTRE L'AULA A.S. 2019/2020

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*learning by doing*), opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita, consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

*“L'istruzione e la formazione sono, infatti, al centro delle politiche attive e dei programmi d'azione dell'area europea, tanto che nel giugno 2016, con la comunicazione di una Nuova Agenda di Competenze per l'Europa (New Skills Agenda for Europe), la Commissione e il Consiglio d'Europa hanno proposto la revisione delle precedenti raccomandazioni, già connesse tra loro in modo interdipendente in un quadro di strumenti e dispositivi atti a facilitare la trasparenza e la mobilità nazionale e transnazionale. L'aggiornamento delle raccomandazioni ha ulteriormente focalizzato l'attenzione sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze.*

*Il lavoro di revisione degli strumenti d'azione avviato dalla Nuova Agenda ha portato a un rilancio delle precedenti proposte. La Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 (2018/C189/01) aggiorna, infatti, la versione del 2006 (2006/962/EC) relativa alle “Competenze chiave per l'apprendimento permanente” e, precisando la definizione di competenza chiave, la inquadra in una visione olistica e riassuntiva di elementi di competenza, in una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui l'atteggiamento è definito come “disposizione/mentalità”, mind-set per agire o reagire a idee, persone, situazioni<sup>1</sup>. In chiave europea le otto competenze per l'apprendimento permanente, per la flessibilità e l'adattabilità di fronte alle trasformazioni digitali e tecnologiche in corso, sono interdipendenti e ugualmente importanti”<sup>1</sup>.*

Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/aziende/territorio.

In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico in termini di capitale umano.

Per un progetto efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

<sup>1</sup> Linee guida Decreto Ministeriale 774 del 4 settembre 2019 - Linee guida dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



## OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

- adottare una metodologia didattica attiva;
- fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-orientativo-lavorativo;
- attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione assimilata dagli studenti 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 collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

## PERSONE COINVOLTE NEI P.C.T.O.

**Dirigente:** Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze.

**Collegio Docenti:** ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto di alterna scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione.

**Funzione strumentale P.C.T.O.:** interagisce con il DS per la progettazione dei P.C.T.O., coordina le attività e con la **Commissione P.C.T.O.** progetta le attività e ne predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dei P.C.T.O. cura e aggiorna il Progetto e i relativi corsi previsti dal piano P.C.T.O.. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL. E' di supporto a tutte le figure coinvolte nei P.C.T.O.

**Segretaria scolastica:** gestione delle procedure di contatto per le adesioni ai progetti di stage e gestione della documentazione amministrativa

**Insegnanti** in qualità di docenti tutor scolastici seguono e sostengono gli studenti sia in aula che in azienda

**Studenti:** i protagonisti dei P.C.T.O. preparati e motivati da tutti gli insegnanti della classe

**Famiglie:** verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe e dai incontri con le figure di riferimento dei P.C.T.O.

**Imprese/Enti:** la tipologia è sia pubblica che privata.

**Esperti esterni:** Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio; formatori per conferenze e laboratori di orientamento; esperti e professionisti per formazione tecnico-professionale

## ORGANIZZAZIONE

La **progettazione dell'intero percorso**, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante è condivisa e approvata non solo dai docenti della scuola e dai responsabili della struttura stessa, **ma anche dallo studente**, che assume così una **responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento**.

# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



Le attività previste dal progetto dei P.C.T.O. rispetto al **percorso individuale di apprendimento** prevedono il coinvolgimento dell'intera classe o di gruppi di studenti, o di un singolo studente con particolare attenzione alla **promozione dell'autonomia del giovane**

Il **progetto** P.C.T.O. della durata complessiva di **non meno di 210 ore in base alle legge** n.145 del 30 dicembre 2018 nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

- almeno 15 ore di attività in P.C.T.O. in aggiunta alle ore effettuate in stage** per le classi terze, quarte e quinte. Queste ore possono essere svolte sia contemporaneamente da tutti gli studenti della classe, che dai singoli alunni
- STAGE** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

CLASSE QUINTA si organizzeranno attività di P.C.T.O. in azienda solo per gli studenti che eccezionalmente non hanno potuto effettuare lo stage negli anni precedenti.

Questi percorsi saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

Per gli stage fuori regione ci avvaliamo della collaborazione della JOB TRAINING

Per la realizzazione degli stage all'estero il nostro Istituto collabora con l'associazione Volontarimini, con la Fondazione Giovanni delle Fabbriche e con l'agenzia UNISER.

Qui di seguito si indicano i percorsi P.C.T.O. previsti in quest'anno scolastico:

## ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

**Ore di informazione/feedback** relative al progetto P.C.T.O.: presentazione progetto, consegna modulistica, incontri preparativi allo stage, ecc..

**Corso sulla sicurezza** : D.Lgs 81/2008 è rivolto agli alunni di tutte le classi terze, che non sono in possesso del certificato sulla sicurezza rischio medio.

**Visite aziendali** a imprese turistiche, del settore ristorativo- ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio, ecc..

**Visite a fiere di settore** quali TTG, SIGEP, ecc..

**Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici** con attività professionalizzanti-

**Lezioni, corsi** attinenti ai P.C.T.O. quali lezioni di Grana Padano, Breakfast trainer, ecc

**Tirocini estivi** effettuati dai meritevoli nell'estate della classe 3<sup>^</sup>. Per ogni mese di tirocinio verranno riconosciute 40 ore.

## ATTIVITÀ' A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

**Progetti** in orario extracurriculare proposti dalla commissione P.C.T.O. (vedi tabella allegata).

**Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne** in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

**Partecipazione a gare e concorsi professionali.**

## **TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.**

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili: BAR...ACCA, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diversi P.C.T.O. appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato "Volontarimini" verranno organizzati degli stage per ragazzi BES all'estero.

La **valutazione dei P.C.T.O.** avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- ◆ Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- ◆ Relazione finale
- ◆ Certificazione delle competenze nelle classi 5<sup>^</sup>.

La valutazione della attività dei P.C.T.O. verrà effettuata su più fronti:

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la "scheda di osservazione".
- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze dei P.C.T.O. contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

*Nei PCTO risultano particolarmente funzionali gli strumenti di verifica e le modalità di valutazione che permettano l'accertamento di processo e di risultato, in piena coerenza con quanto previsto dall'articolo 1 del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62 ("oggetto della valutazione").*

*L'attenzione al processo, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente. L'esperienza nei diversi contesti operativi, indipendentemente dai contenuti dell'apprendimento, contribuisce, infatti, a promuovere le competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona.*

*Nella realtà operativa delle scuole gli esiti delle esperienze dei PCTO risultano accertati in diversi modi.*

*In ordine ai risultati, le fasi proposte dalle scuole per l'accertamento delle competenze sono strettamente correlate alle modalità di progettazione e risultano normalmente così declinate:*

- *identificazione delle competenze attese al termine del percorso e dei relativi livelli di possesso;*
- *accertamento delle competenze in ingresso;*
- *comunicazione efficace agli interessati sugli obiettivi di apprendimento da*

# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



raggiungere;

- programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;
- verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- accertamento delle competenze in uscita.

## **I PCTO e l'esame di Stato**

*Dalle linee guida si legge: "Il comma 5 dell'articolo 8 dell'Ordinanza Ministeriale 205/2019 prevede che i PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Per quanto concerne il colloquio, l'art. 17 del decreto 62/2017, peraltro ripreso nell'art. 2 del decreto ministeriale 37/2019 e nell'art. 19 dell'OM 205/2019, prevede che una sezione di tale prova d'esame vada dedicata all'illustrazione, da parte del candidato, delle esperienze vissute durante i percorsi, con modalità da lui stesso prescelte (relazione, elaborati multimediali etc.). rientrando a pieno titolo nella determinazione del punteggio del colloquio, con la conseguente ricaduta sul punteggio complessivo.*

*Il DM 37/2019 esplicita chiaramente questo aspetto, perché prevede che, nella relazione e/o nell'elaborato, il candidato, oltre a illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività, sulle opportunità di studio e/o di lavoro post- diploma.*

*Al fine di agevolare il lavoro delle commissioni d'esame, il Consiglio di classe, nella redazione del documento finale ("documento del 15 maggio") illustra e descrive le attività svolte nell'ambito dei PCTO, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi (cfr. art. 14 del DM 37/2019 e art. 6 OM 205/2019). Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale, sia nella conduzione del colloquio, sia, per gli indirizzi dell'istruzione professionale, nella predisposizione della seconda parte della seconda prova scritta<sup>2</sup>.*

<sup>2</sup> Linee guida Decreto Ministeriale 774 del 4 settembre 2019 - Linee guida dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera

## "S. Savioli" - Riccione



Si allega una tabella riassuntiva dei progetti proposti ai consigli di classe:

<b>TITOLO PROGETTO</b>	<b>Docente Referente</b>
Corso sicurezza - Rischio medio	Serafini
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini	Mastandrea
Progetto "English for Savioli"	Oddi, Fuligni, Esposito
Lezioni di "Cucina senza glutine"	Fraternali
Corso Sommelier	
Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria	Conti
Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini	Pacassoni
Corso Breakfast trainer	Oliveto
Lezione di Grana Padano	Mastandrea
Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva"	Mastandrea
Scegli con gusto e gusta in salute Laboratori di dietoterapia da carcinoma mammario	Gioffrè
Incontro con referente Banco Alimentare	Giovannini
Corso IRECOOP sulle Certificazione di qualità	Mastandrea
Corso sull'Aceto Balsamico"	Mastandrea
Corso BLSD - Primo soccorso	Molino
Studenti attivi nella sicurezza	Calafiore/Molino