

Allegato B



**FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DELLE AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO E SOSTEGNO AI PERCORSI
DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI DI STATO**

SUSSIDIARIETA' COMPLEMENTARE

**PROVINCIA/CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE/UNIONE DEI
COMUNI CEV _____**

Dipartimento/Servizio/Settore Formazione

PARTE SECONDA
Tecnico di cucina
Tecnico di servizi sala e bar
Progettazione 4 ANNO

Sezione A Dati dell'Istituzione Scolastica

(Compilare la **sezione A** una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE

A.1.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Tipo di Istituto: Istituto d'Istruzione Superiore

Denominazione Istituzione scolastica: Giorgio Vasari

Codice Meccanografico Istituzione scolastica: FIIS01100B

Responsabile Istituzione Scolastica: Dirigente Scolastico Professor Andrea Marchetti

Referente del progetto: Professor Massimiliano Ghiori ruolo: Docente

Comune dell'Istituzione scolastica: Figline Valdarno

Provincia dell'Istituzione scolastica: Firenze

A.1.2 Dati identificativi del Plesso Scolastico

Denominazione I.S.I.S. G. Vasari

Codice Meccanografico Plesso scolastico FIIS01100B

Piazza Caduti di Pian D'Albero 50063 Figline Valdarno (Fi)

Telefono 055/952087

Fax 055/953676

E-mail fiis01100bistruzione.it

A.1.3 Dati previsionali allievi/classi leFP

Settore/Indirizzo IPS	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	annualità (I, II, III)
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Tecnico di Cucina	1	13	IV
	Totale	1	13	

Sezione B

Dati relativi al percorso

B.1 Informazioni generali sul diploma professionale (quadriennale)¹

B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui al DM 11 novembre 2011 e all'Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012

Denominazione della figura nazionale
TECNICO DI CUCINA

Eventuale indirizzo della figura nazionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Referenziamenti della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

55.10 Alberghi e strutture simili

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

1

La sezione B.1.A deve essere compilata dagli IPS che attivano il quarto anno

B.2.3. Durata e articolazione del percorso nel quarto anno (minimo 990 massimo 1056 ore)²

B.2.3.1.a Durata e articolazione del percorso in QUARTA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso per l'acquisizione del diploma professionale nell'arco del IV anno (espressa in ore)	ore		
㉔ Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	250	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in compresenza</i>			
㉕ Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	290	% rispetto alla durata complessiva	27%
<i>Di cui in compresenza</i>			
㉖ Laboratori di pratica professionale	300	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in compresenza</i>	99		
㉗ Stage/tirocinio	216	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	80		
Totale (minimo 990 ore massimo 1056 ore) (a+b+c+d)	1056		100%

B.2.3.1.b Competenze di base del quarto anno

Denominazione competenze di base di cui Al DM novembre 2011	Conoscenze	Capacità	U. F. N	Denominazione UF	Durata UF	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza linguistica: Gestire la comunicazione in lingua Italiana, Scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti personali ,professionali ,e di vita	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico , Amm.tivo	Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo. Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore	1L	Scrittura redazione dei testi anche con strumenti informatici nel nuovo contesto digitale	50 h	Cenni di letteratura moderna e contemporanea. Scrittura settoriale Nozioni grammaticalee logica. Società: semplice e di persone. Società di capitali e società Cooperative	Italiano,Diritto e tecniche Amministrative,Servizi enogastronomici sala e vendita, Religione
	Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione	Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali	1L	Scrittura redazione dei testi anche con strumenti informatici nel nuovo contesto digitale	40h	Produzione scritta e orale	Italiano,Diritto e tecniche Amministrative,Servizi enogastronomici sala e vendita,
Competenza matematica, scientifico, tecnologica Rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico -	Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/ prodotti /servizi degli specifici contesti professionali	Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. -Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche.	2M	Strumenti e macchine per un approccio scientifico sul contesto professionale	50h	Algebra di base (equazioni/disequazioni di primo e secondo grado) Lettura di database informatici gestionali e inserimento dati.	Matematica, Diritto e tecnica amministrativa Scienze motorie

scientifiche	Applicazioni, strumenti, tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati	-Elaborare rapporti documentali. -Contestualizzare in riferimento alle competenze tecnico professionali i processi di astrazione.	2M	Strumenti e macchine per un approccio scientifico sul contesto professionale	40h	Geometria analitica di base (retta e parabola) Dati e previsioni : probabilità (introduzione, probabilità classica, primi teoremi. Statistica descrittiva di base. Inserimento dati in software gestionali.	Matematica, Diritto e tecnica Amministrativa Scienze motorie
Competenza storico, socio-economica Riconoscere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive	Strutture associate e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza. -comunità professionali e di pratica di riferimento .	Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata.	3S	Strumenti per senso di iniziativa imprenditorialità	30h	Associazioni di categoria, sindacati : storia e ruolo sociale Storia del 900 il ruolo delle associazioni delle società e la crisi del 29.	Storia, Diritto e Tecnica Amministrativa
	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specifici: commerciale, Giuridico, amministrativo, tecnico. -processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale	-cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fonti . -Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti	3S	Strumenti per senso di iniziativa imprenditorialità	40h	Azioni e obbligazioni: partecipazione e rischi (rating)	Storia, Diritto e tecnica Amministrativa.
Totale					250 h		

.2.3.1.c Competenze tecnico-professionali del IV anno

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto N.1	- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio	Applicare criteri di assegnazione di compiti , modalità operative , sequenze e tempi di svolgimento	1	Gestione organizzativa del lavoro	40h	Definizioni compiti , tempi e modalità operative -coordinamento operativo -controllo avanzamento della produzione /lavorazioni -Ottimizzazioni per gli standard di qualità Prevenzione situazione di rischio	Diritto e tecniche Amm/ve Servizi enogastonomici Cucina Matematica Alternanza scuola lavoro
	- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro e procedure di gestione delle risorse umane	Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi - Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio					
	Modello organizzativo e organigramma dell'azienda	Applicare metodologie per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale			50h		
	Sistema di qualità e principali modelli Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto servizio					
	Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità	Individuare problematiche esecutive					
Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
	D.Lsg 81/08.	-prefigurare forme comportamentali di prevenzione.					
	Elementi di ergonomia	-formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative					

Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione N2		/layout dell 'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	1	Gestione organizzativa del lavoro	30 h	Definizioni compiti , tempi e modalità operative -coordinamento operativo -controllo avanzamento della produzione /lavorazioni -Ottimizzazioni per gli standard di qualità Prevenzione situazione di rischio	Diritto e Tecniche Amm/ve S.E. Cucina e Sala e vendita
	Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio	Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità					
	Normativa ambientale e fattori di inquinamento.						
	Strategie e promozione						
	Tecniche di reporting						
	Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione					
Formulare proposte di prodotti e servizi interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	Elementi di customer satisfaction	Individuare tipologie di prodotto / servizio in rapporto a target /esigenze di clientela	3	Rapporto con i clienti anche in lingua comunitaria	220h	Definizione dell 'offerta Rilevazione esigenze del cliente Gestione reclami ,richieste , Esigenze del cliente Monitoraggio servizio Rilevazione dati customer	Diritto e Tecniche amm/ve S.E cucina e sala e vendita
	Principi di fidelizzazione del cliente	Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente					
	Tecniche di ascolto e di comunicazione	Effettuare la valutazione tecnica dei reclami					

N4	tecniche di negoziazione e problem solving	Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità prodotto/servizio			10h		Italiano Inglese Francese Alternanza scuola lavoro
Predisporre menu in riferimento alle caratteristiche organolettiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto N5	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari	4	Definizione dell'offerta con predisposizione del menu	50h	Analisi richieste del cliente Definizione dei prodotti enogastronomici Predisposizione menu per tipologia ristorativa	Alimentazione Servizi enogastronomici cucina Sala e vendita
	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu	Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande					
	Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari						
	Elementi di enogastronomia	Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo					
	Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari						
	Elementi di tecnologia alimentare e dietologia						
				46h		Alternanza scuola lavoro	
	Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria Correlati alle preparazioni alimentari	Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta	5				
	Protocolli di autocontrollo del reparto	Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza					

Curare l'elaborazione dei piatti , con l'applicazione di tecniche innovative e creative N 6	Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale	Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati		Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale		Preparazione piatti con menu creativi Allestimento piatti per buffet e banqueting	S.E. Cucina
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	Verificare la qualità delle preparazioni alimentari e rispetto agli standard di offerta		150h			
	Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti	Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi		150h			
	Tecnologie innovative per la produzione pasti	Utilizzare tecnologie innovative					
Definire le esigenze di acquisti ,individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento N 3	Elementi di contabilità	Applicare procedure e gestione ordini	2	Rapporto con i fornitori	50h	Monitoraggio scorte e giacenze -definizione e gestione ordini. -Valutazione e selezione dei fornitori	Tecniche amministrative Servizi enogastronomici cucina Alternanza scuola lavoro
	Elementi contrattualistica fornitori	Applicare tecniche di selezione fornitori					
	Elementi di tecnica commerciale	Applicare tecniche di valutazione delle offerte					
	Tecniche di approvvigionamento	Impiegare metodologie e tecniche per aggiornare la situazione scorte giacenze					
Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura							
Totale				641			

<p>Stage formativo</p> <p>0</p> <p>In alternanza scuola lavoro</p>	<p><i>Il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante, nuove tecniche culinarie e di servizio, nuovi allestimenti per banchetti ed eventi veri, prodotti tipici e attrezzature innovative, piani di sicurezza e HACCP in azienda</i></p>	<p><i>Inserirsi in un contesto produttivo reale, rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in istituto, riconoscere e anticipare le esigenze della clientela, progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante, risolvere problemi legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</i></p>	<p>5</p>	<p>Stage Formativo</p>		<p>Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.</p> <p>Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.</p> <p>Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</p>		
---	--	---	----------	------------------------	--	---	--	--

* Le ore di stage sono contabilizzate nelle UF di riferimento

CLASSE QUARTA**B.2.4 Articolazione del programma didattico del percorso nell'arco del quarto anno:
quadro orario****CLASSE QUARTA**

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste nella sussidiarietà complementare regionale*	Di cui in presenza
Lingua e letteratura italiana	99	
Lingua inglese	99	
Storia	66	
Matematica	99	
Diritto e Tecniche Amministrative	99	
Scienze motorie e sportive	66	
Religione cattolica o attività alternativa	33	
Alimenti e Alimentazione	99	33 CODOCENZA SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	231	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala e vendita	66	66 CODOCENZA SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA
Seconda lingua straniera	99	
Alternanza scuola Lavoro	216*	
Totale	1056	

* *Riportare anche le ore da destinare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo*

* **Le 216 ore dell'alternanza scuola lavoro sono inserite all'interno dell'area comune di cui verranno detratte in base al prospetto B2.1.1a.**

B.2.1.2.d Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento (inserirle anche le informazioni circa le metodologie e le professionalità coinvolte nell'ambito dei laboratori di recupero)

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

osservazione partecipata

- esercitazioni e simulazioni in piccolo e grande gruppo
- case-studies
- problem-solving
- esperienze pratiche
- videoproiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta anche con strumenti elettronici
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno:

- Docente
- Docente esperto
- Coordinatore
- Tutor
- Esperto certificatore delle competenze
- tecnico di laboratorio / amministrativi

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

- laboratorio di cucina, sala, bar
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni
- dispense
- audiovisivi
- aula didattica attrezzata con LIM
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni

B.2.1.2.e Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti per l'anno di riferimento (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Finalità e obiettivi delle prove:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le competenze.

In caso di esame per il rilascio del DIPLOMA professionale, le **prove finali hanno la finalità di verificare il possesso di tutte le Unità di Competenze previste dalla Figura professionale di riferimento**. Si tratta dunque di valutare la capacità del candidato di realizzare le performance associate alle competenze cui le UC si riferiscono.

Modalità di svolgimento di ciascuna prova: Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un elaborato su strumenti elettronici o su format tecnici professionali sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici per elaborare menu

Tempi di somministrazione della prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 20 minuti ad un ora per la prova orale o scritta ,da una a quattro o sei ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione e rielaborazione dei piatti.

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

Gli insegnanti dovranno redigere tali schede nella programmazione didattica .

B.3 Dettaglio delle prove per la verifica finale delle competenze del IV ANNO(esame di DIPLOMA)

B.3.1 Verifica delle competenze tecnico- professionali

N. prova	Tipologia di prova	Unità di Competenze oggetto di valutazione	Caratteristiche della prova	Tempi di svolgimento
1	Prova tecnico pratica	Competenze 1-2-3-4-5-6	Preparazione di un piatto di cucina creativa sorteggiato all'interno di un menu	6 ore
2	Project work su database gestionale di un reparto ristorativo.	Competenze 1-3-4-5	Predisporre un menu per evento ad una tipologia di clientela analizzando la soddisfazione del cliente e le esigenze di servizio e dell'azienda	3 ore
3	prova orale	Competenze 1-2-3-4-5-6	Saturazione delle conoscenze e abilità non emerse nelle competenze di riferimento.	20 minuti

Compilate ed allegate n° 1 schede di descrizione della prova

<p>Scheda di descrizione della prova N°1D3</p> <p>Tipologia di prova prevista :prova tecnico-pratica</p> <p>Unità di Competenze oggetto della valutazione:Interessa tutte la capacità e abilità delle UC: 1-2-3-4-5-6</p> <p>Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività: Interessa tutte la capacità e abilità delle UC 5-6 , inoltre la prova 1 interessa anche alcune abilità e conoscenze delle UC 1-2-3-4-, interessa anche alcune abilità e conoscenze di base dell'asse : 1 linguistico, 2 matematica scientifico, 3 tecnologica e storico economica</p> <p>Prestazione attesa: Preparazione di un piatto sorteggiato di cucina creativa all'interno di un menu</p> <p>Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):</p>
--

Assegnazione valore della prova :

Totale valore punti n. 100

	Punti
<i>Prova pratica:</i>	
valutare il candidato tenendo presente l'igiene e l'aspetto comportamentale	\ 10
valutare il corretto utilizzo degli spazi in cui opera	\ 10
Valutare la corretta procedura sui metodi di cottura	\ 10
valutare il corretto uso dei tempi a disposizione in fase sia di preparazione sia di presentazione	\ 10
valutare la scelta degli ingredienti e la loro corretta manipolazione	\ 10
Valutare la struttura del piatto e l' 'equilibrio gustativo	\ 10
valutare il corretto utilizzo delle piccole e grandi attrezzature	\ 10
Valutare l' aspetto gustativo	\ 10
Valutare l' aspetto visivo	\ 10
valutare le soluzioni prese dal candidato "in itinere" nel risolvere errori, superare le difficoltà, ecc.	\ 10
<i>Valutazione prova pratica</i>	\ 100
PUNTEGGIO TOTALE	\ 100

Modalità di svolgimento di ciascuna prova: Laboratorio di cucina e presentazione di un piatto della cucina creativa ad un banchetto o commissione di esame

Tempi di somministrazione della prova: 6 ore

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.): Laboratorio di Cucina

Scheda di descrizione della prova N°2D3

Tipologia di prova prevista : Project work su database gestionale di un reparto ristorativo.

Unità di Competenze oggetto della valutazione: UC: 1-2-3-4-

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova 2 interessa anche alcune abilità e conoscenze delle UC 5-6 , interessa anche le abilità e conoscenze di base dell'asse matematica ,scientifico-tecnologica e linguistica

Prestazione attesa:

Prestazione attesa: Eseguire su un programma informatico la gestione delle ricette ,food cost, lista spesa,menu,preventivi, e banqueting.

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2° PROVA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Chiarezza espositiva ed uso del linguaggio specifico	- Esposizione molto confusa, linguaggio tecnicamente impreciso	10
	- Esposizione sufficientemente chiara pur con qualche incertezza, accettabile proprietà di linguaggio	20
	- Esposizione chiara, coerente con uso corretto del linguaggio specifico	30
Conoscenza dei contenuti disciplinari e pertinenza della risposta	-Quesito non risposto o contenuti solo abbozzati, risposta non pertinente	10
	-Contenuti molto incompleti con numerosi e gravi errori, risposta solo in parte pertinente	20
	-Contenuti frammentari e lacunosi con errori non gravi	30
	- Sufficiente conoscenza dei contenuti fondamentali	40
	-Padronanza dei contenuti fondamentali, sufficiente capacità di collegamento	50
-Conoscenza approfondita dei contenuti, apprezzabile capacità di collegamento e rielaborazione	65	
Organizzazione logica e strutturale dei contenuti	-Svolgimento frammentario e poco coerente	10-20
	- Svolgimento schematico, ma a tratti incompleto	30
	- Svolgimento schematico ma sostanzialmente completo	40-50
	-Svolgimento ben organizzato e logico	65

Il livello di sufficienza all'interno dei descrittori è evidenziato dal carattere in grassetto ed è pari a 60 punti totali

Modalità di svolgimento di ciascuna prova: la prova si svolgerà nel laboratorio informatico con appositi strumenti informatici.

Tempi di somministrazione della prova: 3 ore

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):Strumenti informatici.

Scheda di descrizione della prova N°3D3

Tipologia di prova prevista :Colloquio

Unità di Competenze oggetto della valutazione:Interessa tutte le UC

Rapporto tra la prova e UC/competenza: il colloquio interessa tutte le capacità e tutte le conoscenze della varie UC. Inoltre la prova 3 - colloquio interessa alcune abilità/conoscenze delle competenze di base 1. linguistica; 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica
 Prestazione attesa:
 Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

SCHEDA PER IL PUNTEGGIO del **COLLOQUIO** ESAME DI qualifica

Candidato _____

a) PRIMA fase:

argomento o presentazione di esperienza e progetto anche in forma multimediale scelto dal candidato

INDICATORI		<i>da 0 a 4</i>	<i>da 5 9</i>	<i>da 10 a 14</i>	<i>da 15 a 19</i>	<i>Da20 a 24</i>	<i>da 25 a 30</i>	punti
Conoscenza dell' argomento								
PUNTEGGIO TOTALE								

b) SECONDA fase :

proseguimento del colloquio su argomenti di interesse multidisciplinare proposti al candidato e con riferimento costante e rigoroso ai programmi e al lavoro didattico realizzato nella classe durante l'ultimo anno di corso

INDICATORI		<i>da 0 a 1</i>	<i>da 2 3</i>	<i>da 4 a 5</i>	<i>da 6 a 7</i>	<i>da 8 a 9</i>	<i>da 9 a 10</i>	punti
Conoscenza dell' argomento								
Capacità di effettuare collegamenti								
Correttezza e fluidità espositiva								
Rielaborazione critica								
PUNTEGGIO TOTALE								

c) TERZA fase:

discussione degli elaborati relativi alle prove pratiche e/o scritte

INDICATORI		<i>da 0 a 4</i>	<i>da 5 9</i>	<i>da 10 a 14</i>	<i>da 15 a 19</i>	<i>Da20 a 24</i>	<i>da 25 a 30</i>	punti
Capacità di commento degli elaborati								
PUNTEGGIO TOTALE								

Modalità di svolgimento di ciascuna prova: presentazione di una tesina di carattere gestionale ed innovativa della ristorazione .

Tempi di somministrazione della prova: 20-30 minuti

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.): aula e strumenti informatici

B.3.2 Tabella di accertamento della dimensione di base (indicare con quali modalità si intende effettuare l'accertamento delle competenze di base nell'ambito dello svolgimento delle prove d'esame)

N. prova*	Competenza/e di base oggetto di valutazione congiunta**	Modalità di accertamento della dimensione delle competenze di base***
1) UC 1,2,3,4,5 .6	Competenza di base 2. matematica, scientifico- tecnologica; 3. storico, socio- economica Competenza di base 1 Linguistica.	Le abilità/conoscenze delle competenze di base 1, 2. e 3. oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la prova TP 1, sono di seguito riportate. Competenza di base 2: Identificare nei processi e nelle attività proprie di settore professionale strategie matematiche , -Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici. -Principali strategie ,matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/servizi degli specifici contesti professionali Competenza di base 3. storico, socio- economica: -Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fondi Competenza di base 1 Linguistica: -Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo . -scegliere modalità di interazione comunicativa e argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali. -Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.

<p>2)UC 1-2-3-4</p>	<p>Competenza di base 2. matematica, scientifico- tecnologica; 3. storico, socio- economica Competenza di base 1 Linguistica.</p>	<p>Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle UC attraverso la Prova 2 sono di seguito riportate: competenza di base linguistica :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo . -scegliere modalità di interazione comunicativa e argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali. -Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione. -caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico amministrativo – tecnico. <p>Competenza di base Matematica scientifico-tecnologica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare nei processi e nelle attività proprie di settore professionale strategie matematiche , -Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici. -Principali strategie ,matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/servizi degli specifici contesti professionali -Elaborare rapporti documentali. -Utilizzare linguaggi tecnici e logico –matematici specifici. -applicazioni, strumenti,tecniche e linguaggi per l’elaborazione ,la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati. <p>Competenza di base 3. storico, socio-economica</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale in diverse tipologie di fondi. -Strutture associate e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza. -Comunità professionali e di pratica di riferimento. -Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi Specialistici commerciale, giuridico, amministrativo e tecnico. -Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione nei diversi campi della sfera professionale.
<p>3) UC 1-2-3-4- 5-6-</p>	<p>Competenza di base 2. matematica, scientifico- tecnologica; 3. storico, socio- economica Competenza di base 1 Linguistica.</p>	<p>Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la Prova 3 sono di seguito riportate: Tutte le conoscenze e abilità delle competenze di base non emerse nelle prove 1 e 2.</p>

* Indicare il numero della prova (riportato nelle schede di descrizione della prova di cui al § B.3.1) in cui si osserva la competenza di base
** Indicare se trattasi di 1. competenza linguistica; 2. competenza matematica, scientifico-tecnologica; 3.competenza storico, socio-economica
*** Indicare quali abilità e conoscenze³ afferenti alle competenze di base sono oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle competenze tecnico-professionali e con quali strumenti e modalità si intende verificare il possesso delle abilità e delle conoscenze

Sezione C Breve descrizione delle azioni progettuali

C.1 Azioni di tutoraggio per i percorsi di apprendimento in contesto lavorativo

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione:

Nel rispetto degli “Indirizzi per la realizzazione dell’offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale – a.s. 2016/2017”, il progetto prevede **216 ore di apprendimento in contesto lavorativo** da svolgersi in aziende del settore ristorativo e alberghiero, che si trovano sui territori di Figline Valdarno,

Riportare unicamente le abilità/conoscenze che sono osservabili nell’ambito della prova di esame indicata. Non è necessario riportare tutte le abilità/conoscenze della competenza di base indicata

Firenze e Arezzo ma anche a livello nazionale e se convenzionato anche a livello UE con preparazioni di competenze specializzate all' interno dell'Istituto sottoforma di simulazione di impresa.

La fase del tirocinio in azienda rappresenta un momento molto importante e delicato per questa tipologia di corsi: i ragazzi escono dalla dimensione di aula in cui sono in gruppo e si trovano a tu per tu con colleghi, responsabili, fornitori, clienti, e devono dimostrare di avere le capacità di poter svolgere quel lavoro, prima di tutto a sé stessi. La simulazione aziendale, attuata sin dal Diploma di qualifica ha una parte di rilievo nell'offerta formativa e si concretizza in compiti operativi reali nei vari settori di specializzazione dell'Istituto. Grazie a contatti con aziende del settore e collaborazione con Enti vari, quali i Comuni, i Consorzi, gli alunni **vengono preparati** anche tramite esperienze di **simulazione di impresa** all'orientamento stage per migliorare l'inserimento nei settori della ristorazione e del turismo prendendo parte attiva in manifestazioni promozionali della zona e preparazione dei prodotti locali.

Il tirocinio viene pertanto preparato attentamente dallo staff di progetto e condiviso con le famiglie attraverso riunioni di gruppo e colloqui individuali. Ai ragazzi viene consegnata una cartellina che contiene tutti i documenti dello stage: Convenzione, Patto formativo, calendario della frequenza, dati del tutor aziendale, vademecum delle regole da rispettare e mansionario. I documenti ufficiali vengono conservati presso il luogo di lavoro e di questi il giovane è pienamente responsabile.

Con l'azienda ospitante viene compilata e firmata una **Convenzione** e definito un **progetto formativo** nel quale sono indicati gli obiettivi e i compiti assegnati allo stagista così come i riferimenti per la copertura assicurativa. Il periodo di inserimento in azienda viene monitorato dal tutor, che si reca periodicamente in visita all'allievo in modo da garantire anche una costante azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale, condizione che favorisce l'accoglienza degli allievi; al termine dello stage, il **tutor aziendale** rilascia una valutazione che tiene conto sia delle competenze tecnico-professionali acquisite, sia di indicatori quali interesse, comportamento, puntualità, autonomia dimostrati dal tirocinante. Tale valutazione ha un peso rilevante per quanto riguarda l'ammissione all'esame di Diploma essendo la fase del tirocinio determinante per l'esito dell'intero percorso formativo.

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio:

Il laboratorio di pratica professionale sarà di competenza esclusiva degli insegnanti ITP e professionisti di settore, le ore dovranno essere svolte in laboratorio per far raggiungere le competenze professionalizzanti così da garantire:

- un'**azione coerente** con il sistema lavorativo nazionale e regionale in tema alla Formazione Professionale, nell'ottica della reciproca equivalenza delle competenze
- Garantire una **formazione di qualità**, volta a favorire l'innovazione, il miglioramento e la crescita del singolo.
- un'attività di laboratorio che incentivi la **partecipazione di giovani a rischio di marginalità sociale e caratterizzati da esperienze scolastiche fallimentari**, potenziando il loro contributo nelle attività manuali.
- l'**occupabilità** di ragazzi e ragazze in uscita dal percorso scolastico, attraverso la realizzazione di un'offerta formativa funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al contenimento/prevenzione della dispersione formativa.

Codocenza dell'area di indirizzo con la materia professionalizzante fatta in laboratorio significa fare una progettazione comune di un percorso, questa metodologia di percorso risulterà così più chiara all'alunno con l'integrazione delle varie discipline di indirizzo svolte in laboratorio che concorrono alla sua preparazione professionale, tale metodo è presente già nel biennio comune.

C.3 Compresenza e di laboratorio aggiuntivi dei docenti per lezioni teoriche e pratiche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intende attuare la compresenza dei docenti:

Codocenza significa progettazione comune di un percorso. Con l'istituto della codocenza risulterà così più chiara all'alunno l'integrazione delle varie discipline di indirizzo svolte in laboratorio che concorrono alla sua preparazione professionale.

Le ore di laboratorio aggiuntive verranno svolte per realizzare eventi di banchettistica per far comprendere meglio all'allievo la realtà lavorativa in tutte le fasi; dai processi preparatori a quelli organizzativi, gestionali ed esecutivi.

C.4 Attività straordinarie per la gestione dei percorsi (progettazione, coordinamento, realizzazione degli esami di qualifica, rendicontazione etc.)

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale

Le risorse umane che necessitano per lo svolgimento del percorso sono:

- Progettista del percorso
- Coordinamento di progetto per gestire una linearità dei percorsi ed ottenere efficienza nei risultati fino al raggiungimento della qualifica.
- Valutatore delle Competenze come da normativa Regionale
- Personale tecnico amministrativo anche per gestione data base e PED

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Le attività didattiche si articoleranno solo per una minima parte in lezioni frontali ; sarà infatti privilegiata la didattica laboratoriale , con la sollecitazione al confronto e alla soluzione dei problemi, sia in aula che nella LIM e nei laboratori informatici anche con l'utilizzo di software informatici gestionali (classe 2.0)

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno): docenti interni e esterni e tecnici di laboratorio.

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative): laboratorio di cucina, software gestionali, aula LIM, laboratori di informatica.

