



Istituto Istruzione Superiore “ Piazza Sulis” - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it
sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - “E.Lussu” Alghero - cod. SSRH01802G



PROGETTO P. C.T.O.
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

DENOMINAZIONE : RISTORATORI IN CATTEDRA

ALUNNI COINVOLTI: CLASSI TERZE E CLASSI QUARTE

PERIODO DI SVOLGIMENTO: QUATTRO EVENTI CONVIVIALI DA REALIZZARE
NELL'ANNO SCOLASTICO



Istituto Istruzione Superiore " Piazza Sulis" - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - "E.Lussu" Alghero - cod. SSRH01802G

PREMESSA

Il ristorante Didattico rientra tra gli strumenti di realizzazione dei percorsi di P. C.T.O.

Scopo fondamentale dei Ristoranti Didattici è di far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina ecc.

Il contatto diretto con il pubblico arricchisce la professionalità dei giovani con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni pratiche realizzate solo all'interno della scuola.

Sono note le difficoltà organizzative e burocratiche riscontrate da più istituti nel organizzare all'interno della scuola un ristorante didattico per tanto il Nostro Istituto intende realizzare un'esperienza di ristorazione didattica in convenzione con una società operante nel settore ristorativo del territorio che garantisca la possibilità di utilizzare i propri locali e le attrezzature per lo svolgimento delle attività. La società convenzionata avrà parte attiva nella realizzazione del progetto fornendo anche le risorse umane necessarie per lo svolgimento della funzione di tutor aziendale e per la formazione teorica prevista dal programma dell'iniziativa

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO

Ristoratori in cattedra

OGGETTO

L'oggetto consiste nell'organizzare almeno quattro eventi conviviali a tema in occasione delle varie festività annuali. Gli eventi si svolgeranno presso la struttura ospitante, gli alunni parteciperanno agli eventi a titolo di alternanza scuola lavoro nei settori di sala e cucina, assistiti da appositi tutor esterni ed interni. Gli inviti ai vari banchetti sono riservati al personale della scuola e ai loro familiari, ai genitori degli alunni e ad eventuali autorità. Gli allievi con l'ausilio dei tutor interni ed aziendali predisporranno i menu valorizzando le materie prime del territorio e le ricette dei paesi di provenienza. Il prezzo praticato al pubblico presente agli eventi sarà tale da permettere all'azienda ospitante il recupero delle sole spese, in quanto le attività hanno esclusivamente finalità didattica e non lucrativa

DESTINATARI

I destinatari sono gli allievi delle classi dell'ultimo triennio compatibilmente con il fatto che abbiano frequentato i corsi sulla sicurezza e che debbano ancora concludere le ore del proprio percorso di alternanza scuola lavoro. Il numero degli allievi sarà deciso in considerazione degli spazi disponibili nella struttura ospitante. Considerato che risultano in programma più eventi le singole classi parteciperanno secondo i turni calendarizzati.



Istituto Istruzione Superiore “ Piazza Sulis” - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - “E.Lussu” Alghero – cod. SSRH01802G

OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'attività di ristorante didattico permette di osservare e partecipare alla gestione di un locale aperto al pubblico per imparare competenze tecnico-professionali, relazionali, organizzative e gestionali. I ragazzi partecipano alla gestione di un locale, dalla composizione di un menù, all'ordine delle materie prime, alla strategia promozionale e gestionale. L'iniziativa permette di sperimentare modalità formative avanzate, quali la formazione in situazione nella forma di stage dimostrativo di gruppo che sviluppa, integra e rafforza elementi che negli stage svolti nella singola azienda del territorio gli allievi non riescono a cogliere o sperimentare. Tale progetto mira a sviluppare competenze personali, in materia di cittadinanza e di tipo imprenditoriale

Competenze personali	Competenze di cittadinanza	Competenze imprenditoriali
Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni	Saper operare secondo regole in contesto lavorativo	Capacità nell'organizzare e gestire i compiti affidati
Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva	Acquisire consapevolezza della normativa che regola il settore ristorativo	Consapevolezza della complessità della gestione di attività produttive
Capacità di comunicare e relazionarsi con il pubblico	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per la riuscita degli obiettivi comuni.	Capacità di passare dall'idea all'azione e realizzazione
Capacità di testare le proprie attitudini in un contesto lavorativo	Riconoscimento dei ruoli e delle gerarchie	Capacità di riflessione critica e costruttiva

COLLABORAZIONI ESTERNE

Il progetto prevede la collaborazione di un'azienda ristorativa del territorio nello specifico Alghero 2000 sas di Ferroni Roberto & c. . La società metterà a disposizione i locali e le attrezzature proprie site presso la struttura denominata Quartè Sayal . Parteciperà attivamente alla realizzazione degli eventi predisponendo i menu , facendosi carico di tutte le spese , determinando i prezziari e provvedendo agli adempimenti fiscali previsti . Le attività di programmazione degli eventi saranno predisposte anche con l'ausilio degli allievi partecipanti all'iniziativa che collaboreranno nella predisposizione dei menu ,nella promozione degli eventi e nella predisposizione del budget . Resta inteso che gli eventi sono a pagamento e che le somme incassate dalla Alghero 2000 sas di Ferroni Roberto & c. saranno destinate alla copertura delle spese affrontate per la realizzazione dell'evento in quanto l'iniziativa ha esclusivamente scopo didattico e non lucrativo.



Istituto Istruzione Superiore " Piazza Sulis" - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - "E.Lussu" Alghero - cod. SSRH01802G

METODOLOGIE E STRUMENTI

La realizzazione di un'esperienza di ristorante didattico risulta una metodologia della formazione in assetto lavorativo che mira a sviluppare negli allievi, attraverso esperienze dirette e qualificate, la formazione professionale anche in vista dello svolgimento di una futura attività lavorativa autonoma. L'esperienza in una situazione di lavoro reale attiva una situazione di responsabilità oggettiva dell'allievo nei confronti del committente. Obbliga l'allievo a gestire il compito affidato in funzione dei propri mezzi (competenze acquisite in precedenza, materie prime a disposizione, attrezzatura e struttura disponibile), in altri termini sviluppa l'autonomia decisionale. Gli strumenti utilizzati sono :

- 1- formazione teorica in aula con ausilio di strumenti informatici ,lim, fotocopie, testi specialistici , testimonianze esterne di operatori del settore
- 2- esercitazioni pratiche da effettuarsi presso i laboratori scolastici con lo scopo di preparare gli allievi agli eventi programmati
- 3- partecipazione degli allievi agli eventi programmati con la guida di tutor scolastici e aziendali

TEMPI DI REALIZZAZIONE

Si prevede di realizzare tre eventi in corrispondenza delle festività principali Natale, Carnevale , Pasqua e un evento a fine anno scolastico. Nello specifico le ore destinate al progetto verranno stimate in n° di 40 che saranno divise nel seguente modo 10 in aula 10 nei laboratori di sala e cucina dell'istituto e 20 nella struttura esterna.

Durante le ore in aula si svolgeranno le seguenti attività:

- 1) Scelta e predisposizione dei menu da proporre in ciascun evento,
- 2) Modalità di allestimento delle sale in cui predisporre l'evento,
- 3) Come promuovere l'evento e raccogliere le prenotazioni,

in questa fase saranno coinvolte le seguenti materie : Esercitazioni pratiche di sala di cucina e ricevimento e Scienze degli alimenti

Le ore di laboratorio avranno lo scopo di simulare le attività di sala e cucina che si prevede di effettuare durante gli eventi per rafforzare le competenze di ciascun allievo coinvolto. Per quanto riguarda il settore accoglienza le ore verranno utilizzate per predisporre locandine promozionali e per la raccolta delle prenotazioni

PRODOTTO

Il progetto prevede la organizzazione di 4 eventi conviviali presumibilmente per l'ora di cena aventi per oggetto la valorizzazione della cucina popolare e l'utilizzo di materie prime del territorio "km0". Verranno proposti dei menu che contengano piatti che tradizionalmente vengono preparati in occasione delle festività. Per la scelta si procederà come segue:

- 1- ciascun allievo sarà invitato a proporre una ricetta relativa a un piatto tradizionale della sua provenienza
- 2- si procederà alla selezione delle proposte in funzione del costo di realizzazione , delle materie prime a disposizione e in modo tale che si possa predisporre un menu completo.



Istituto Istruzione Superiore “ Piazza Sulis” - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: www.iisalghero.gov.it

sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - “E.Lussu” Alghero - cod. SSRH01802G

Saranno preferite ricette che valorizzino materie prime “povere”, stagionali e che stimolino la creatività degli allievi.

Durante il banchetto ogni portata sarà preceduta da una presentazione preparata ed esposta dagli allievi.

Durante lo svolgimento degli eventi gli allievi verranno seguiti dai tutor aziendali e dai tutor scolastici.

DIFFUSIONE

Come già accennato gli eventi avranno come ospiti soggetti interni all'istituto come docenti, personale scolastico e genitori degli allievi la diffusione dell'iniziativa avverrà con la predisposizione di locandine e di inviti personalizzati elaborati dagli allievi di accoglienza e da consegnare a ciascun soggetto interessato