



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

## ***SUSSIDIARIETA' INTEGRATIVA***

**PROVINCIA/CIRCONDARIO PISA**  
**Dipartimento/Servizio/Settore ISTRUZIONE E FORMAZIONE**  
**PROFESSIONALE**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI**  
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE  
MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :SERVIZI SALA E BAR :** ADDETTO  
ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO  
DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE

**Premessa molto importante**

Occorre precisare che il corso IP nel settore Servizi B3 è tenuto in una sezione carceraria dell'ITCG Niccolini di Volterra ed ha avuto il suo incipit nell'a.s. 2013/2014. Pertanto esistono attualmente tre classi, una prima, una seconda e una terza che darà l'esame di qualifica in questo anno scolastico a giugno 2016, e così per l'a.s. 2016/2017 avremo l'attuale seconda all'esame finale. L'esperienza è unica in Europa, se non nel mondo. Nelle classi di quest'anno e nelle future coesistono studenti detenuti e liberi. I ragazzi e le ragazze esterni iscritti al corso sono tutti studenti drop-out cioè di età superiore ai 15 anni e inferiore ai 18 all'inizio del percorso, che hanno abbandonato la scuola per le bocciature e/o problemi disciplinari. In questo progetto modificheremo le compresenze presentate anche per le classi seconda e terza attuali modificando leggermente i progetti 2015 LAO471 e 2015 LAO472. La nostra intenzione è quella di far seguire agli studenti la programmazione in prima e seconda della figura professionale **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI :ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI (413)** e al terzo anno di dare la possibilità agli studenti che lo richiedano, di ottenere la qualifica per **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :SERVIZI SALA E BAR : ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE (412)**, vista anche la coincidenza di molte ADA nelle figure professionali come la UC 1703, UC 1706, UC 1707, UC 1708, differenziandosi solo per la UC 1711 e 1712 al posto delle UC 1696 e 1710, che potrebbero essere approfondite nel terzo anno. Questo andrà di pari passo con la scelta che avviene al terzo anno di proseguire il percorso dell'istruzione professionale in uno degli indirizzi sala, cucina o accoglienza turistica. Quindi in questo progetto particolare inseriamo due progetti formativi per il terzo anno corrispondenti alle due qualifiche. Questa modifica chiediamo che sia estesa anche ai progetti presentati l'anno scorso per le nostre prime e seconde già nominati.

**A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE****A.1.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica**

Tipo di Istituto	ISTITUTO TECNICO CON SEZIONE CARCERARIA DI PROFESSIONALE ALBERGHIERO	
------------------	--	--

Denominazione Istituzione scolastica	ITCG "F.NICCOLINI" DI VOLTERRA	
--------------------------------------	--------------------------------	--

Codice Meccanografico Istituzione scolastica	PITD04000B	
--	------------	--

Responsabile Istituzione Scolastica	ESTER BALDUCCI	
-------------------------------------	----------------	--

Referente del progetto	ALESSANDRO TOGOLI	ruolo docente	VICARIO
------------------------	-------------------	---------------	---------

Comune dell'Istituzione scolastica	VOLTERRA		
------------------------------------	----------	--	--

Provincia dell'Istituzione scolastica	PISA		
---------------------------------------	------	--	--

**A.1.2 Dati identificativi del/dei Plesso/i Scolastico/i**

Denominazione Plesso scolastico RENZO GRAZIANI CASA DI RECLUSIONE

Codice Meccanografico Plesso scolastico PITD04001C

Indirizzo Plesso scolastico (via/piazza, città, provincia, CAP)  
  
PRESSO CASA DI RECLUSIONE –Volterra  
Rampa di Castello , 4 , Volterra (Pi)  
  
Telefono 0588 86666 Fax 0588 89111 E-mail cr.volterra@

### A.1.3 Dati previsionali allievi classi leFP

Settore/Indirizzo IPS Nuovo Ordinamento	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	Annualità (I, II, III)
Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera	<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI</b> ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	1	10	I
Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera	<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI</b> ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	1	7	II
Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera	<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :SERVIZI SALA E BAR</b> : ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE	1	9	III
<b>Totale</b>		3	26	I II III

**B.1 Informazioni generali sulla qualifica**

**B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 27 luglio 2011 e all' Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012**

Denominazione della figura nazionale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Eventuale indirizzo della figura nazionale: **:PREPARAZIONE PASTI**

**Referenziamenti della figura nazionale:**

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)  
10.85 Produzione di pasti e piatti preparati  
55.10 Alberghi e strutture simile  
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  
56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):  
5.2 Professione qualificate nelle attività turistiche e alberghiere  
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti  
5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura cibi  
5.2.2.3 Camerieri ed assimilati  
5.2.2.4 Baristi ed assimilati

**B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa**

Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali – RRFP correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato –Regioni del 27 luglio 2011 e all'Accordo Stato/Regioni del 16 gennaio 2012: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a figure professionali ; rilascio di attestato di qualifica

**B.1.2.1** Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali – RRFP

Denominazione della figura regionale: **ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**Descrizione sintetica della figura:** Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Sostiene lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base dei ricettari e su indicazioni dello Chef , nel rispetto delle norme igienico sanitarie . Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla

preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura: cc

- 1) UC 1703 Approvvigionamento materie prime
- 2) UC 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 3) UC 1707 Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
- 4) UC 1696 Predisposizione di menù semplici
- 5) UC 1710 Preparazione piatti
- 6) UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

Denominazione della figura regionale: **SERVIZI SALA e BAR: ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE**

**Descrizione sintetica della figura:** L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo

della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura: cc

- 1) UC 1703 Approvvigionamento materie prime
- 2) UC 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 3) UC 1707 Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
- 4) UC 1712 Preparazione e somministrazione di bevande e snack
- 5) UC 1711 Distribuzione pasti e bevande
- 6) UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

## B.2 Descrizione del percorso

### B.2.1. Durata e articolazione del percorso nell'arco del triennio (minimo 2970 massimo 3168 ore)

#### B.2.1.1.a Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1166	% rispetto alla durata complessiva	39,25 %
<i>Di cui in compresenza</i>	22		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	542	% rispetto alla durata complessiva	18,24 %
<i>Di cui in compresenza</i>	19		
c) Laboratori di pratica professionale	619 (413) 652 (412)	% rispetto alla durata complessiva	20,84 % 21,95%
<i>Di cui in compresenza</i>	345 (413) 411(412)		
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	643 (413) 610(412)	% rispetto alla durata complessiva	21,67 % 20,56%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	30		
<b>Totale (minimo 2970- massimo 3168) (a+b+c+d)</b>	<b>2970</b>		<b>100%</b>

#### B.2.1.1.b Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla sola curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio* (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	0	% rispetto alla durata complessiva	
<i>Di cui in compresenza</i>	0		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	542	% rispetto alla durata complessiva	30,04 %
<i>in compresenza</i>	19		
c) Laboratori di pratica professionale	619 (413) 652 (412)	% rispetto alla durata complessiva	34,31 % 36,14%
<i>in compresenza</i>	345 (413) 411(412)		
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	643 (413) 610(412)	% rispetto alla durata complessiva	35,65% 33,82%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	30		
<b>Totale (a+b+c+d)</b>	<b>1804</b>		<b>100%</b>

- Riportare la ripartizione oraria relativa alle ore da dedicare all'acquisizione della qualifica professionale (min 1450 nel triennio al netto delle competenze di base)

### B.2.1.2.a Durata e articolazione del percorso in PRIMA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	449	% rispetto alla durata complessiva	45,36%
<i>Di cui in compresenza</i>	13		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	99	% rispetto alla durata complessiva	10,00%
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	231	% rispetto alla durata complessiva	23,33%
<i>Di cui in compresenza</i>	165		
d) Apprendimento in contesto lavorativo	211	% rispetto alla durata complessiva	21,31%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	15		
Totale (min 990 max 1056) (a+b+c+d)	<b>990</b>		100%

Le lezioni dedicate alle competenze di base sono all'interno del percorso IP così come 66 ore delle 99 dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico professionali . Le 20 di compresenza invece saranno utilizzate per il potenziamento dei laboratori di Sala e Cucina . Le materie di base verranno svolte in integrazione con il percorso IP 449 ore pertanto  $541 + 449 = 990$  che rientra nell'intervallo 990-1056

**B.2.1.2.b Articolazione per UF<sup>1</sup> delle competenze tecnico-professionali classe prima**

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
<b>ADA CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI</b>  <b>UC 1707</b> <b>Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</b>	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature	<b>UF 1</b>	<b>CURA DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE</b>	<b>52</b>	L'attrezzatura di cucina. La grande attrezzatura: le macchine per la produzione del freddo. Le macchine per la cottura degli alimenti. I forni: tipologie e utilizzo. La piccola attrezzatura di cucina. La batteria di cucina. I coltelli. Gli utensili di cucina. Nomenclatura delle principali attrezzature ed utensili. Nomenclatura delle principali attrezzature ed utensili in inglese. Funzionamento, utilizzo e manutenzione delle principali attrezzature di cucina  La legge 81/2008 Sicurezza sui luoghi di lavoro	<b>Laboratorio di cucina, laboratorio Sala</b>
	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda  Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda					
	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	<b>UF 2</b>	<b>LE NORME IGIENICO SANITARIE ,IGIENE PERSONALE , PROFESSIONALE E</b>	<b>35</b>		<b>Laboratorio di cucina, laboratorio Sala</b>

<sup>1</sup> L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	<p>Normativa-igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)</p>		<p><b>DEGLI AMBIENTI HACCP</b></p>		<p>Il corretto utilizzo dell'attrezzatura e delle macchine di cucina. Il programma di pulizia. La sanificazione delle attrezzature e degli ambienti. Il sistema HACCP Igiene della persona e regole di comportamento "Trattamento di sanificazione degli utensili, delle superfici e delle attrezzature Il manuale di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari" Saponi e detersivi</p>	
	<p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento</p>	<p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro</p>					
<p><b>ADA CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI</b></p> <p><b>UC 1707</b> Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>	<p>Sapersi esprimere, comprendere e scrivere in lingua straniera inglese</p>	<p><b>UF3</b></p>	<p><b>Inglese settoriale</b></p>	<p>5</p>	<p>Terminologia specifica delle attrezzature e strutture linguistiche e grammaticali</p>	<p><b>Inglese Lab sala</b></p>
					<p>3</p>		<p><b>Inglese Lab cucina</b></p>
					<p>5</p>		<p><b>Inglese lab accoglienza</b></p>
<p><b>ADA APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME</b></p> <p><b>UC 1703</b> Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</p>	<p>Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo</p>	<p>Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire</p>		<p><b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME</b></p>	<p>75</p>	<p>La ristorazione. I settori della ristorazione e tipologie ristorative. L'approvvigionamento delle materie prime: scelta dei fornitori, tempi di riordino, regole di immagazzinamento. (Cenni). Ricevimento delle merci.</p>	<p>Laboratorio Sala Cucina</p>

	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente								
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate	UF4	La conservazione e lo stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati Gli alimenti. Alimenti di origine vegetale	40	Le verdure: tecniche di taglio Terminologia tecnica La salute del consumatore come priorità: la normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo.	<b>Laboratorio Cucina e Sala</b>			
	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati						NOZIONI SULL'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI	29	Provenienza delle materie prime dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (scadenza e standard di qualità nuove tecnologie applicate alla ristorazione anche in lingua straniera
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	Sapersi rapportare coi fornitori in lingua straniera								
Laboratorio Accoglienza	Classificazione delle strutture recettive , organizzazione del personale e comunicazione verbale	Eseguire funzioni di Back office Front office		Basi dell'accoglienza turistica	66	Registro arrivi e partenze cliente , gestione delle prenotazioni	Laboratorio accoglienza			
ADA TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI UC 1708 svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco	Disposizioni a tutela della sicurezza negli ambienti di lavoro nelle strutture ristorative	Preparare cibi freddi (affettati misti , piatti estivi , antipasti , insalate e contorni) , dolci (freddi o congelati ) , impasti e salse	UF 5	Pratica professionale	20	Apprendimento in situazione di esperienza lavorativa simulata	<b>Laboratorio Cucina e Sala e Accoglienza</b>			
	Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari	Preparare la cucina calda (minestre , contorni amidacei, verdure , volatili , carni pesci etc.								

	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione						
	Utensili per la preparazione dei cibi						
+Stage			UF Stage	Stage	211	Apprendimento in manifestazioni organizzate dagli enti locali ( ciclo storica , progetto studiare e dormire a Volterra , progetto A cena da Ferruccio ...etc )	<b>Laboratorio cucina e sala e accoglienza</b>
					<b>totale</b>	<b>541</b>	

#### **B.2.1.2.d Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento**

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)

##### **1. Attività di tutoraggio attivo: Serve un tutor di classe addetto all' Alternanza scuola-lavoro**

- Individuare per ciascun stagista l'azienda più adatta alle sue risorse e potenzialità
  - Programmare il percorso di stage individualmente coadiuvato dal tutor personale dello stagista che lo seguirà durante il percorso effettivo
  - occuparsi della stesura e compilazione dei documenti di stage , visita fiscale assicurazione , convenzione , registro patto formativo , valutazione e eventuali pratiche di infortunio
  - Egli è il referente a cui rivolgersi durante il periodo di stage affiancato dalla funzione strumentale della scuola per l'alternanza scuola lavoro
- si occuperà inoltre di
- introdurre inizialmente lo stagista nell'azienda e di tenere i contatti con il tutor aziendale
  - apportare in itinere le eventuali variazioni necessarie in base al feed back dello stagista e del tutor aziendale

- verificare le presenze tramite registro (vedi modello regionale )

**3. Azioni di mediazione linguistica e culturale** rivolta agli studenti stranieri e attività di lingua italiana L2 utile per la presenza massiccia di studenti non italofoeni anche fra i minorenni

**4. Didattica laboratoriale** che utilizza le nuove tecnologie LIM , netbook , con metodologie finalizzate alla partecipazione di tutti gli studenti (cooperative learning ) adattando i percorsi disciplinari alle esigenze formative degli studenti

**5. Alternanza scuola- lavoro** fin dal primo anno , con attività interne alla scuola e in stage estivi per gli studenti che compiono 15 anni entro la fine dell'anno.. Per questi studenti sarà previsto il corso per la certificazione HACCP per lavorare nelle attività ricettive della città

**6. Certificazione delle competenze** utilizzo di un registro tutor che raccolga per ogni studente a lui assegnato la registrazione delle ore di stage maturate i ( vedi modello regionale )

**7. Coordinamento didattico** che comporta la nomina di un coordinatore di classe che assicura il raggiungimento degli obiettivi , l'adeguatezza dei metodi, i rapporti con le famiglie ,la comunicazione dei risultati , la coerenza delle azioni .

**8. Riconoscimento dei crediti formativi** acquisiti per via formale o informale

##### **Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)**

Dirigente scolastico , docenti disciplinari e tutor d'aula e tutor di stage amministrativi , esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni , esperto certificatore delle competenze , tecnico di laboratorio

##### **9. Accoglienza studenti con handicap IMPORTANTE**

In queste prime classi avremo 8 studenti con handicap di cui tre in situazione di gravità . Per questi studenti gravi avremo un percorso personalizzato differenziato concentrato soprattutto sulla loro autonomia , per gli altri 5 ragazzi invece si prevede la possibilità di un serio inserimento lavorativo . Le ore quindi dedicate alle materie professionalizzanti cercheranno di individuare il campo (sala/bar o cucina ) più opportuno per loro. Con la realizzazione del laboratorio ristorante –bar che stiamo cercando di creare all'interno della scuola , sarà prevista la possibilità per questi ragazzi di fare molta pratica all'interno della struttura scolastica fino a quando non saranno pronti per essere competitivi all'esterno. Per questi studenti **chiediamo che le 360 ore di stage previste per l'ammissione alla qualifica triennale possano essere svolte in questi spazi protetti .**

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

Laboratorio di cucina , sala e bar

Laboratorio Ristorante /Bar

Laboratorio informatico

Aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche sia sulle competenze di base che su quelle professionali, attrezzata con LIM

Materiale e strumenti di consueto utilizzo nell'esercizio delle professioni

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

**Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)**

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

Utilizzeremo , durante l'anno scolastico , prove scritte a risposta multipla o aperta , , prove pratiche di simulazione, colloqui alla fine di ciascuna unità formativa .Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti delle UF , potranno pertanto assumere la forma di prova orale , prova scritta e prova tecnico-pratica. Saranno i docenti a stabilire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici . Tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato dall'esperto di valutazione degli apprendimenti . Le valutazioni finali saranno la media di tutte le prove intermedie effettuate per ogni UF e per ogni ADA

PROVA tecnico pratica per l' accertamento performance, con accento su capacità portanti dell'unità di competenza

PROVA strutturata e semistrutturata per le verifiche delle competenze delle discipline di base in particolare della lingua straniera e delle conoscenze inerenti alle norme di sicurezza di igiene , alle competenze informatiche

COLLOQUIO discussione delle prove tecnico pratiche svolte e della prova strutturata o semistrutturata con approfondimenti disciplinari .Il colloquio verifica anche le competenze linguistiche dello studente

La valutazione è in decimi per tutte le prove

**Finalità e obiettivi delle prove:** DURANTE IL CORSO Le prove intermedie hanno carattere formativo e sommativo. Con esse si procederà a

valutazione della prestazione (performance) associata ai contenuti disciplinari

valutazione delle capacità e competenze strettamente professionali

valutazione delle capacità nella soluzione di problemi delle varie Unità Formative

**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 test a risposta chiusa sugli argomenti trattati , talvolta sarà una produzione scritta di elaborato tecnico o relazione oppure di completamento di schede .

COLLOQUIO si tratta di una prova orale su una o più tematiche affrontate , da svolgersi individualmente

PROVA TECNICO-PRATICA è una simulazione/ esercitazione che si svolgerà in laboratorio da cui emergono le performance raggiunte dal singolo . Le prove pratiche possono essere anche costituite da un insieme di prove scritte e orali ed elaborati tecnici .Le prove teoriche e pratiche verranno svolte alla fine di ogni UF o se necessario valuteranno anche più UF contemporaneamente

**Tempi di somministrazione della prova:**

Alla fine di ogni UF , ma se necessario anche in itinere . A seconda della natura della prova la durata potrà variare dai 10 minuti ad un'ora per la prova orale da 20 minuti a due ore per le prove scritte e da una a quattro ore per le prove pratiche

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

Gli insegnanti predispongono griglie , schede appositamente preparate per valutare le prestazioni effettuate dagli studenti in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti . Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova e del tipo di prova e resteranno agli atti del progetto . Vedi Griglie allegate

A FINE anno

Per le competenze di base saranno effettuate le medie delle prove delle singole discipline . successivamente sarà fatta la media delle medie delle materie letterarie scritto + orale ( italiano – storia – inglese – diritto ) delle materie scientifiche scritte e orali ( fisica – biologia – matematica ) e le due medie verranno espresse in decimi. Per le verifiche delle 2 ADA gli studenti sosterranno una prova finale tecnico . pratica per ciascuna ADA ciascuna valutata in 30 esimi . Infine verrà effettuata la media delle verifiche fatte durante l'anno per ciascuna UF relativa a ciascuna ADA in decimi . Lo studente sarà ritenuto idoneo alla frequenza del secondo anno di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

### B.2.1.3.a Durata e articolazione del percorso in **SECONDA CLASSE**

<b>Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)</b>	<b>ore</b>		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	354	% rispetto alla durata complessiva	35,76%
<i>Di cui in compresenza</i>	9		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	190	% rispetto alla durata complessiva	19,20%
<i>Di cui in compresenza</i>	8		
c) Laboratori di pratica professionale	235	% rispetto alla durata complessiva	23,73 %
<i>Di cui in compresenza</i>	169		
d) Apprendimento in contesto lavorativo	211	% rispetto alla durata complessiva	21,31%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	10		
<b>Totale: min 990 max 1056 (a+b+c+d)</b>	<b>990</b>		100%

Le ore di compresenza sono realizzate con sala e cucina e sono incrementate di 20 ore e in compresenza con francese 8 ore e inglese 9 ore . La curvatura prevede 636 ore più 354 di materie di base per un totale di 990 ore.

**B.2.1.3.b Articolazione per UF<sup>2</sup> delle competenze tecnico- professionali classe seconda**

<b>C</b>	<b>conoscenze</b>	<b>capacità</b>	<b>UF n.</b>	<b>Denominazione UF</b>	<b>Durata UF (h)</b>	<b>Contenuti formativi</b>	<b>Discipline comuni e di indirizzo</b>
<b>ADA CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME</b> <b>UC 1706 conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati, generi alimentari freschi ( frutta , verdura , latticini, pesce carne etc..) cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</b>	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	<b>UF 6</b>	La conservazione e lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti non alimentari	38	La struttura di una azienda di ristorazione. I settori della cucina e i locali annessi. Riporre i cibi non utilizzati Gestione dei frigoriferi e delle celle Effetti della cottura sulla conservabilità Principali metodi di cottura Refrigerazione	Sala e Cucina
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire					
	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione	Gli alimenti. Alimenti di origine animale	49	Gli alimenti deperibili, non deperibili e prodotti non alimentari. La conservazione degli alimenti. Conservazione degli alimenti freschi, degli alimenti secchi e dei prodotti non alimentari Nomenclatura delle principali attrezzature ed utensili Nomenclatura delle principali attrezzature ed utensili in inglese La carne: tecniche di lavorazione e di cottura Il pesce: tecniche di lavorazione e di cottura	Cucina ,Sala	
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi					
Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche						

<sup>2</sup> L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

<b>ADA TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI UC 1708 svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</b>	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP Disposizioni a tutela della sicurezza negli ambienti di lavoro nelle strutture ristorative	Identificare le caratteristiche e le qualità delle materie prime e dei semilavorati	<b>UF 7</b>	Tecniche di lavorazione degli alimenti.	50	Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti a supporto delle indicazioni fornite dal cuoco	Sala e Cucina
	Modalità di presentazione , guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari	Preparare cibi freddi (affettati misti , piatti estivi , antipasti , insalate e contorni) , dolci (freddi o congelati ) , impasti e salse					
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione	Preparare la cucina calda (minestre , contorni amidacei, verdure , volatili , carni pesci etc.					
	Utensili per la preparazione dei cibi	Scegliere le materie prime da utilizzare , tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette					
	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.)						
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento	Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda					
<b>ADA PREDISPOSIZIONE</b>	Elementi di base della lingua inglese : grammatica sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua inglese	Predisporre diverse tipologie di menù e servizio in sala ricevere le ordinazioni e le prenotazioni in lingua inglese	<b>UF8</b>	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	3	Terminologia specifica e strutture linguistiche e	<b>Laboratorio, accoglienza Inglese</b>

<b>DI MENU' SEMPLICI UC 1696 allestire menù semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento l'offerta stagionale e il costo dei piatti proposti</b>	Storia , usi e costui del territorio per offrire un prodotto /servizio rispondente				3	grammaticali	Laboratorio sala Inglese
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese				3		Laboratorio cucina Inglese
	Elementi di base della lingua inglese : grammatica sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua francese	Predisporre diverse tipologie di menù e servizio in sala ricevere le ordinazioni e le prenotazioni in lingua straniera francese /spagnolo		<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	3	Terminologia specifica e strutture linguistiche e grammaticali	Laboratorio sala, Francese
	Storia , usi e costui del territorio per offrire un prodotto /servizio rispondente				2		Laboratorio Cucina Francese
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua francese						
<b>ADA CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI UC 1707 Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</b>	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	Sapersi esprimere ,comprendere e scrivere in lingua straniera francese /spagnolo		<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	3	Terminologia specifica e strutture linguistiche e grammaticali	Laboratorio accoglienza Francese
	Classificazione delle strutture recettive , organizzazione del personale e comunicazione verbale	Eseguire funzioni di Back office Front office		Basi dell'accoglienza turistica	66	Registro arrivi e partenze cliente , gestione delle prenotazioni	Laboratorio accoglienza
					91		Francese

					99		Scienza degli alimenti
Stage formativo	Utilizzare le conoscenze apprese durante il percorso scolastico	Saper applicare le conoscenze durante l'esperienza lavorativa	UF STAGE	Stage	211	Esperienza lavorativa professionale	Laboratorio di servizi Enogastronomici, sala e vendita .servizi turistici
<b>totale</b>					<b>636</b>		

### B.2.1.3.d Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

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)

#### **1. Attività di tutoraggio attivo: Serve un tutor di classe addetto all' Alternanza scuola-lavoro**

- Individuare e contattare le aziende
  - Individuare per ciascun stagista l'azienda più adatta alle sue risorse e potenzialità
  - Programmare il percorso di stage individualmente coadiuvato dal tutor personale dello stagista che lo seguirà durante il percorso effettivo
  - occuparsi della stesura e compilazione dei documenti di stage , visita fiscale assicurazione , convenzione , registro patto formativo , valutazione e eventuali pratiche di infortunio
  - Egli è il referente a cui rivolgersi durante il periodo di stage affiancato dalla funzione strumentale della scuola per l'alternanza scuola lavoro
- si occuperà inoltre di
- introdurre inizialmente lo stagista nell'azienda e di tenere i contatti con il tutor aziendale
  - apportare in itinere le eventuali variazioni necessarie in base al feed back dello stagista e del tutor aziendale
  - verificare le presenze tramite registro (vedi modello regionale )

**3. Azioni di mediazione linguistica e culturale** rivolta agli studenti stranieri e attività di lingua italiana L2 utile per la presenza massiccia di studenti non italofoeni anche fra i minorenni

**4. Didattica laboratoriale** che utilizza le nuove tecnologie LIM , netbook , con metodologie finalizzate alla partecipazione di tutti gli studenti (cooperative learning ) adattando i percorsi disciplinari alle esigenze formative degli studenti

**5. Alternanza scuola- lavoro** fin dal primo anno , con attività interne alla scuola e in stage estivi per gli studenti che compiono 15 anni entro la fine dell'anno.. Per questi studenti sarà previsto il corso per la certificazione HACCP per lavorare nelle attività ricettive della città

**6. Certificazione delle competenze** utilizzo di un registro tutor che raccolga per ogni studente a lui assegnato la registrazione delle ore di stage maturate i ( vedi modello regionale )

**7. Coordinamento didattico** che comporta la nomina di un coordinatore di classe che assicura il raggiungimento degli obiettivi , l'adeguatezza dei metodi, i rapporti con le famiglie ,la comunicazione dei risultati , la coerenza delle azioni .

**8. Riconoscimento dei crediti formativi** acquisiti per via formale o informale

#### **Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)**

Dirigente scolastico , docenti disciplinari e tutor d'aula e tutor di stage amministrativi , esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni , esperto certificatore delle competenze , tecnico di laboratorio

#### **9. Accoglienza studenti con handicap IMPORTANTE**

In queste seconde classi abbiamo 2 studenti con handicap che hanno buone capacità nelle materie professionali per i quali si prevede la possibilità di un inserimento lavorativo . Le ore quindi dedicate alle materie professionalizzanti cercheranno di individuare il campo (sala/bar o cucina ) più opportuno per loro. Con la realizzazione del laboratorio ristorante -bar che stiamo cercando di creare all'interno della scuola , sarà prevista la possibilità per questi ragazzi di fare molta pratica all'interno della struttura scolastica fino a quando non saranno pronti per essere competitivi all'esterno. Per questi studenti **chiediamo che le 360 ore di stage previste per l'ammissione alla qualifica triennale possano essere svolte in questi spazi protetti .**

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

Laboratorio di cucina , sala e bar

Laboratorio Ristorante /Bar

Laboratorio informatico

Aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche sia sulle competenze di base che su quelle professionali, attrezzata con LIM

Materiale e strumenti di consueto utilizzo nell'esercizio delle professioni

### B.2.1.3 e Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

**Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)**

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

Utilizzeremo , durante l'anno scolastico , prove scritte a risposta multipla o aperta , , prove pratiche di simulazione, colloqui alla fine di ciascuna unità formativa .Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti delle UF , potranno pertanto assumere la forma di prova orale , prova scritta e prova tecnico-pratica. Saranno i docenti a stabilire

quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici . Tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato dall'esperto di valutazione degli apprendimenti . Le valutazioni finali saranno la media di tutte le prove intermedie effettuate per ogni UF e per ogni ADA

PROVA tecnico pratica per l' accertamento performance, con accento su capacità portanti dell'unità di competenza  
PROVA strutturata e semistrutturata per le verifiche delle competenze delle discipline di base in particolare della lingua straniera e delle conoscenze inerenti alle norme di sicurezza di igiene , alle competenze informatiche  
COLLOQUIO discussione delle prove tecnico pratiche svolte e della prova strutturata o semistrutturata con approfondimenti disciplinari .Il colloquio verifica anche le competenze linguistiche dello studente  
La valutazione è in decimi per tutte le prove

**Finalità e obiettivi delle prove:** DURANTE IL CORSO Le prove intermedie hanno carattere formativo e sommativo. Con esse si procederà a  
valutazione della prestazione (performance) associata ai contenuti disciplinari  
valutazione delle capacità e competenze strettamente professionali  
valutazione delle capacità nella soluzione di problemi delle varie Unità Formative

**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 test a risposta chiusa sugli argomenti trattati , talvolta sarà una produzione scritta di elaborato tecnico o relazione oppure di completamento di schede .

COLLOQUIO si tratta di una prova orale su una o più tematiche affrontate , da svolgersi individualmente

PROVA TECNICO-PRATICA è una simulazione/ esercitazione che si svolgerà in laboratorio da cui emergono le performance raggiunte dal singolo . Le prove pratiche possono essere anche costituite da un insieme di prove scritte e orali ed elaborati tecnici .Le prove teoriche e pratiche verranno svolte alla fine di ogni UF o se necessario valuteranno anche più UF contemporaneamente

**Tempi di somministrazione della prova:**

Alla fine di ogni UF , ma se necessario anche in itinere . A seconda della natura della prova la durata potrà variare dai 10 minuti ad un'ora per la prova orale da 20 minuti a due ore per le prove scritte e da una a quattro ore per le prove pratiche

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

Gli insegnanti predispongono griglie , schede appositamente preparate per valutare le prestazioni effettuate dagli studenti in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti . Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova e del tipo di prova e resteranno agli atti del progetto . Vedi Griglie allegate

A FINE anno

Per le competenze di base saranno effettuate le medie delle prove delle singole discipline . successivamente sarà fatta la media delle medie delle materie letterarie scritto + orale ( italiano – storia – inglese – diritto ) delle materie scientifiche scritte e orali ( fisica – biologia – matematica ) e le due medie verranno espresse in decimi. Per le verifiche delle 2 ADA gli studenti sosterranno una prova finale tecnico . pratica per ciascuna ADA ciascuna valutata in 30 esimi . Infine verrà effettuata la media delle verifiche fatte durante l'anno per ciascuna UF relativa a ciascuna ADA in decimi . Lo studente sarà ritenuto idoneo alla frequenza del secondo anno di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

**B.2.1.4.a Durata e articolazione del percorso in TERZA CLASSE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI :ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	363	% rispetto alla durata complessiva	36,66%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	253	% rispetto alla durata complessiva	25,55%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	153	% rispetto alla durata complessiva	15,45%
<i>Di cui in presenza</i>			
d) Apprendimento in contesto lavorativo	221	% rispetto alla durata complessiva	22,34%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	10		
Totale (a+b+c+d) min 990 max 1056 al netto delle compresenze	<b>990</b>		100%

Tutte le ore di compresenza sono coi Laboratori di servizi cucina e Scienza degli alimenti. Quindi 363 ore di base + 627=990

**Durata e articolazione del percorso in TERZA CLASSE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :SERVIZI SALA E BAR : ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	363	% rispetto alla durata complessiva	36,66%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	253	% rispetto alla durata complessiva	25,55%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	186	% rispetto alla durata complessiva	18,80%
<i>Di cui in presenza</i>			
	77		
d) Apprendimento in contesto lavorativo	188	% rispetto alla durata complessiva	18,99%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	10		
Totale (a+b+c+d) min 990 max 1056 al netto delle compresenze	<b>990</b>		100%

Tutte le ore di compresenza sono coi Laboratori di servizi cucina più sala e con Scienza degli alimenti. Quindi 363 ore di base + 627=990

**B.2.1.4.b Compilare il paragrafo B.2.1.4b per tutti gli altri percorsi finalizzati al rilascio della qualifica triennale**

**B.2.1.4.b Articolazione per UF<sup>3</sup> delle competenze tecnico- professionali** (compilare la presente tabella se il riferimento progettuale è rappresentato da una figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF) **anno terzo**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI :ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
<b>ADA PREDISPOSIZIONE MENU' SEMPLICI UC 1696 allestire menù semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento l'offerta stagionale e il costo dei piatti proposti</b>	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù	<b>UF. 9</b>	<b>Il menù</b>	32	<b>Ripasso e verifica finale UC 1703.</b> Le tipologie ristorative e il menu. Il menù e la lista delle vivande Regole di composizione del menù La stagionalità dei prodotti Menù per celiaci Menù per vegetariani Menù diversi per occasioni diverse L'educazione al gusto. L'abbinamento cibo-vino. I prodotti tipici del territorio. Il menu nelle diverse tipologie ristorative. Banchetto, buffet, cocktail party, colazione di lavoro, brunch. Il menu a tema. Terminologia tecnica di settore	Cucina.
	Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura						
	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù	Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù					
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera						
Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti	Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura		<b>La predisposizione del menu in funzione della clientela</b>	20	<b>Ripasso e verifica finale UC 1706</b> La gestione del settore ristorativo: acquisto,	Cucina.	

<sup>3</sup> L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo</p>	<p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p>				<p>fornitura e gestione delle merci. Calcolo del costo pasti. I “convenience food”. La pianificazione del lavoro in cucina. La scheda tecnica di produzione o scheda piatto</p>	
<p><b>ADA PREDISPOSIZIONE MENU' SEMPLICI UC 1696 allestire menù semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento l'offerta stagionale e il costo dei piatti proposti</b></p>	<p>Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura</p> <p>Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)</p>	<p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p> <p>Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura</p>	<b>UF .10</b>	<b>PRINCIPI NUTRITIVI E LE TECNICHE DI COTTURA</b>	<b>5</b>	<p>principi nutritivi Macronutrienti e micronutrienti Gli alimenti Le principali tecniche di cottura degli alimenti Le modificazioni da cottura dei principi nutritivi</p>	<b>SCIENZA e cultura dell'alimentazione , Lab cucina</b>
<p><b>ADA PREPARAZIONE PIATTI UC 1710 preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo , qualità delle materie prime e dei piatti preparati</b></p>	<p>Principali tecniche di preparazione dei piatti</p> <p>Tecniche di cottura classica</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi</p>	<p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alla richiesta della sala</p> <p>Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio</p> <p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di Legge</p>	<b>UF 11</b>	<b>Organizzazione ed esecuzione del lavoro in cucina.</b>	<b>80</b>	<p><b>Ripasso e verifica finale UC 1707.</b> Gli ingredienti e il loro uso in cucina. Cereali e ortaggi. Le uova. Il latte e i suoi derivati. La carne. Il prodotti ittici. La mise en place e la scheda piatto. Il menu. Tipologie, caratteristiche e funzioni del menu. La scelta e la selezione dei piatti in un menù</p>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b>

		Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultati					
		Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche					
		Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi					
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative			Metodi e tecniche di cottura	<b>6</b>	<b>Ripasso e verifica finale UC 1708</b> L'organizzazione del lavoro in cucina. Le procedure e le tecniche igieniche nelle fasi di lavorazione. I principali metodi di cottura	<b>SCIENZA e cultura dell'alimentazione +lab Cucina</b>
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)						
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro						
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche						
	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda						
ADA TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI UC 1708 svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco	Disposizioni a tutela della sicurezza negli ambienti di lavoro nelle strutture ristorative	Preparare cibi freddi (affettati misti , piatti estivi , antipasti , insalate e contorni) , dolci (freddi o congelati ) , impasti e salse	UF 12	<b>Pratica professionale</b>	10	Apprendimento in situazione di esperienza lavorativa simulata	<b>Laboratorio Cucina</b>
				Programmazione percorso IP materie teoriche tecnico – professionali	99	Argomenti delle discipline teorico tecnico –professionali coincidenti con gli argomenti del percorso IP	<b>Francese</b>

				Programmazione percorso IP materie teoriche tecnico – professionali	55	Argomenti delle discipline teorico tecnico –professionali coincidenti con gli argomenti del percorso IP	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>
				Programmazione percorso IP materie teoriche tecnico – professionali	99	Argomenti delle discipline teorico tecnico –professionali coincidenti con gli argomenti del percorso IP	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
Stage formativo	Utilizzare le conoscenze apprese durante il percorso scolastico	Saper applicare le conoscenze durante l'esperienza lavorativa	UF STAGE	Stage	221	Esperienza lavorativa professionale	<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici</b>
<b>totale</b>					<b>627</b>		

**B.2.1.4.b Articolazione per UF<sup>4</sup> delle competenze tecnico- professionali** (compilare la presente tabella se il riferimento progettuale è rappresentato da una figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF) **anno terzo OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :SERVIZI SALA E BAR : ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE**

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	U F n .	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Disciplin e comuni e di indirizzo
<b>ADA DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE UC 1711</b> Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste		Caratteristiche e requisiti professionali del personale addetto alla vendita.	<b>33</b>	<b>Ripasso e verifica finale UC 1708</b> La persona. La professione del cameriere. L'etica professionale. Regole di comportamento. Il personale di sala e bar. Le qualifiche del personale. Gli orari di servizio e i turni di lavoro. Le divise.	<b>Lab Sala</b>
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela					
	Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda	Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali					
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela	Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi					
	Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente					
	Tecniche di servizio al tavolo	Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale					
				I rapporti con il cliente. Identificazione del cliente.	<b>132</b>	<b>Ripasso e verifica finale UC 1703</b>	<b>Lab sala+cuci</b>

<sup>4</sup> L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio				L'accoglienza del cliente e il commiato. La comanda. La presentazione del conto. Gestione dei reclami. Gli stili di servizio. L'allestimento del buffet	na
	Tipologie di servizio banqueting						
<b>ADA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK UC 1712</b>	Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato		Il lavoro di bar. La normativa igienica nella preparazione e somministrazione	5	<b>Ripasso e verifica finale UC 1707</b> La struttura e i reparti di un bar. Le materie prime. La mise en place. La zona di preparazione, l'esposizione, lo spazio per il pubblico. L'igiene e la sicurezza sul lavoro. L'igiene della persona e le regole di comportamento. Il manuale di corretta prassi igienica. Trattamento di sanificazione degli utensili e delle superfici.	<b>Sala e alimentazione</b>
Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda	Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala					
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio					
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche					
	Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative	Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar					
	Tecniche di preparazione presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite cocktail etc) per valorizzare la presentazione degli stessi	Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a					
						<b>Ripasso e verifica finale UC 1706</b> I prodotti: alimenti cotti con servizio immediato alla clientela (	<b>Lab cucina e Scienza e cultura</b>
				Cocktail internazionali e bevande di tendenza, liquori e distillati I frullati e i frappè.	6		

		disposizione				cucina di sala ) . Alimenti cotti conservati a caldo, alimenti cotti e serviti freddi, alimenti cotti e conservati a freddo e riscaldati prima del servizio, alimenti crudi. Cocktail internazionali e bevande di tendenza. Tecnica e realizzazione di Frullati, frappè. Uso e utilizzo delle attrezzature appropriate. Distillati e liquori	<b>del'alimentazione</b>
	Tecniche e metodi di preparazione di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione dei piatti di semplice fattura	Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande					
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria	Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriato allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù , servizio al banco , al tavolino etc )					
	Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente	Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale					
		Utilizzare le principali tecniche di cottura per la realizzazione dei piatti di semplice fattura					
ADA TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI UC 1708 svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco	Disposizioni a tutela della sicurezza negli ambienti di lavoro nelle strutture ristorative	Preparare cibi freddi (affettati misti , piatti estivi , antipasti , insalate e contorni) , dolci (freddi o congelati ) , impasti e salse	U F	<b>Pratica professionale</b>	10	Apprendimento in situazione di esperienza lavorativa simulata	<b>Laboratorio Sala</b>
				Programmazione percorso IP materie teoriche tecnico – professionali	99	Argomenti delle discipline teorico tecnico –professionali coincidenti con gli argomenti del percorso IP	<b>Francese /</b>

				Programmazione percorso IP materie teoriche tecnico – professionali	55	Argomenti delle discipline teorico tecnico –professionali coincidenti con gli argomenti del percorso IP	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>
				Programmazione percorso IP materie teoriche tecnico – professionali	99	Argomenti delle discipline teorico tecnico –professionali coincidenti con gli argomenti del percorso IP	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
Stage formativo	Utilizzare le conoscenze apprese durante il percorso scolastico	Saper applicare le conoscenze durante l'esperienza lavorativa	UF STAGE	Stage	188	Esperienza lavorativa professionale	<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici</b>
<b>totale</b>					<b>627</b>		

#### B.2.1.4.d Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

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)

**1. Attività di tutoraggio attivo:** Serve un **tutor di classe addetto all' Alternanza scuola-lavoro** che deve :

- Individuare e contattare le aziende
- Individuare per ciascun stagista l'azienda più adatta alle sue risorse e potenzialità
- Programmare il percorso di stage individualmente coadiuvato dal tutor personale dello stagista che lo seguirà durante il percorso effettivo
- occuparsi della stesura e compilazione dei documenti di stage , visita fiscale assicurazione , convenzione , registro patto formativo , valutazione e eventuali pratiche di infortunio
- Egli è il referente a cui rivolgersi durante il periodo di stage affiancato dalla funzione strumentale della scuola per l'alternanza scuola lavoro
- si occuperà inoltre di
- introdurre inizialmente lo stagista nell'azienda e di tenere i contatti con il tutor aziendale
- apportare in itinere le eventuali variazioni necessarie in base al feed back dello stagista e del tutor aziendale
- verificare le presenze tramite registro (vedi modello regionale )

**2. Azioni di mediazione linguistica e culturale** rivolta agli studenti stranieri e attività di lingua italiana L2 utile per la presenza massiccia di studenti non italofoeni anche fra i minorenni

**3. Didattica laboratoriale** che utilizza le nuove tecnologie LIM , netbook , con metodologie finalizzate alla partecipazione di tutti gli studenti (cooperative learning ) adattando i percorsi disciplinari alle esigenze formative degli studenti

**4. Alternanza scuola- lavoro**, con attività interne alla scuola e in stage estivi

**5. Certificazione delle competenze** utilizzo di un registro tutor che raccolga per ogni studente a lui assegnato la registrazione delle ore di stage maturate i ( vedi modello regionale )

**6 . Coordinamento didattico** che comporta la nomina di un coordinatore di classe che assicura il raggiungimento degli obiettivi , l'adeguatezza dei metodi, i rapporti con le famiglie ,la comunicazione dei risultati , la coerenza delle azioni .

**8. Riconoscimento dei crediti formativi** acquisiti per via formale o informale

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

Dirigente scolastico , docenti disciplinari e tutor d'aula e tutor di stage amministrativi , esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni , esperto certificatore delle competenze , tecnico 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 / sala e bar

Laboratorio informatico

Aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche sia sulle competenze di base che su quelle professionali, attrezzata con LIM

Materiale e strumenti di consueto utilizzo nell'esercizio delle professioni

#### B.2.1.4.e Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

**Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)**

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

Utilizzeremo , durante l'anno scolastico , prove scritte a risposta multipla o aperta , , prove pratiche di simulazione, colloqui alla fine di ciascuna unità formativa .Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti delle UF , potranno pertanto assumere la forma di prova orale , prova scritta e prova tecnico-pratica. Saranno i docenti a stabilire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici . Tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato dall'esperto di valutazione degli apprendimenti . Le valutazioni finali saranno la media di tutte le prove intermedie effettuate per ogni UF e per ogni ADA

PROVA tecnico pratica per l' accertamento performance, con accento su capacità portanti dell'unità di competenza

PROVA strutturata e semistrutturata per le verifiche delle competenze delle discipline di base in particolare della lingua straniera e delle conoscenze inerenti alle norme di sicurezza di igiene , alle competenze informatiche

COLLOQUIO discussione delle prove tecnico pratiche svolte e della prova strutturata o semistrutturata con approfondimenti disciplinari .Il colloquio verifica anche le competenze linguistiche dello studente

La valutazione è in decimi per tutte le prove

**Finalità e obiettivi delle prove:** DURANTE IL CORSO Le prove intermedie hanno carattere formativo e sommativo. Con esse si procederà a

valutazione della prestazione (performance) associata ai contenuti disciplinari

valutazione delle capacità e competenze strettamente professionali

valutazione delle capacità nella soluzione di problemi delle varie Unità Formative

**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 test a risposta chiusa sugli argomenti trattati , talvolta sarà una produzione scritta di elaborato tecnico o relazione oppure di completamento di schede .

COLLOQUIO si tratta di una prova orale su una o più tematiche affrontate , da svolgersi individualmente

PROVA TECNICO-PRATICA è una simulazione/ esercitazione che si svolgerà in laboratorio da cui emergono le performance raggiunte dal singolo . Le prove pratiche possono essere anche costituite da un insieme di prove scritte e orali ed elaborati tecnici .Le prove teoriche e pratiche verranno svolte alla fine di ogni UF o se necessario valuteranno anche più UF contemporaneamente

**Tempi di somministrazione della prova:**

Alla fine di ogni UF , ma se necessario anche in itinere . A seconda della natura della prova la durata potrà variare dai 10 minuti ad un'ora per la prova orale da 20 minuti a due ore per le prove scritte e da una a quattro ore per le prove pratiche

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

Gli insegnanti predispongono griglie , schede appositamente preparate per valutare le prestazioni effettuate dagli studenti in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti . Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova e del tipo di prova e resteranno agli atti del progetto . Vedi Griglie allegate

A Fine Anno

Per le competenze di base saranno effettuate le medie delle prove delle singole discipline . successivamente sarà fatta la media delle medie delle materie letterarie scritto + orale ( italiano – storia – inglese-francese ) delle materie scientifiche scritte e orali ( matematica-Scienze e cultura dell'alimentazione – diritto ) e le due medie verranno espresse in decimi. Per le verifiche delle 2 ADA gli studenti sosterranno una prova finale tecnico . pratica per ogni ADA ciascuna valutata in 30 esimi . Infine verrà effettuata la media delle verifiche fatte durante l'anno per ciascuna UF relativa a ciascuna ADA in decimi . Lo studente sarà ammesso agli esami di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

prova è valutata in 60-esimi . Lo studente sarà ritenuto idoneo alla frequenza del secondo anno di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

**B.2.1.5. Dettaglio delle prove per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze di base nel triennio, di cui al DM 11 novembre 2011**

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche: Per le competenze di base saranno effettuate una prova scritta per l'area letteraria linguistica e una scritta per l'area tecnico -scientifica un colloquio per la verifica delle stesse, valutate in 20-esimi

**Finalità e obiettivi delle prove:** Finalità e obiettivi delle prove:

Misurazione della competenza espositiva orale con griglia di valutazione

Misurazione della competenza espositiva scritta con griglia di valutazione

Misurazione della comprensione e della tecnica di lettura con griglia di valutazione

Misurazione della competenza linguistica in Inglese nella lettura, nella conversazione e nella scrittura con griglie di valutazione

Misurazione della competenza multimediale con griglia di valutazione

Misurazione della competenza di calcolo con griglia di valutazione

Misurazione della competenza di osservazione, descrizione e analisi dei fenomeni naturali e artificiali

Misurazione della competenza di analisi delle trasformazioni dell'energia

Misurazione della comprensione degli eventi storici in senso diacronico e sincronico

Misurazione della competenza sulle regole su cui si fonda lo Stato di diritto

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:** Tipi di prove per la verifica delle competenze di base potranno essere per la prova **dell'area linguistica letteraria:** Riassunti con domande di comprensione del testo , tema di carattere generale sulle tematiche affrontate durante l'anno , relazione su conferenze o lectio magistralis ricevute durante l'anno , questionari a risposta multipla o di tipo vero o falso a corrispondenza o a completamento , test sulla video scrittura

Per **l'area scientifica matematica** : Test strutturati a risposta multipla, del tipo vero o falso a corrispondenza, a completamento, questionari Esercizi di aritmetica ed algebra

**Il colloquio** verificherà le conoscenze generali

**Tempi di somministrazione della prova:**

Prove orali 10/15 minuti Prove scritte 60/120 minuti Prove orali e scritte 5/10 minuti e 30minuti

Prove tecnico -pratiche 30/60 minuti

Prove pratiche in laboratorio da 30 minuti a 5 ore

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

Griglie di valutazione per ciascuna tipologia di prova

## **B.2.2 Articolazione del programma didattico del percorso nell'arco del triennio: quadro orario**

**SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'**

**CLASSE PRIMA**

Inseriamo il quadro orario previsto per la classe prima (in **blu** le ore di lezione dedicate all'insegnamento delle competenze di base, in **rosso** Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali, e in **nero** le ore di Laboratori di pratica professionale). Ricordiamo inoltre che nell'istituzione carceraria l'IP l'orario viene decurtato del 30% delle ore curricolari (CM 36 del 10 aprile 2014) degli IP non carcerari.

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP CM 36	Di cui in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (1 anno)	Di cui in compresenza	Di cui si richiede il finanziamento
Lingua e letteratura italiana	99	0	99		
Lingua inglese	66	0	53+ 5 con sala + 3 con cucina + 5 accoglienza	13	
Storia, Cittadinanza e Costituzione	0		0		
Matematica	99	0	99		
Diritto ed Economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienza della Terra Biologia)	99	0	99		
Scienze motorie e sportive	0		0		
Geografia economica	0		0		
IRC o alternativa	33		33		
Scienze Integrate Fisica Chimica	99		99		
Scienza degli Alimenti	0		0		
Seconda lingua comunitaria Francese	0		0		
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	69=66 +3 con Inglese +20 in compresenza con sala	89	23
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	91= 66 + 5 con inglese +20 in compresenza con cucina	91	25

Laboratorio di servizi accoglienza turistica	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico		71= 66+5 con inglese	5	5
Stage presso aziende	0		211		
<b>Totale</b>	759	132	990	165	53

**\*Le ore di compresenza vengono contate ovviamente una volta sola con i Laboratori**

Variazione del curriculum sulla base della quota di autonomia .

Il progetto nella classe prima dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (1 classe settore cucina ) si prefigge lo scopo di incrementare le ore di Laboratorio di cucina e sala .

Il laboratorio di cucina viene incrementato di 20 ore annuali in compresenza con sala

## CLASSE SECONDA

### SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Inseriamo il quadro orario previsto per la classe prima (in **blu** le ore di lezione dedicate all'insegnamento delle competenze di base , in **rosso** Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali, e in **nero** le ore di Laboratori di pratica professionale)

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP CM 36	Di cui in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (1 anno )	Di cui in compresenza	Di cui si richiede il finanziamento
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	99		99		
<b>Lingua inglese</b>	66		57+3 con sala+3 con cucina + 3 con acc.	9	
<b>Storia ,Cittadinanza e Costituzione</b>	99		99		
<b>Matematica</b>	99		99		
<b>Diritto ed Economia</b>	0		0		
<b>Scienze integrate(Scienza della Terra Biologia)</b>	0		0		
<b>Scienze motorie e sportive</b>	0		0		
<b>IRC o alternativa</b>	33		0		
<b>Scienze Integrate Chimica /Fisica</b>	0		0		
<b>Scienza degli Alimenti</b>	99		99		
<b>Seconda lingua comunitaria Francese</b>	99		91+3 sala + 2 cucina+ 3 acc.	8	
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b>	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	91 = 66 +2 Francese+ 3 inglese + 20 in compresenza con sala	91	25
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita</b>	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	72( 66 +3 inglese+3 francese) + 20 in compresenza con cucina	92	26
<b>Laboratorio di servizi accoglienza turistica</b>	66		72= 66+3 inglese + 3 francese	6	6
<b>Stage presso</b>	0		211		

<b>aziende</b>					
<b>Totale</b>	1056	132	990	169	57

Il progetto nella classe seconda dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (1 classe settore cucina) si prefigge lo scopo di incrementare le ore di Laboratorio di cucina di sala di 20 ore annuali attraverso le compresenze +17 ore con compresenze con le lingue straniere .

<b>CLASSE TERZA</b>
---------------------

**SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA' OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI**

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Inseriamo il quadro orario previsto per la classe prima (in **blu** le ore di lezione dedicate all'insegnamento delle competenze di base , in **rosso** Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali, e in **nero** le ore di Laboratori di pratica professionale).Ricordiamo inoltre che nell'istituzione carceraria l'IP l'orario viene decurtato del 30% delle ore curriculari ( CM 36 del 10 aprile 2014 ) degli IP non carcerari .

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP CM 36	Di cui in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (l'anno )	Di cui in compresenza	Di cui si chiede il finanziamento
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	99	0	99	0	
<b>Lingua inglese</b>	66	0	66		
<b>Storia ,Cittadinanza e Costituzione</b>	66		66		
<b>Matematica</b>	99	0	99	0	
<b>IRC</b>	33		33		
<b>Seconda lingua comunitaria Francese</b>	99		99		
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	66	11	55 +11	11 con LAb cucina	
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	99		99		
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b>	132	11	153=132+11con sc. Alim.+10	11 con Scienza e cultura dell'alimentazione	21
<b>Stage presso aziende</b>	0		221		
<b>Totale</b>	759	11	990	11	21

**\*Le ore di compresenza vengono contate ovviamente una volta sola con i Laboratori**

Variazione del curriculum sulla base della quota di autonomia .

Il progetto nella classe terza dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (1 classe settore cucina ) si prefigge lo scopo di incrementare le ore di Laboratorio di cucina attraverso le compresenze . Il laboratorio di cucina viene incrementato di 41 ore annuali con le compresenze con Scienza e cultura dell'alimentazione +30 ore di laboratorio aggiuntive

**CLASSE TERZA**

**SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'**  
**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :SERVIZI SALA E BAR : ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE**

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP CM 36	Di cui in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (1 anno )	Di cui in compresenza	Di cui si chiede il finanziamento
Lingua e letteratura italiana	99	0	99	0	
Lingua inglese	66	0	66		
Storia ,Cittadinanza e Costituzione	66		66		
Matematica	99	0	99	0	
IRC	33		33		
Seconda lingua comunitaria Francese	99		99		
Scienza e cultura dell'alimentazione	66	11	55 +6+5	6 con LAb cucina+5 con sala	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99		99		
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	66	6 con scc alim.	72= 66 con sala+6 con sc. Alim	6 con Scienza e cultura dell'alimentazione +66 con sala	6
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sale bar	66	5 con sc alim	114=33+ 66 con cucina +5 con sc. .alim. +10	71	15
Stage presso aziende	0		188		
<b>Totale</b>	759	11	990	77	21



### **B.3 Dettaglio delle prove per la verifica finale delle competenze del triennio (esame di qualifica) operatore pasti 413**

**B.3.1 Verifica delle competenze tecnico-professionali del triennio** (indicare con quali prove si intendono verificare le Unità di Competenze associate a ciascuna figura regionale)

Scheda di descrizione della prova **1** DI N° 4

**Tipologia di prova prevista** (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): **PROVA scritta . Questionario semistrutturato**

**Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

A: **UC 1703:** Approvvigionamento materie prime

B: **UC 1706:** Conservazione e stoccaggio delle materie prime

C: **UC 1696:** Predisposizione di menù semplici

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività: 3/6

L'esame avverrà con le seguenti modalità: 1 mattina di 80 minuti per l'elaborazione scritta che testa le competenze acquisite in 3 ADA: 1703, 1706, , 1696. Attraverso 60 quesiti a risposta multipla (20 per ADA )

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

Ogni ADA ottiene al massimo 100 punti perché ogni quesito giusto ottiene 5 punti e se errato 0 punti . La prova è accettabile se eguaglia o supera 180 punti

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

La prova si svolgerà al mattino in forma scritta e valuterà 3 ADA: : 1703, 1706, ,1696

**Tempi di somministrazione della prova:** La durata è di 80 minuti

**Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale** (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.): Aula, Listino prezzi, Scheda merceologica degli alimenti, vocabolario, griglia di valutazione

## **Scheda di descrizione della prova N° 2 DI 4**

**Tipologia di prova prevista** (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): **PROVA TECNICO- PRATICA**

### **Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

A: **UC 1703:** Approvvigionamento materie prime

B: **UC 1706:** Conservazione e stoccaggio delle materie prime

C: **UC 1696:** Predisposizione di menù semplici

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività: 3/6

Prova tecnico-pratica di 3 ore da svolgersi in aula nella stessa mattinata della prova 1 per testare le competenze tecnico – pratiche acquisite

### **Prestazione attesa**

Saranno sottoposti agli studenti 9 quesiti a risposta aperta ( 3 per ADA) valutati 100 punti per ADA . Questa prova permetterà di valutare anche trasversalmente le competenze sulle materie di base

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

LA prova è considerata accettabile se il punteggio totale delle 3 ADA uguaglia o supera 180 punti

### **Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

La prova si svolgerà al mattino e valuterà 3 ADA: 1703 e 1706 e la 1696

**Tempi di somministrazione della prova:** La durata è di 3 ore

**Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale** (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.): Aula, Listino prezzi, Scheda merceologica degli alimenti, vocabolario, griglia di valutazione

Scheda di descrizione della prova N° 3 DI 4

**Tipologia di prova prevista** (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): **PROVA TECNICO PRATICA**

**Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

UC 1708

UC 1710 per la qualifica 413

UC 1707

UC 1712

UC 1707 per la qualifica 412

UC 1711

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività: 3/6

Prova tecnico-pratica di 6 ore da svolgersi in laboratorio di sala o cucina a seconda della qualifica scelta, nella

mattinata successiva alle prove 1 e 2 per testare le competenze tecnico – pratiche acquisite

**Prestazione attesa**

Saranno sottoposti agli studenti dei piatti che dovranno realizzare scegliendo gli ingredienti fra tanti messi a disposizione dalla Commissione. Dovranno riuscire a realizzarli nei tempi prestabiliti, a sporzionarli e presentarli per la qualifica 413.

Saranno richieste la realizzazione di un piatto alla lampada e di un cocktail e dovranno riuscire a realizzarli scegliendo gli ingredienti fra tanti messi a disposizione dalla Commissione.

Dovranno riuscire a realizzarli nei tempi prestabiliti, a sporzionarli e presentarli per la qualifica 412.

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

La prova vale 100 punti ed è considerata accettabile se il punteggio uguaglia o supera 60 punti

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

La prova si svolgerà al mattino e valuterà 3 ADA: 1708 e 1710 e la 1707 valida per la qualifica per la 413. Mentre valuterà le e ADA 1712, 1707 e 1711 per la qualifica 412

**Tempi di somministrazione della prova:** La durata è di 6 ore

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

Scheda di descrizione della prova N° 4 DI 4

**Tipologia di prova prevista** (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): **COLLOQUIO**

**Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

UC 1708

UC 1710 per la qualifica 413

UC 1707

UC 1696

UC 1703

UC 1706

UC 1712

UC 1707 per la qualifica 412

UC 1711

UC 1707

UC 1708

UC 1703

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività: 6/6

Colloquio di 30 minuti da svolgersi in aula la mattinata successiva alla prova n. 3 per testare le competenze di base, linguistiche, storico socio economiche, matematiche, scientifiche e tecnologiche

**Prestazione attesa**

Saranno sottoposte agli studenti domande sulle UF effettuate con riferimento anche alla loro esperienza lavorativa e una discussione sulle prove pratiche e tecniche dei giorni precedenti.

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

La prova vale 100 punti ed è considerata accettabile se il punteggio uguaglia o supera 60 punti

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

La prova si svolgerà al mattino e valuterà tutte le ADA della

**Tempi di somministrazione della prova:** La durata di circa 30 minuti

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

**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	Competenza tecniche	Si può valutare la conoscenza dei lessici specifici , la comprensione del testo e anche eventuali abilità di calcolo
2	Competenze tecnico-pratiche	Durante la prova tecnico –pratica scritta si possono valutare le conoscenze grammaticali , la proprietà di linguaggio , la correttezza morfo .sintattica e la padronanza della lingua straniera e capacità di calcolo
3	Competenza Pratica	Sapersi organizzare , saper lavorare in gruppo ,saper colloquiare col cliente in modo appropriato anche in lingua straniera
4	Competenza linguistica –tecnica	Il colloquio verte sulle ADA affrontate nel triennio e valuta le conoscenze e la capacità espositiva la correttezza e la competenza in lingua straniera

\* 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 conoscenze<sup>5</sup> 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

(replicare la **sezione c** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

### 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. Le ore di tutoraggio sono previste a partire dal primo anno con 10 annue di tutor per la preparazione e contatti con le aziende e per le visite ed i controlli in azienda. Si partirà ad organizzare gli stage per gli studenti 15enni alla fine del primo anno scolastico.

### C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio. Le attività di laboratorio vanno ad incrementare quelle che già sono previste all'interno del curricolo annuale e sono svolte sotto forma di esercitazioni pratiche con incontri settimanali durante tutto l'arco dell'anno scolastico. Le ore vengono incrementate attraverso la realizzazione di compresenze previste all'interno di ciascun curricolo e con attività di simulazione di situazioni lavorative nel laboratorio ristorante-bar della scuola, oltre alla partecipazione ad eventi organizzati dagli EELL.

### C.3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

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

Le compresenze dei docenti tra le discipline tecniche delle competenze di base e i docenti dell'area professionalizzante servono a rendere il percorso progettuale più aderente agli obiettivi della qualifica professionale per creare competenze più mirate al futuro lavoro degli studenti. Nella descrizione delle UF si sono scritti gli argomenti che tratteranno in compresenza e nel quadro dell'orario si vede quali discipline sono coinvolte. Comunque saranno gli insegnanti dei laboratori che faranno ore aggiuntive e saranno in compresenza con le altre discipline nell'orario delle altre discipline in modo da incrementare le ore di laboratorio.

**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 IeFP per le quali si richiede il finanziamento regionale: si richiede finanziamento per i laboratori tecnico pratici e per le ore di laboratorio aggiuntive in compresenza , per i materiali ad uso esercitazioni e per il tutoraggio , la progettazione del percorso e per le attività aggiuntive del personale amministrativo e ATA .

**Sezione D**

**Piano Finanziario**

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f. 2016\_/2017\_\_\_ per il percorso di qualifica professionale di \_\_\_operatore pasti \_\_\_ per l'annualità I :

Numero classi previste ___1___				
Numero allievi previsti ___10				
<b>1. Personale</b>			<b>Totale (a)</b>	<b>€ 3615,52</b>
a. Docenti (copresenze aula e laboratorio)	ore 53___	euro _46,44	subtotale (a)	€ 2461,32
b. Tutor (apprendimento in contesto lavorativo)	ore 15	euro 23,22	subtotale (a)	€ 348,30
c. Amministrativi (progettazione 5 , gestione, rendicontazione, etc20 .)	ore 25	euro 24,54	subtotale (a)	€ ... 613,50
d. Personale ATA	ore 10	euro _19,24	subtotale (a)	€ 192,40
<b>2. Materiali di consumo</b>			<b>Totale (b)</b>	<b>€ 584,48</b>
<b>Totale complessivo</b>			<b>(a+b+c)</b>	<b>€ ... 4200,00</b>

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f. 2016\_/2017\_\_\_ per il percorso di qualifica professionale di \_\_\_operatore pasti \_\_\_ per l'annualità II :

Numero classi previste ___1___				
Numero allievi previsti ___7				
<b>1. Personale</b>			<b>Totale (a)</b>	<b>€ 3343,58</b>
a. Docenti (copresenze aula e laboratorio)	ore 57___	euro _46,44	subtotale (a)	€ 2647,08

<i>aula e laboratorio)</i>				
b. Tutor ( <i>apprendimento in contesto lavorativo</i> )	<i>ore 10</i>	<i>euro 23,22</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ 232,20
c. Amministrativi ( <i>progettazione 5 , gestione, rendicontazione, etc 10.</i> )	<i>ore 15</i>	<i>euro 24,54</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ ... 368,10
d. Personale ATA	<i>ore 5</i>	<i>euro _19,24</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ 96,20
<b>2. Materiali di consumo</b>			<b>Totale (b)</b>	€ <b>496,42</b>
<b>Totale complessivo</b>			<i>(a+b+c)</i>	€ ... <b>3840,00</b>

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f. 2016\_/2017\_\_\_ per il percorso di qualifica professionale di \_\_\_\_\_operatore pasti \_\_\_\_\_ per l'annualità II :

<b>Numero classi previste ___1___</b>				
<b>Numero allievi previsti ___9</b>				
<b>1. Personale</b>			<b>Totale (a)</b>	€ <b>2203,22</b>
a. Docenti ( <i>copresenze aula e laboratorio</i> )	<i>ore 42___</i>	<i>euro _46,44</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ 1950,48
b. Tutor ( <i>apprendimento in contesto lavorativo</i> )	<i>ore 5</i>	<i>euro 23,22</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ 116,10
c. Amministrativi ( <i>progettazione 1 , gestione, rendicontazione, etc 3</i> )	<i>ore 4</i>	<i>euro 24,54</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ ... 98,16
d. Personale ATA	<i>ore 2</i>	<i>euro _19,24</i>	<i>subtotale (a)</i>	€ 38,48
<b>2. Materiali di consumo</b>			<b>Totale (b)</b>	€ <b>459,28</b>
<b>Esami</b>			<b>Totale ©</b>	€ 1417,50
<b>Totale complessivo</b>			<i>(a+b+c)</i>	€ ... <b>4080,00</b>

### AVVERTENZE

- Il formulario deve essere compilato in tutte le sue parti, fatto salvo quanto stabilito dagli Indirizzi.  
Nel caso in cui uno o più elementi richiesti non ricorrano per il progetto specifico, sarà sufficiente indicarlo nella corrispondente sezione/sottosezione del formulario.
- Il formulario deve essere sottoscritto – pena l'esclusione – dal Responsabile dell'Istituzione Scolastica che presenta il progetto.

### SOTTOSCRIZIONE FORMULARIO

Il sottoscritto...Ester Balducci qualità di Responsabile dell'Istituzione Scolastica che presenta il progetto

**Attesta**

l'autenticità di tutto quanto dichiarato nel formulario e sottoscrive tutto quanto in esso contenuto.

FIRMA

In allegato le griglie di valutazione

**Percorso leFP "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI"**

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TEST      CANDIDATO \_\_\_\_\_

Per la sufficienza il punteggio totale deve essere minimo 60/100

Ogni risposta corretta punti 5 ogni risposta errata punti 0 (Max. 100 punti )																				Punteggio ottenuto in 100esimi		
Quesiti a risposta multipla																						
ADA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
U.C. 1703																						
U.C. 1706																						
U.C. 1696																						

Firma dei Commissari

Firma del Presidente

.....  
 .....

**Percorso IeFP "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI"**

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA TECNICO PRATICA 1 CANDIDATO \_\_\_\_\_

Per la sufficienza il punteggio totale deve essere minimo 60/100

**Ada 1703 Approvvigionamento materie prime**

Indicatori	Descrittori	Punteggio	q.1	q.2	q.3	tot
Pertinenza alla traccia (max p. 9 )	Ottima	<b>9</b>				
	Discreta	<b>8</b>				
	Sufficiente	<b>6</b>				
	Mediocre	<b>4</b>				
	Insufficiente	<b>3</b>				
Conoscenza dell'argomento (max. p. 9 )	Ottima	<b>9</b>				
	Discreta	<b>8</b>				
	Sufficiente	<b>6</b>				
	Mediocre	<b>4</b>				
	Insufficiente	<b>3</b>				
Linguaggio tecnico – scientifico (max. p. 7 )	Ottima	<b>7</b>				
	Discreta	<b>6</b>				
	Sufficiente	<b>4</b>				
	Mediocre	<b>3</b>				
	Insufficiente	<b>2</b>				
Correttezza grammaticale, sintattica, morfologica (max. p. 5 )	Ottima	<b>5</b>				
	Discreta	<b>4</b>				
	Sufficiente	<b>3</b>				
	Mediocre	<b>2</b>				
	Insufficiente	<b>1</b>				
Rielaborazione personale (max. p. 3,33 )	Ottima	<b>3,33</b>				
	Discreta	<b>2,5</b>				
	Sufficiente	<b>2</b>				
	Insufficiente - Mediocre	<b>1</b>				

**Ada 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime**

Indicatori	Descrittori	Punteggio	q.1	q.2	q.3	tot
Pertinenza alla traccia (max p. 9 )	Ottima	<b>9</b>				
	Discreta	<b>8</b>				
	Sufficiente	<b>6</b>				
	Mediocre	<b>4</b>				
	Insufficiente	<b>3</b>				
Conoscenza dell'argomento (max. p. 9 )	Ottima	<b>9</b>				
	Discreta	<b>8</b>				
	Sufficiente	<b>6</b>				
	Mediocre	<b>4</b>				
	Insufficiente	<b>3</b>				
Linguaggio tecnico – scientifico (max. p. 7 )	Ottima	<b>7</b>				
	Discreta	<b>6</b>				
	Sufficiente	<b>4</b>				
	Mediocre	<b>3</b>				
	Insufficiente	<b>2</b>				
Correttezza grammaticale, sintattica, morfologica (max. p. 5 )	Ottima	<b>5</b>				
	Discreta	<b>4</b>				
	Sufficiente	<b>3</b>				
	Mediocre	<b>2</b>				
	Insufficiente	<b>1</b>				

Rielaborazione personale (max. p. 3,33 )	Ottima	<b>3,33</b>				
	Discreta	<b>2,5</b>				
	Sufficiente	<b>2</b>				
	Insufficiente - Mediocre	<b>1</b>				
			Punteggio finale prova scritta Ada 1703		...../100	

### Ada 1696 Predisposizione menu semplici

Indicatori	Descrittori	Punteggio	q.1	q.2	q.3	tot
Pertinenza alla traccia (max p. 9 )	Ottima	<b>9</b>				
	Discreta	<b>8</b>				
	Sufficiente	<b>6</b>				
	Mediocre	<b>4</b>				
	Insufficiente	<b>3</b>				
Conoscenza dell'argomento (max. p. 9 )	Ottima	<b>9</b>				
	Discreta	<b>8</b>				
	Sufficiente	<b>6</b>				
	Mediocre	<b>4</b>				
	Insufficiente	<b>3</b>				
Linguaggio tecnico – scientifico (max. p. 7 )	Ottima	<b>7</b>				
	Discreta	<b>6</b>				
	Sufficiente	<b>4</b>				
	Mediocre	<b>3</b>				
	Insufficiente	<b>2</b>				
Correttezza grammaticale, sintattica, morfologica (max. p. 5 )	Ottima	<b>5</b>				
	Discreta	<b>4</b>				
	Sufficiente	<b>3</b>				
	Mediocre	<b>2</b>				
	Insufficiente	<b>1</b>				
Rielaborazione personale (max. p. 3,33 )	Ottima	<b>3,33</b>				
	Discreta	<b>2,5</b>				
	Sufficiente	<b>2</b>				
	Insufficiente - Mediocre	<b>1</b>				
			Punteggio finale prova scritta Ada 1703		...../100	

Firma dei Commissari

Firma del Presidente

PROVA N. 3

**Percorso IeFP “ADDETTO ALL’APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI”**

**Griglia di valutazione terza prova : Prova tecnico pratica** candidato \_\_\_\_\_

Per la sufficienza il punteggio totale deve essere minimo 60/100

**ADA esaminate: UC 1707 Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili, UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati, UC 1710 Preparazione piatti**

Indicatori	Descrittori	Punteggio corrispondente ai diversi livelli	P.
Conoscenza delle attrezzature ed utensili	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Pertinenza e funzionalità delle attrezzature ed utensili scelti rispetto alla situazione	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Proprietà nell'uso delle attrezzature ed utensili	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Autonomia e logicità nelle procedure di realizzazione della ricetta	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Mantiene ordine ed igiene nella postazione di lavoro	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Agisce	Ottimo	10	

secondo le norme igieniche	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Rispetto dei tempi ed esecuzione delle ricette	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Aspetto estetico (guarnizioni, decorazioni, colori, ordine, pulizia)	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
Sapore (equilibrio ingredienti)	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
<b>Collaborazione</b> Comportamento tenuto nello svolgimento del lavoro svolto con gli altri	Ottimo	10	
	Buono	8	
	<b>Sufficiente</b>	<b>6</b>	
	Mediocre	5	
	Insufficiente	4	
<b>TOTALE</b>			...../100

PROVA N. 4

**Percorso IeFP "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI" CODICE 2015LA0473**

**Griglia di valutazione quarta prova : Colloquio** candidato \_\_\_\_\_

Per la sufficienza il punteggio totale deve essere minimo 60/100

Indicatori	Descrittori	Livello di valore/valutazione	Punteggio corrispondente ai diversi livelli	P.
Conoscenza dei contenuti richiesti (Punteggio max 30 punti )	Completa e approfondita	Ottimo	30	
	Completa e precisa	Buono	24	
	<b>Essenziale in tutte le materie</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>18</b>	
	Incompleta e superficiale	Mediocre	12	
	Scarsa e frammentaria	Insufficiente	8	
Esposizione e sviluppo dell'argomento (punteggio max 30 punti )	chiara,curata nel lessico, fluida e argomento sviluppato in modo organico	Ottimo	30	
	chiara e corretta argomento sviluppato in modo adeguato	Buono	24	
	<b>semplice ed argomento sviluppato in modo superficiale</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>18</b>	
	Faticosa e argomento sviluppato in modo approssimativo	Mediocre	12	
	Incerta e argomento sviluppato in modo frammentario	Insufficiente	8	
	Preciso sicuro e appropriato	Ottimo	20	
Utilizzo del Lessico specifico (max punti 20 )	Corretto con qualche imprecisione	Buono	16	
	<b>Limitato ,ma sostanzialmente corretto</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>12</b>	
	Generalmente impreciso	Mediocre	10	
	Impreciso e trascurato	Insufficiente	8	
Capacità di analisi e di autocorrezione delle prove scritto pratiche (max punti 20)	Completa e approfondita	Ottimo	20	
	Completa e precisa	Buono	16	
	<b>Essenziale in tutte le materie</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>12</b>	
	Incompleta e superficiale	Mediocre	10	
	Scarsa e frammentaria	Insufficiente	8	
PUNTEGGIO TOTALE				..../100

## Architettura delle prove di esame per Unità di Competenze

## Allegato 1

N. prova	Tipologia di prova <sup>3</sup>	Codice della/e Unità di Competenze oggetto di valutazione	Caratteristiche della prova <sup>4</sup>	Accertamento della dimensione di base	Tempo di svolgimento	Tipologia di locali ed attrezzature necessarie	Strumenti a supporto della Commissione <sup>5</sup>
1 di 4	PROVA SCRITTA TEST	-UC 1703 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME - UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME - UC 1696 PREDISPOSIZIONE MENU' SEMPLICI	Test a risposta multipla: 20 domande per ogni ADA, per complessive 60 domande		80 minuti	Aula	griglie di osservazione per la valutazione
2 di 4	PROVA TECNICO PRATICA DOMANDE APERTE	-UC 1703 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME - UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME - UC 1696 PREDISPOSIZIONE MENU' SEMPLICI	3 domande aperte per ogni ADA per complessive 9 domande	Nella prova si potranno valutare le competenze acquisite in ambito linguistico letterario (correttezza sintattica , morfologica grammaticale, lingue straniere ) e in ambito tecnico scientifico(problem solving , calcolo, conoscenze tecniche ,linguaggi specifici)	3 ore	Aula	griglie di osservazione per la valutazione
3 di 4	PROVA TECNICO PRATICA SIMULAZIONE	- UC 1707 CURA DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI - UC 1708 TRATTAMENTO	Realizzazione di un primo piatto, un secondo, un contorno ed un dolce individuati tra quelli realizzati durante il percorso formativo. La prova sarà realizzata dai candidati in due gruppi da 3. 1		6 ORE	Laboratorio di cucina	griglie di osservazione per la valutazione

	<i>E IN LABORATORIO</i>	<i>DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI - UC 1710 PREPARAZIONE PIATTI</i>	<p><i>due gruppi saranno individuati tramite sorteggio. In particolare dovranno essere in grado di:</i></p> <p><i>INDIVIDUAZIONE DELLE ATTREZZATURE E UTENSILI NECESSARI PER REALIZZARE LE RICETTE</i></p> <p><i>Conoscere le attrezzature e gli utensili necessari per la realizzazione dei piatti e dimostrare proprietà nell'uso e funzionalità delle attrezzature ed utensili scelti rispetto alla situazione</i></p> <p><i>SCEGLIERE LE MATERIE PRIME DA UTILIZZARE TENENDO CONTO DEI DOSAGGI PREVISTI DALLE RICETTE</i></p> <p><i>Conoscere le materie prime per la realizzazione della ricetta e le norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari. Negli ingredienti messi a disposizione alcuni saranno superflui</i></p> <p><i>REALIZZAZIONE DELLA RICETTA</i></p> <p><i>Preparare il piatto e dimostrare logicità nelle procedure di realizzazione mantenendo ordine ed igiene nella postazione di lavoro e rispettando i tempi di esecuzione della ricetta.</i></p>				
4 di 4	<b>PROVA ORALE (COLLOQUIO)</b>	<b>UC 1703-UC1707-UC1706-UC1696-UC1708-UC1710</b>	<i>Riflessione parlata sulle prove tecnico pratiche, sullo stage realizzato e su altri argomenti</i>	La terza prova riguarda tutte le competenze di base: competenza	30 minuti	Aula didattica	<i>griglie di osservazione per la valutazione</i>

			<i>ffrontati durante il percorso</i>	linguistica, storico socio-economica, matematica, scientifico, tecnologica.			
--	--	--	--------------------------------------	---	--	--	--

**1** Tipologia di prova: ad es. test, prova tecnico-pratica, colloquio, etc.

**2** Caratteristiche della prova: descrivere le caratteristiche specifiche della tipologia di prova prescelta,

**3** Strumenti a supporto della Commissione: descrivere gli strumenti utilizzati per effettuare la valutazione delle competenze (griglie di osservazione per la valutazione, questionario, etc.)