

AREA PROFESSIONALIZZANTE

Le attività pratiche dell'area professionalizzante rappresentano un momento fondamentale nel percorso di formazione dell'Istituto SAFI ELIS. I ragazzi possono acquisire la **professionalità sul campo** e rapportarsi con i professionisti del settore, possono cogliere il ritmo di lavoro di una struttura ricettiva e comprenderne le logiche di funzionamento. Inoltre queste attività offrono ai ragazzi la possibilità di viaggiare in Italia e all'estero, di conoscere realtà culturali diverse e di confrontarsi con studenti di altri Paesi.

Le aziende in cui gli alunni svolgono le attività pratiche sono selezionate anche in base alla *mission* formativa dell'Istituto SAFI ELIS, che pone al centro di ogni azione educativa e formativa il *care* della persona.

ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

Definizione dell'attività in base alla normativa recente

Allo scopo di raggiungere l'obiettivo di un'istruzione e una formazione professionale di eccellenza, l'Istituto SAFI ELIS promuove l'apprendimento basato sul lavoro attraverso attività che si svolgono in aziende e strutture selezionate.

Le attività da svolgersi in ambito professionale hanno come obiettivo quello di assicurare agli studenti l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Lo studente sarà coinvolto in attività che permetteranno di:

1. Sviluppare capacità di analisi e soluzioni dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento;
2. Acquisire metodologie di produzione in ambienti professionali con riferimento al settore cucina, pasticceria e sala;
3. Acquisire tecniche di produzione professionalizzanti lavorando a stretto contatto con figure professionali altamente qualificate
4. Sviluppare competenze specifiche al ruolo ricoperto: pianificazione e gestione delle attività di produzione di base secondo la tempistica del servizio; gestione delle relazioni interpersonali con risoluzione di possibili conflitti; sviluppo delle competenze nella comunicazione interpersonale con il Cliente; gestione dello stress legato ai ritmi di lavoro del settore scelto.

Organizzazione

L'Istituto SAFI ELIS, in ottemperanza ai commi 33-43 dell'art.1 della Legge 107/2015, sistematizza le attività di alternanza scuola-lavoro, attivando percorsi obbligatori nel secondo biennio e nell'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado, con una durata complessiva di **400** ore, come previsto per gli Istituti Professionali.

L'Istituto SAFI ELIS realizza le attività di alternanza durante la sospensione estiva delle attività didattiche, a partire dalla settimana successiva alla conclusione dei corsi di recupero per i debiti formativi fino all'inizio delle attività didattiche per l'A.S. successivo.

Comitato Tecnico Scientifico

Come previsto dai nuovi ordinamenti, la scuola affida l'organizzazione delle attività di alternanza a un Comitato tecnico-scientifico, costituito dalle docenti di Cucina e di Sala del triennio conclusivo interessato dall'attività di alternanza.

Strutture coinvolte nel progetto alternanza scuola lavoro

Nell'ottica di garantire a ciascuno studente un'esperienza di alternanza autentica e professionalizzante, il Comitato seleziona e valuta le strutture coinvolte per i successivi progetti di alternanza, individuando realtà che rispondano agli obiettivi formativi e ai risultati di apprendimento attesi e in linea con gli standard di qualità che la scuola intende offrire. Di seguito l'elenco delle strutture convenzionate per l'A.S. 2014-5.

Struttura ospitante	Professionista	Luogo
<u>Carrefour "Piazza Morelli"</u>	David CRUDELE	Piazza Morelli, Roma
<u>Castello di Fighine</u>	Gianluca RENZI	S. Casciano Bagni Siena
<u>Chez Cocò</u>	Luciano MARRA	V.le Parioli103/c Roma
<u>Enoteca La Torre</u>	Danilo CIAVATTINI	Lungotevere delle Armi, 22 Roma
<u>Hotel Ambasciatori</u>	Mario FALCO	Via V. Veneto, 62 Roma

<u>Hotel de la Minerve</u>	Antonio FALCO	P.za della Minerva, 69
<u>Hotel IBIS</u>	Stefano PERILLO	Viale Egeo, 133
<u>Hotel Palazzo Manfredi</u>	Giuseppe DI IORIO	Via Labicana, 125
<u>Hotel Raphael</u>	Davide LARISE	L.go Febo, 2
<u>Lanificio 159</u>	Gabriele CIOCCA	Via di Pietralata, 159
<u>Pasticceria "De Bellis"</u>	Andrea DE BELLIS	Via Ugo Bartolomei, 9
<u>Pasticceria "Gruè"</u>	Marta BOCCANERA	V.le Regina Margherita, 95/98
<u>Pastificio "L'artigiano" di Gamberoni</u>	Tony GAMBERONI	Via G. Maggi, 39-41
<u>Pedevilla S.p.A.</u>	Andrea ALOISI	FAO - ESA - EUR- MAT - NAT
<u>Piano Strada</u>	Paola MAGLIOCCHETTI	Vicolo del Cedro, 36
<u>Quirinale, cucina e sala del Presidente della Repubblica</u>	Fabrizio BOCA	Via del Quirinale
<u>Ristorante "il Pagliaccio"</u>	Antony GENOVESE	Via dei Banchi Vecchi, 129
<u>Taverna Priscilla</u>	Stefania DI CLEMENTE	Via Calabria, 19
<u>Torte d'autore</u>	Paola AZZOLINA	Via Cesena, 30
<u>Trimani Wine Bar</u>	Carla TRIMANI	Via Goito, 20
<u>Velavevodetto "Ai Quiriti"</u>	Loredana SANTARELLI	P.za dei Quiriti, 4-5
<u>Velavevodetto "Tutti noi"</u>	Cinzia VITI	Via Monte Testaccio, 97
<u>Metamorfosi</u>	Roy CACERES	Via Giovanni Antonelli 30, Roma

Valutazione dell'esperienza formativa dello studente da parte della struttura

L'esperienza di alternanza scuola-lavoro, pur essendo svolta nel periodo di sospensione delle attività didattiche, rientra pienamente nelle attività curricolari del triennio finale del ciclo. Per

questa ragione, tale esperienza viene valutata dalla struttura responsabile con riferimento agli obiettivi formativi concordati insieme all'Istituto SAFI ELIS.

Per quanto riguarda la frequenza dello studente alle attività di alternanza, ai fini della validità del percorso di alternanza è necessaria la frequenza di almeno tre quarti del monte ore previsto dal progetto.

Competenze

La valutazione delle competenze acquisite durante il percorso di alternanza Scuola-Lavoro saranno, secondo le indicazioni legislative, volte a verificare l'accertamento di processo e di risultato. L'attenzione al processo consisterà inoltre nella valutazione dei comportamenti dello studente legati agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona mentre l'attenzione al risultato, verterà sulla valutazione complessiva di competenze e capacità pratiche acquisite durante il periodo di alternanza.