***Allegato 8.d***

***Progetto d’Istituto per i PCTO***

***Classe VB Alberghiero***

***Anno Scolastico 2018 – 2019***

Coordinatore: prof.ssa Monica Fontana

**ALLEGATO PER DOC 15 MAGGIO ( ESEMPIO)**

**IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Finalità:

* Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell’importanza dell’impegno personale
* Sviluppare competenze di cittadinanza attiva sia tecnico-professionali che “soft skill” utili all’orientamento in ambito lavorativo -professionale / per la prosecuzione degli studi
* Comprendere le modalità di funzionamento dell’organizzazione del lavoro e dell’impresa nella dimensione globale
* Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
* Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l’iniziativa personale nello studio e nel lavoro
* Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le loro scelte di orientamento

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, simulazione di impresa ( IFS), project work, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza; le attività si sono svolte in contesti organizzativi diversi ( scuola – azienda ….) , sia durante il periodo delle lezioni che in orario extrascolastico.

**Contenuti del progetto**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNUALITA’** | **PROGETTI**  **ATTIVATI** | **N°**  **DESTINATARI**  **(ALUNNI**  **COINVOLTI)** | **PERIODO DI**  **ATTUAZIONE /DURATA** | **COMPETENZE**  **SVILUPPATE** | **DISCIPLINE**  **IMPLICATE** | **Strumenti di verifica e valutazione delle competenze** |
| **3^ANNO**  (a.s.16-17) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio | Tutti gli alunni | orario scolastico ed extrascolastico ( fine a.s.) per 120 ore | Competenze tecnico –professionali  Competenze trasversali | Discipline d’Indirizzo e  Italiano  Francese | Scheda di valutazione aziendale per livelli  Prova di verifica multidisciplinare  (voto) |
| IFS  **3A** ICS  **3B** IFS Hotel Major  **3C** Il caraffone birreria  **3D** Golden flower agriturismo  Dalla business idea al business plan  Creazione del sito web aziendale | Intera classe  ( team working) | Orario scolastico  40 ore | Competenze tecnico –professionali  Competenze trasversali | Discipline d’Indirizzo Italiano Storia  Lingua straniera | Griglie di valutazione del prodotto (voto)  Griglie di osservazione del processo per livelli  Autovalutazione |
| Caseificio Visita al Giardino di Orzivecchi | Intera classe/ gruppi di alunni | Orario scolastico | Competenze tecnico –professionali | Disciplina d’indirizzo |  |
| Formazione sicurezza modulo  generale e modulo specifica | Intera classe | Orario scolastico | Competenze tecnico –professionali | Disciplina d’ indirizzo | Test |
| **4 ^ANNO** (a.s.17-18) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio | Tutti gli alunni | orario scolastico ed extrascolastico inizio e fine a.s.) 200 ore | Competenze tecnico –professionali  Competenze trasversali | Laboratorio  Italiano  Voto di condotta | Scheda di valutazione aziendale per livelli  Prova multisciplinare  Relazione tecnica |
|  | IFS  Costituzione dell’impresa- Elaborazione business plan *Orto piante alimentari non convenzionali (4A)* | Intera classe  ( team working) | Orario scolastico  40 ore | Competenze tecnico –professionali  Competenze trasversali | Laboratorio  Economia | Griglie di valutazione del prodotto ( voto)  Griglie di osservazione del processo per livelli |
|  | Visita aziendale alla BARILLA SPA (Cremona), alla Distilleria Mazzadro (TN) e alla Cast Alimenti di Brescia.  Intervento esperto di Marketing | Intera classe/ gruppi di alunni | Orario scolastico | Competenze tecnico –professionali |  |  |
| **5^ ANNO**  (a.s.18-19) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio | Tutti gli alunni | orario scolastico ed extrascolastico (inizio a.s.)  80 ore | Competenze tecnico –professionali  Competenze trasversali | Laboratori  Italiano  Voto di condotta | Scheda di valutazione aziendale per livelli  **Relazione Tecnica** |
|  | Projet work: orientamento al mondo del lavoro | Gruppi di alunni | Orario extrascolastico  60 ore per evento  ADESIONE VOLONTARIA | Competenze tecnico-professionali  Competenze trasversali | Laboratorio | Schede di osservazione |
|  | Project work  *Orientamento al mondo del lavoro Le professioni del settore\_la lettera di presentazione –Il cv e la simulazione del colloquio di lavoro* | Tutti gli alunni | orario scolastico | Competenze tecnico –professionali  Competenze trasversali | Economia  Italiano  Lingua straniera  ( Francese) | Griglia di valutazione del prodotto (voto )  -curriculum vitae  -Kit professioni  Griglie di osservazione del processo per livelli |
|  | Visita all’azienda Frantoio di San Felice del Benaco;  Fiera Sigep di Rimini | Intera classe | Orario scolastico | Competenze tecnico –professionali |  |  |
|  | Intervento di esperti | Intera classe | Orario scolastico | Competenze tecnico –professionali |  |  |