

# **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

## **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

### **DESCRIZIONE PROGETTI**

Il modello PCTO si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione garantisce un vantaggio competitivo rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

L'offerta formativa del nostro Istituto è arricchita dall'esperienza del progetto nella convinzione che la formazione professionale, pur basandosi su una solida cultura generale, necessita di applicazione e di verifica continua delle conoscenze tecniche e professionali alla luce dell'evoluzione economica e produttiva della società.

Il Progetto con gli studenti si svolge all'interno del percorso curricolare con lezioni tenute da Docenti esperti ed extracurricolari in studi, raggiunge i seguenti obiettivi:

- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- favorire l'orientamento dei giovani, valorizzandone le vocazioni personali;
- potenziare la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

Il percorso propone di raggiungere i seguenti risultati:

- attivare per gli studenti dalla classe terza un primo, ma significativo approccio con il mondo del lavoro e la realtà delle imprese che operano in settori coerenti con la figura professionale del profilo di riferimento;
- favorire l'acquisizione delle competenze professionali e delle abilità tecnico-pratiche proprie del profilo di riferimento in relazione ai seguenti contesti: competenze su requisiti strutturali, impianti e reparti di lavoro della cucina, identificazione e corretto utilizzo delle attrezzature e utensili, gli alimenti e il loro impegno nelle varie ricette, corretto utilizzo delle GMP (Good manufacturing practices), dei DPI e applicazione delle norme per una corretta preparazione degli alimenti atte a evitare contaminazioni, la gestione del sistema HACCP, regime alimentare corretto nelle diverse età, condizioni fisiologiche, patologiche e nelle intolleranze e allergie alimentari.

Le attività di PCTO sono così suddivise:

3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
75 ORE	75 ORE	80 ORE
<b>L'uomo è ciò che mangia</b>	<b>Cotto e mangiato</b>	<b>L'arte del mangiar sano: alimenti e qualità</b>

Ogni anno il monte ore si suddivide in moduli in cui si svolgono visite guidate, attività in azienda ristorativa e formazione sulla sicurezza.

Gli obiettivi prefissati sono: competenze su requisiti strutturali, impianti e reparti di lavoro della cucina, identificazione e corretto utilizzo delle attrezzature e utensili, gli alimenti e il loro impegno nelle varie ricette, corretto utilizzo delle GMP (Good manufacturing practices), dei DPI e applicazione delle norme per una corretta preparazione degli alimenti atte a evitare contaminazioni, la gestione del sistema HACCP, regime alimentare corretto nelle diverse età, condizioni fisiologiche, patologiche e nelle intolleranze e allergie alimentari.

Le attività di PCTO permettono agli studenti di mettere in pratica quanto appreso a scuola attraverso il confronto con casi pratici.

3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>L'uomo è ciò che mangia</b>	<b>Cotto e mangiato</b>	<b>L'arte del mangiar sano: alimenti e qualità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la tipologia di azienda ristorativa in cui si sta svolgendo lo stage: requisiti strutturali, impianti e i reparti di lavoro della cucina.</li> <li>• Identificare le attrezzature e il loro uso.</li> <li>• Saper utilizzare le attrezzature e utensili e ricordare il loro nome.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper distinguere prodotti alimentari in base alla loro origine.</li> <li>• Conoscere i prodotti in uso in cucina e saperne distinguere la qualità.</li> <li>• Gli alimenti e il loro impegno nelle varie ricette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione Generale e Specifica sulla sicurezza negli ambienti di lavoro D.lgs. 81/08.</li> <li>• Attività pratica svolta presso l'ente partner Gymnica Gurrisi SRL.</li> <li>• Visita aziendale</li> <li>• Incontro con esperti del settore agroalimentare.</li> <li>• Sapere individuare i corretti comportamenti da seguire all'interno degli stabilimenti di produzione alimentare per evitare situazioni di rischio igienico-sanitario legati a pericoli fisico-chimici.</li> <li>• Evitare situazioni di rischio igienico-sanitario legati ad agenti biologici e realizzare interventi correttivi nell'ambito della</li> </ul>

		<p>ristorazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazione delle norme per una corretta preparazione degli alimenti in relazione all'igiene del personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti.</li> <li>• Visita guidata presso aziende di produzione alimentare e riscontro diretto con i responsabili del "controllo qualità" implementando le informazioni sul corretto utilizzo delle GMP (Good manufacturing practices), dei DPI e delle giuste misure precauzionali igienico sanitarie affinché si possano evitare contaminazioni di tipo fisico-chimico e biologico.</li> <li>• Ulteriori visite guidate presso aziende produttive operanti nel settore alimentare approfondendo le nozioni sulla gestione del sistema HACCP, e dunque: costruzione del flow-sheet aziendale, individuazione dei CCP, descrizione di azioni preventive e correttive ed infine registrazione e tenuta sotto controllo dei documenti di monitoraggio.</li> <li>• Predisposizione di un regime alimentare corretto da seguire nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</li> <li>• Elaborazione di menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</li> <li>• Scegliere gli alimenti adeguati alle diverse intolleranze e allergie alimentari.</li> </ul>
--	--	--

Il monitoraggio del percorso è eseguito ogni anno durante la fase conclusiva in collaborazione con i soggetti coinvolti.