



ISTITUTO ALBERGHIERO STATALE “PELLEGRINO ARTUSI”



Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

Tel: 054671113 Fax: 054671859

(cod.RARH020004)

E mail PEC: rarh020004@pec.istruzione.it

E-mail: rarh020004@istruzione.it

Web: www.alberghiero-riolo.it

PERCORSO COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO

SETTORE ENOGASTRONOMIA

Principali obblighi del tirocinante

- Seguire le indicazioni dei tutor e a fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze;
- rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene e sicurezza;
- rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi, prodotti od alte notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza, sia durante, sia dopo lo svolgimento del tirocinio.
- tenere un comportamento rispettoso nei riguardi di tutte le persone con le quali viene a contatto in azienda;
- nel caso sia impossibilitato a recarsi sul posto di tirocinio, avvisare tempestivamente sia l'Azienda, sia la scuola e presentare entro due giorni relativa certificazione medica;
- non interrompere per alcun motivo il rapporto di formazione in azienda senza l'autorizzazione del tutor scolastico.

Definizione dei compiti di realtà

Terzo anno – Enogastronomia

In azienda proseguono i compiti di realtà del terzo anno inerenti la sicurezza sul lavoro, l'igiene, le relazioni, la comunicazione, le preparazioni con un aumento della complessità.

Compiti di realtà	Saperi essenziali e modalità - scuola	Saperi essenziali e modalità - azienda
<i>Realizzare un organigramma del personale che opera in azienda</i>	<i>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa</i>	<i>Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori</i> Mod. <input type="checkbox"/> <i>Predisposizione dell'organigramma con il supporto del tutor</i>
<i>Riconoscere le figure preposte alla sicurezza</i> <i>Rispettare le normative sulla sicurezza</i> <i>Indossare i DPI</i>		<i>Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale</i> Mod. <input type="checkbox"/> <i>Eventuale formazione, affiancamento e osservazione del tutor</i>
<i>Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP</i>		<i>Operare nell'ambiente di lavoro rispettando le norme di igiene personale, di lavorazione e di conservazione</i> Mod. <input type="checkbox"/> <i>Osservazione del tutor</i>
<i>Relazionarsi correttamente con colleghi, clienti e direzione rispettando gerarchie, ruoli e regolamento aziendale</i>		<i>Collocarsi nel corretto ruolo all'interno della brigata. Riconoscere e rispettare le principali regole di comportamento professionale</i> Mod. <input type="checkbox"/> <i>Osservazione del tutor</i>
<i>Comunicare con linguaggio appropriato al contesto lavorativo</i>		<i>Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore</i>

		Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Collaborare attivamente nella brigata con l'assunzione in autonomia di incarichi inerenti la professione</i>	<i>Consapevolezza dell'importanza di acquisire autonomia lavorativa Capacità propositiva e collaborativa</i> Mod. <input type="checkbox"/> Riflessioni di gruppo	<i>Dimostrarsi disponibile a collaborare e a lavorare in autonomia</i> Mod. <input type="checkbox"/> Assegnazione di incarichi in autonomia da parte del tutor concordati con l'alunno
<i>Redigere una relazione sull'esperienza svolta</i>	<i>Lessico specifico di settore Capacità di analisi Capacità di redigere relazioni tecniche</i> Mod. <input type="checkbox"/> Relazione dello studente	Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione e studio. Diario di bordo (con l'aiuto del tutor aziendale)
<i>Eseguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito semplici e di media complessità</i>	<i>Tecniche di base professionali di cucina e di pasticceria. Tecniche di conservazione degli alimenti.</i> Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, laboratorio, verifica	<i>Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione enogastronomica. Applicare corrette tecniche di conservazione e agli alimenti.</i> Mod. <input type="checkbox"/> Affiancamento e osservazione del tutor. Esecuzione di compiti semplici e di media complessità
<i>Collaborare nella realizzazione del prodotto finito e del servizio</i>	<i>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Le operazioni di finitura e di presentazione dei piatti L'organizzazione del servizio</i> Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, laboratorio, verifica	<i>Svolgere le cotture assegnate applicando le tecniche idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Produrre piatti finiti semplici, collaborare nella produzione di piatti di media complessità</i> Mod. <input type="checkbox"/> Affiancamento e osservazione del tutor. Esecuzione di compiti semplici e di media complessità

P.S: Eventuali variazioni approvate dal consiglio di classe verranno comunicate all'alunno/a interessato/a.

Definizione dei compiti di realtà

Quarto anno – Enogastronomia

In azienda proseguono i compiti di realtà del terzo anno inerenti la sicurezza sul lavoro, l'igiene, le relazioni, la comunicazione, le preparazioni con un aumento della complessità.

Compiti di realtà	Saperi essenziali e modalità - scuola	Saperi essenziali e modalità - azienda
<i>Realizzare un organigramma del personale che opera in azienda</i>	<i>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa</i> Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, verifica	<i>Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori</i> Mod. <input type="checkbox"/> Predisposizione dell'organigramma con il supporto del tutor
<i>Riconoscere le figure preposte alla sicurezza Rispettare le normative sulla sicurezza Indossare i DPI</i>		<i>Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale</i> Mod. <input type="checkbox"/> Eventuale formazione, affiancamento e osservazione del tutor
<i>Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP</i>		<i>Operare nell'ambiente di lavoro rispettando le norme di igiene personale, di lavorazione e di conservazione</i> Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Relazionarsi correttamente</i>		<i>Collocarsi nel corretto ruolo all'interno</i>

<i>con colleghi, clienti e direzione rispettando gerarchie, ruoli e regolamento aziendale</i>		<i>della brigata. Riconoscere e rispettare le principali regole di comportamento professionale</i> Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Comunicare con linguaggio appropriato al contesto lavorativo</i>		<i>Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore</i> Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Collaborare attivamente nella brigata con l'assunzione in autonomia di incarichi inerenti la professione</i>	<i>Consapevolezza dell'importanza di acquisire autonomia lavorativa</i> <i>Capacità propositiva e collaborativa</i> Mod. <input type="checkbox"/> Riflessioni di gruppo	<i>Dimostrarsi disponibile a collaborare e a lavorare in autonomia</i> Mod. <input type="checkbox"/> Assegnazione di incarichi in autonomia da parte del tutor concordati con l'alunno
<i>Redigere una relazione sull'esperienza svolta</i>	<i>Lessico specifico di settore</i> <i>Capacità di analisi</i> <i>Capacità di redigere relazioni tecniche</i> Mod. <input type="checkbox"/> Relazione dello studente	Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione e studio. Diario di bordo (con l'aiuto del tutor aziendale)
<i>Eeguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito semplici e di media complessità</i>	<i>Tecniche di base professionali di cucina e di pasticceria.</i> <i>Tecniche di conservazione degli alimenti.</i> Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, laboratorio, verifica	<i>Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione enogastronomica.</i> <i>Applicare corrette tecniche di conservazione e agli alimenti.</i> Mod. <input type="checkbox"/> Affiancamento e osservazione del tutor. Esecuzione di compiti semplici e di media complessità
<i>Collaborare nella realizzazione del prodotto finito e del servizio</i>	<i>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</i> <i>Le operazioni di finitura e di presentazione dei piatti</i> <i>L'organizzazione del servizio</i> Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, laboratorio, verifica	<i>Svolgere le cotture assegnate applicando le tecniche idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</i> <i>Produrre piatti finiti semplici, collaborare nella produzione di piatti di media complessità</i> Mod. <input type="checkbox"/> Affiancamento e osservazione del tutor. Esecuzione di compiti semplici e di media complessità

P.S: Eventuali variazioni approvate dal consiglio di classe verranno comunicate all'alunno/a interessato/a.

Definizione dei compiti di realtà

Quinto anno – Enogastronomia

In azienda proseguono i compiti di realtà del terzo anno inerenti la sicurezza sul lavoro, l'igiene, le relazioni, la comunicazione, le preparazioni con un aumento della complessità.

Compiti di realtà	Saperi essenziali e modalità - scuola	Saperi essenziali e modalità - azienda
<i>Realizzare un organigramma del personale che opera in azienda</i>	<i>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa</i> Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, verifica	<i>Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori</i> Mod. <input type="checkbox"/> Predisposizione dell'organigramma con il supporto del tutor
<i>Riconoscere le figure preposte alla sicurezza</i> <i>Rispettare le normative sulla sicurezza</i> <i>Indossare i DPI</i>		<i>Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale</i> Mod. <input type="checkbox"/> Eventuale formazione, affiancamento e osservazione del tutor
<i>Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP</i>		<i>Operare nell'ambiente di lavoro rispettando le norme di igiene personale, di lavorazione e di</i>

		conservazione Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Relazionarsi correttamente con colleghi, clienti e direzione rispettando gerarchie, ruoli e regolamento aziendale</i>		Collocarsi nel corretto ruolo all'interno della brigata. Riconoscere e rispettare le principali regole di comportamento professionale Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Comunicare con linguaggio appropriato al contesto lavorativo</i>		Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione del tutor
<i>Collaborare attivamente nella brigata con l'assunzione in autonomia di incarichi inerenti la professione</i>	Consapevolezza dell'importanza di acquisire autonomia lavorativa Capacità propositiva e collaborativa Mod. <input type="checkbox"/> Riflessioni di gruppo	Dimostrarsi disponibile a collaborare e a lavorare in autonomia Mod. <input type="checkbox"/> Assegnazione di incarichi in autonomia da parte del tutor concordati con l'alunno
<i>Redigere una relazione sull'esperienza svolta</i>	Lessico specifico di settore Capacità di analisi Capacità di redigere relazioni tecniche Mod. <input type="checkbox"/> Relazione dello studente	Mod. <input type="checkbox"/> Osservazione e studio. Diario di bordo (con l'aiuto del tutor aziendale)
<i>Eeguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito semplici e di media complessità</i>	Tecniche di base professionali di cucina e di pasticceria. Tecniche di conservazione degli alimenti. Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, laboratorio, verifica	Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione enogastronomica. Applicare corrette tecniche di conservazione e agli alimenti. Mod. <input type="checkbox"/> Affiancamento e osservazione del tutor. Esecuzione di compiti semplici e di media complessità
<i>Collaborare nella realizzazione del prodotto finito e del servizio</i>	Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Le operazioni di finitura e di presentazione dei piatti L'organizzazione del servizio Mod. <input type="checkbox"/> Lezione, laboratorio, verifica	Svolgere le cotture assegnate applicando le tecniche idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Produrre piatti finiti semplici, collaborare nella produzione di piatti di media complessità Mod. <input type="checkbox"/> Affiancamento e osservazione del tutor. Esecuzione di compiti semplici e di media complessità

P.S: Eventuali variazioni approvate dal consiglio di classe verranno comunicate all'alunno/a interessato/a.