

# BUONE PRATICHE IN ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

## A.S. 2015/16

### ISTITUTO SCOLASTICO

Denominazione Istituto Scolastico:	ISIS VITTORIO VENETO
Tipologia di indirizzo di studio coinvolto:	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Codice meccanografico:	NAIS098007
Indirizzo:	Viale dei Pianeti, 1/A
Città:	Napoli
Dirigente Scolastico:	OLIMPIA PASOLINI

### TITOLO DEL PROGETTO

PROGETTO DI SVILUPPO CURRICULARE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO – FIGURA PROFESSIONALE:  
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE

### BREVE DESCRIZIONE

La scuola ha attivato per la progettazione un cluster, per la co-progettazione e la co-conduzione delle attività formative: La mission è fornire agli allievi, grazie al learning by doing, al try&learn e all'apprendimento on the job in contesti lavorativi, conoscenze, competenze, skills professionalizzanti e soft skills spendibili nel mondo del lavoro. Il progetto è stato curvato per formare le seguenti figure professionali "Operatore ai servizi di promozione e accoglienza strutture ricettive", "Operatore della Ristorazione – indirizzo Preparazione pasti – indirizzo Sala e Bar". Il progetto ha previsto l'utilizzazione di cinque classi che a rotazione hanno visto coinvolgere gli allievi cinque giorni a settimana presso le aziende ospitanti. Per allievi, tutor e docenti è stata messa disposizione una piattaforma repository per la condivisione dei materiali e di uno spazio di collaborazione sul web, e per il monitoraggio e la valutazione delle attività. Tra le aziende ospitanti, sono stati coinvolti il Cydonia Hotels Napoli, il Grand Hotel Oriente, il Teatro Augusteo; il Grand Hotel Santa Lucia; il Millennium Gold Hotel; l'Hotel Santa Brigida; l'Hotel Miramare, l'Hotel Continental, l'Hotel La Bersagliera per posizioni di reception e front office, attività di cucina, sala e bar.

### PARTNER COINVOLTI

DENOMINAZIONE
POLO TICKET – TOURISM INTEGRATED CAMPANIA KEYS FOR EDUCATION AND TRAINING
RENAIA
POLO TECNICO PROFESSIONALE SMART TOURISM & HERITAGE
FONDAZIONE ITS BACT – TECNOLOGIE INNOVATIVE PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI E TURISTICHE

### STUDENTI COINVOLTI

CLASSI	NUMERO DI ALUNNI
III G - III C - III A - III E - III D	121
VG - VG	18
IV G - IV H	33

### RISULTATI OTTENUTI

I risultati conseguiti dal progetto formativo dei percorsi curriculari di alternanza scuola-lavoro sono stati più che positivi: dai riscontri ottenuti grazie al monitoraggio ex ante, in itinere e post attività, si evince che gli allievi hanno mostrato un eccellente grado di partecipazione e un discreto livello di impegno, dimostrandosi capaci di migliorare le loro capacità e le loro competenze in entrata, e di acquisire nuove skills, con la metodologia del learning by doing, in grado di implementare il loro percorso di studi e di aumentare le possibilità di inserimento con successo nel mondo del lavoro grazie a skills di alto profilo e strumenti professionali competitivi. Il 6% degli allievi coinvolti ha continuato a lavorare per le strutture ospitanti o per aziende del gruppo delle aziende ospitanti medesime. Il cluster aziendale ha favorito il processo di apprendimento degli allievi coinvolti nelle attività di sala e vendita/bar. Le best practise attivate saranno patrimonializzate grazie alla logica del cluster e alla piattaforma repository, e potranno essere nuovamente attivate per future progettualità in merito all'alternanza scuola lavoro. L'alternanza attivata è riuscita a favorire l'evoluzione professionale, più rapida della teorizzazione formativa e scolastica, grazie al collegamento diretto con il mondo del lavoro, che ha formato gli allievi con tecniche, attrezzature, laboratori e contenuti aggiornati e innovativi. Le aziende ricettive e ristorative sono stati veri e propri laboratori dinamici a supporto della scuola. Il

lavoro in rete del cluster attivato dalla scuola ha consentito la condivisione di laboratori pubblici e privati già funzionanti dove identificare luoghi formativi di apprendimento in situazione e sedi di apprendimento in contesti applicativi.

In sintesi, i risultati ottenuti:

Individuazione degli strumenti professionali che determinano l'accesso al mercato del lavoro

- Definizione delle analisi delle potenzialità degli allievi coinvolti
- Definizione del bilancio delle competenze e del portfolio professionale degli allievi coinvolti
- Comprensione del sistema organizzativo dell'impresa turistica, ricettiva e ristorativa
- Rilascio delle conoscenze di base per l'utilizzo degli strumenti applicativi caratteristici dei ruoli previsti dalle figure professionali opzionate
- Favorire i significati attribuiti al lavoro all'interno del progetto di vita degli allievi
- Stimolo della motivazione all'apprendimento
- Contestualizzazione del ruolo professionale in relazione al contesto lavorativo
- Gestione dei principali strumenti e attrezzature presenti nelle aziende;
- Trasferimento del know how e delle procedure utilizzate nel settore dell'accoglienza e del ricevimento,
- Trasferimento delle tecniche professionali e dell'utilizzo corretto degli strumenti ad esse correlati;
- Rilascio conoscenze approfondite in ambito gestionale-aziendale ed economico;
- Rilascio conoscenze sul sistema delle imprese e i suoi meccanismi di funzionamento;
- Rilascio competenze nell'utilizzazione di tecniche di settore e strumenti di valorizzazione delle professionalità, fra cui: sviluppo di relazioni interne, conoscenza dei prodotti e dei servizi, utilizzazione delle tecniche di vendita, comprensione dei sistemi di gestione delle risorse umane, monitoraggio della clientela, conoscenze delle tecniche pubblicitarie e marketing.
- Favorire processi di autonomia nelle attività di organizzazione e gestione delle attività riguardanti le figure di accoglienza, cucina e sala bar
- Favorire lo svolgimento del proprio carico di lavoro con competenza e professionalità;
- Favorire l'inserimento degli allievi nel processo organizzativo aziendale;
- Favorire l'utilizzo delle principali metodologie di comunicazione aziendale;
- Favorire la conoscenza interpersonale e avviare un processo di collaborazione/decisione di gruppo;
- Favorire la capacità di autovalutazione aumentando la consapevolezza delle potenzialità individuali;
- Favorire l'analisi dei reparti aziendali, la loro organizzazione e il funzionamento;
- Favorire un processo di life long learning grazie al cluster attivato e alle keypeope coinvolte.

## **LINK AL PRODOTTO AUDIOVISIVO**

<http://www.vittoriovenetonapoli.gov.it/alternanza-scuola-lavoro-buone-pratiche/>