

## Area Professionalizzante

### Alternanza Scuola-Lavoro

L'alternanza Scuola-Lavoro (ASL) è una metodologia formativa che permette agli studenti che frequentano gli Istituti Professionali di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte dell'azione formativa presso un'Impresa/Ente; il cosiddetto modello "Duale"

L'attività di Alternanza Scuola Lavoro è un'attività di osservazione e partecipazione ai processi produttivi all'interno di una realtà lavorativa, allo scopo di integrare quanto appreso in aula con quanto lo studente ha osservato e imparato in azienda per consolidare il suo bagaglio formativo.

L'obiettivo primario è quindi quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, arricchendo la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorendo l'orientamento professionale nel settore e sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

L'alternanza Scuola-Lavoro viene considerata una modalità diversa per raggiungere obiettivi formativi già costituiti nel percorso scolastico, tramite esperienze di lavoro che siano:

- Coerenti
- Co-progettate
- Incentrate sull'integrazione curriculare
- Che siano verificate e valutate.

La collaborazione tra Scuola ed Aziende si costruisce sulla valorizzazione dell'imparare facendo, ovvero sulla costruzione di saperi attraverso esperienze concrete collegate ai campi dell'esperienza professionale.

I vantaggi dell'Alternanza per gli allievi sono finalizzati a:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico della scuola e quello esperienziale del lavoro.
- Contribuire ad affinare il senso critico e la flessibilità di pensiero, migliorare lo spirito di collaborazione e conferire maggiore sicurezza.
- Conoscere sul campo l'organizzazione aziendale.
- Acquisizione di conoscenze, competenze e capacità tecnico professionali nel settore della Ristorazione moderna e del Turismo.

#### Alternanza Scuola-Lavoro (2° Biennio e V° anno)

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento degli studenti, i percorsi di alternanza scuola lavoro **con la legge 107/2015, sono rivolti a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno**, prevedono obbligatoriamente un percorso **di 400 ore** utili agli studenti nella scelta che dovranno fare terminato il percorso di studi.

L'alternanza si realizza con attività dentro la scuola o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola riguardano lo stage presso le strutture ospitanti e la formazione in aula. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che

seguono l'attività didattica in aula, docenti ( Tutor scolastici ) incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende, consulenti esterni.

L'istituzione scolastica o formativa con la collaborazione del tutor esterno designato dalla struttura ospitante/azienda valuta il percorso di alternanza effettuato e provvede a certificare le competenze acquisite dagli studenti nel percorso.

Le competenze acquisite costituiscono credito sia ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma o della qualifica, sia per gli eventuali passaggi tra i sistemi ivi compresa l'eventuale transizione nei percorsi di apprendistato. Al termine del percorso, quindi, vengono rilasciati attestati di frequenza, certificati di competenze e crediti.

I percorsi formativi di alternanza scuola lavoro sono resi possibili dalle istituzioni scolastiche, sulla base di apposite convezioni stipulate con imprese, camere di commercio, industria, artigianato, commercio, agricoltura, terzo settore che sono disposti a ospitare lo studente per il periodo

L'istituto in conformità con le normative vigenti legge 107 del 2015 ha previsto la seguente suddivisione delle ore per l'alternanza scuola lavoro.

- n° 100 ore per le III classi;
- n° 150 ore per le IV classi;
- n° 150 ore per le V classi;

**Profili professionali:**

- "Operatore di servizi enogastronomici settore cucina"
- "Operatore di servizi enogastronomici sala e vendita"
- "Operatore di servizi enogastronomici prodotti dolciari"
- "Operatore di servizi di accoglienza Turistica"