



Via Lago Passarello n.3 (Via Selva) - 70022 ALTAMURA (Bari)

080 311 55 18 --- FAX 080 314 92 58

Email: bari14000t@istruzione.it PEC: bari14000t@pec.istruzione.it Codice Fiscale: 91140780726

1. TITOLO DEL PROGETTO

**“ESPERTO NELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI PROMOZIONE
ED ACCOGLIENZA TURISTICA”**

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: I.P. “DE NORA-LORUSSO”

Codice Mecc.:

BARI14000T

Indirizzo: **Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA**

TEL: 080-3115518

E-MAIL:

BARI14000T@istruzione.it

Dirigente Scolastico:

PROF.SSA MARIA LUCIA GIORDANO

Tutor: Prof.ssa Emanuela Capodiferro

3. LE SEDI DEL TIROCINIO AZIENDALE

AZIENDA o ATTIVITA' di PCTO	Indirizzo (via n°)	Città Azienda
CATALINA VIAGGI P.I. 08665360726	Corso Vittorio Emanuele III, 2	CASSANO DELLE MURGE
APOIKIA TOUR ALTAMURA P.I.07716680728	Via Carpentino, 59	ALTAMURA
CIACCO E BACCO GRAVINA P.I.07594500725	Contrada Lo Cuoccio sp 52 Gravina- Dolcecanto km 6	GRAVINA
AGENZIA SFORZA VIAGGI P.I. 06575880726	Corso Armando Diaz, 22	TORITTO
BIBLIOTECA G. COLONNA Servizio gestito da Società Cooperativa Sociale SoleLuna C.F. 06202460728B	Piazza Giuseppe di Vagno.	SANTERAMO
AGENZIA VIAGGI TOPPUTO GRAVINA P.I.04590210722	Corso Canio Musacchio, 2	GRAVINA
RISORANTE STEFY DI SPARANO STEFANIA P.I.08176210725	Via Fratelli Rosselli, 22	CASSANO DELLE MURGE
BORGIO SARACENO SAS P.I.06945780721	Via Fiore, 13	SPINAZZOLA
AGENZIA VIAGGI SCICCHITANO P. Iva 06275730726	Via Cairoli, 66	PALO DEL COLLE
I VIAGGI DI CLAUDIO di D'Ambrosio Onofrio Claudio P.IVA: 08119590720	via Bassano 45	ALTAMURA
CASA FARELLA CF. FRLVRB79R20A225R	Via Crocifisso,78	ALTAMURA
IKYK Hotel Malta Erasmus+	STJ 3116 St Julian's	MALTA
FEDEN BEAUTY P.I. 08688790727	via Po,4	SANTERAMO
AGRITURISMO FASANO P.IVA 08070420727	Via Cristo Fasano	CASSANO DELLE MURGE
AMERY HOUSE, Malta Erasmus+	Triq Amery, Tas- Sliema SLM1704	MALTA

SEA VIEW HOTEL, Malta Erasmus+	Islet Promenade San Pawl il-Baħar, SPB 2441	MALTA	
RISTORANTE LA VELA, Malta Erasmus+	Triq Marina, Tal-Pietà	MALTA	
ZERO80 s.r.l P.IVA 06519020728	Via Campanella 16	BISCEGLIE	
B&B LE DIMORE DEL GARIBALDI DI LIONETTI ANTONIO P.I 06707760721	Via Maggior Turitto, 59	CASSANO DELLE MURGE	
EVENTI E MANIFESTAZIONI SCOLASTICHE ED EXTRASCOLASTICHE			
	Cocktail di Benvenuto e premiazione dei talenti Orientaquì Trofeo Enogastronomico NOI “L’arte del flambé e Travel experience”	Scuola Scuola Scuola “Perotti”	Altamura Altamura e Gravina Bari

4. ABSTRACT DEL PROGETTO

Premessa

L'alternanza scuola-lavoro si pone come modalità didattica innovativa che assicuri ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Pertanto, l'adozione di azioni specifiche mirerà a far conoscere i diversi settori lavorativi e quelli che offrono le maggiori opportunità di lavoro nonché le competenze e le capacità necessarie per svolgere una professione.

Per realizzare questo occorre la collaborazione stabile e continuativa di un consistente numero di aziende disposte ad investire sui giovani e a costruire un legame solido con la scuola.

L'attenzione del progetto si è focalizzata sulle classi terze, quarte e quinte identificate come classi di riferimento anche dal bando. In linea con il bando si vuole dunque ottenere l'adeguamento delle competenze e l'adattabilità nei contesti lavorativi da parte di ragazzi che completeranno così il percorso scolastico arricchendolo con un progetto che li porterà a diretto contatto con il mondo del lavoro verso il quale la formazione e l'istruzione sono chiamate a proiettarlo. La modalità didattica del Tirocinio Formativo, così come previsto dalla normativa di riferimento, risulta la più agevole e la più adeguata per consentire la realizzazione della finalità del successivo inserimento lavorativo, in quanto attraverso un periodo di presenza in azienda, consente l'apprendimento di competenze tecniche e più in generale allo sviluppo di un'esperienza concreta e applicativa. In particolare, il tirocinio formativo permette ai giovani che vogliono fare esperienza direttamente sul luogo di lavoro di entrare in contatto con le imprese e di formarsi una consapevolezza circa il mondo del lavoro.

Il percorso formativo di specializzazione proposto nel triennio si è caratterizzato per:

- coerenza con il percorso di studi effettuato dagli studenti, operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;
- spendibilità effettiva nel mondo del lavoro;
- coerenza con il fabbisogno del territorio.

Gli elementi distintivi del settore dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera rispondono efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo delle medie e piccole imprese del "Made in Italy". La progettazione dei saperi deve valorizzare i "giacimenti turistici" del sistema Italia, attraverso un patto con il territorio. Questo nuovo patto coinvolge la valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti vocazionali: risorse paesaggistiche, agrarie, architettoniche (centri storici, monumenti, ecc.), economiche, umane, nonché la storia che caratterizza il territorio stesso. L'interazione tra scuola e sistemi produttivi richiede l'acquisizione di un sapere polivalente, scientifico, tecnologico ed economico.

Gli Istituti professionali sono chiamati a diventare "scuole dell'innovazione territoriale" attraverso percorsi che valorizzino la costruzione di un sapere scientifico e tecnologico, abituando gli allievi al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività e alla collaborazione. Questi valori fondamentali sono essenziali per la costruzione di una società aperta e democratica, insieme ai valori della Costituzione, che stanno alla base della convivenza civile.

Il perseguimento di questi valori richiede, oltre a un approccio interdisciplinare e alla specificità di ogni disciplina, l'uso di metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione

professionale, capaci di coinvolgere e motivare gli studenti. È quindi necessario utilizzare metodi induttivi, metodologie partecipative e didattica laboratoriale diffusa, con ampio impiego delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Inoltre, è fondamentale ricorrere a metodologie progettuali che sfruttino le opportunità offerte dall'alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili.

Tutte le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, come visite aziendali, stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro, saranno integrate nel percorso progettuale, coordinando le programmazioni dipartimentali curriculari con le programmazioni formative certificate all'esterno dell'istituzione scolastica.

Un nuovo impianto, basato sulla collaborazione tra docenti, esperti e studenti, farà dei percorsi dell'istruzione professionale un laboratorio di innovazione e costruzione del futuro, al servizio delle comunità locali. Questo approccio è in grado di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione, il gusto della ricerca e la soddisfazione di costruire insieme i prodotti, realizzando pienamente il loro potenziale culturale, umano e sociale.

I cambiamenti della vita sociale, con i conseguenti riflessi nel settore turistico, richiedono un rinnovamento di metodi e strumenti didattici, oltre a un arricchimento dei contenuti, per formare professionisti orientati alla ricerca, capaci di rispondere sia operativamente che con soluzioni originali alle esigenze e ai bisogni dei turisti di oggi e di domani.

MOTIVAZIONE DELL'IDEA PROGETTUALE

- Offrire ai giovani in attività scolastica la possibilità di vivere un'opportunità formativa che generi l'acquisizione di competenze professionali mediante l'integrazione dell'esperienza sul campo e la formazione in aula;
- Attuare modalità di apprendimenti flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo.

FINALITÀ

- Costruire un sistema stabile di rapporti fra la scuola e il mondo del lavoro;
- Creare modalità didattiche innovative per consentire il raggiungimento di obiettivi formativi tradizionalmente considerati di competenza del mondo dell'istruzione;
- Favorire un facile inserimento nel mondo del lavoro;
- Facilitare le scelte di orientamento dei giovani;
- Rendere più percepibile il lavoro ai giovani e proporre una "cultura del lavoro".

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI

- Sviluppare nelle giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formative, **pedagogico scolastico** ed **esperienziale aziendale**, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "**protetta**", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di

impegno sociale e lavorativo;

- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

- Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
- Avvicinare il mondo scolastico al mondo dell'impresa;
- Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
- Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Migliorare la comunicazione a tutti i livelli ed abituare i giovani all'ascolto attivo;
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni.

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI

- Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo scelto dall'alunno.

Gli obiettivi sono stati elaborati al fine di poter individuare precisamente le competenze che gli alunni devono dimostrare e non una generica "conoscenza" non facilmente valutabile. L'intero percorso didattico è volto a formare la figura professionale Esperto della promozione turistica, con l'obiettivo di raggiungere la finalità del progetto nei metodi formativi si cercherà di privilegiare l'apprendimento on the job: per sviluppare la capacità di apprendere dal lavoro mediante l'utilizzo di strumenti che costringono all'autoriflessione.

In particolare, il percorso progettuale deve sviluppare il pensiero critico, le competenze di "Imparare ad imparare" attraverso l'utilizzo di metodologie dell'apprendimento attivo, aperto al mondo del lavoro. Impegno che richiede una organizzazione ed una progettazione del curricolo con modalità didattiche e di frequenza più flessibili e idonee a riconoscere i saperi e le competenze già acquisite dagli studenti e dalle studentesse. Il turismo in Italia è una delle principali risorse che potrebbe portare il Paese ad un decollo economico non indifferente.

5. STRUTTURA ORGANIZZATIVA**a) Studenti**

Alunni della classe terza sez. "A" – articolazione: "Accoglienza Turistica"		
	A. L.	
	C. R.	

	C. P.	
	D. I.	
	D. S.	
	D. C.	
	F. M.	
	F. A.	
	G. N.	
	P. S.	
	S. D.	
	T. F.	
	V. E.	

Alunni della classe quarta sez. “A” – articolazione: “Accoglienza Turistica”

	A. L.	
	C. R.	
	D. I.	
	D. S.	
	D. C.	
	F. M.	
	F. A.	
	G.N.	
	P.S.	
	S. D.	
	T. F.	
	V. E.	

Alunni della classe quinta sez. “A” – articolazione: “Accoglienza Turistica”

	C.R.	
	D. I.	
	D. S.	
	D. C.	
	F. M.	
	F.A.	
	G. N.	
	P.S.	
	S. D.	
	T.F.	
	V. E.	

b) Composizione del CTS/CS –DIPARTIMENTO

Il comitato tecnico scientifico collabora nell'individuazione delle aziende da coinvolgere nella realizzazione del percorso formativo sulla base di criteri stabiliti dal D.L. 107/2015. Anche i dipartimenti, insieme ai consigli di classe, al fine di armonizzare i percorsi formativi contribuiscono alla realizzazione dei progetti.

c) Compiti, iniziative/attività che svolgeranno i consigli di classe interessati

Controllo e monitoraggio delle attività e delle competenze raggiunte

d) Compiti dei tutor interni ed esterni

- A.S. 2022/2023: prof.ssa Lucia de Pinto
- A.S. 2023/2024: prof. Domenico Popolizio
- A.S. 2024/2025: prof.ssa Emanuela Capodiferro

Tutor interno:

- Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Tutor esterno o aziendale

- collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;

- fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello student e e l'efficacia del processo formativo.

3. Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docent e tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

6. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Prima dell'avvio delle attività, l'istituzione scolastica effettua una rilevazione dei fabbisogni delle aziende da coinvolgere, cercando di associare ad ognuna, stagisti con le giuste caratteristiche e competenze professionali.

7. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Incremento dell'occupabilità ed inserimento degli stagisti nei diversi contesti aziendali.

8. AZIONI, FASI ED ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

1° anno	
Rilevazione dei fabbisogni alunni e aziende; Sensibilizzazione consigli di classe e famiglie; Percorso di alternanza: stage; Svolgimento di ore di lezione frontale in aula:	
4 ore Sicurezza Ambienti di Lavoro:	Docente interno da programmazione individuale disciplina: economia e/o diritto

4 ore di HACCP:	Esperto esterno
2 ore di Orientamento:	Tutor interno
2 ore di privacy:	Docente interno da programmazione individuale disciplina: economia e/o diritto
8 ore Open Day, Cocktail di Benvenuto, Cene di gala	Docente interno disciplina: lab. Accoglienza
70 ore (con piccole variazioni individuali) di stage in aziende convenzionate del territorio	Tutor PCTO
Totale primo anno 90 ore	
2° anno	
30 ore di attività di accoglienza interna: Open Day, Cocktail di Benvenuto, Gare e concorsi	Docente interno disciplina: lab. Accoglienza
60 ore (con variazioni individuali) di stage in aziende convenzionate del territorio e/o attività svolta con progetto Erasmus+ Malta	Tutor PCTO e Tutor Erasmus+
Totale secondo anno 90 ore	
3° anno	
10 ore di attività di accoglienza interna	Docente interno disciplina: lab. Accoglienza
30 ore (con piccole variazioni individuali) di stage in aziende convenzionate del territorio	Tutor PCTO
Totale secondo anno 40 ore	

9. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

I tempi previsti sono tre anni a partire dall'anno scolastico 2022/2023 e fino all'anno scolastico 2024/2025. Le ore totali di Pcto sono 210, secondo la normativa vigente, da suddividere in tre annualità e da svolgere in strutture ricettive, agenzie turistiche, enti o associazioni di promozione e valorizzazione del territorio, eventi e manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche.

10. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

L'orientamento si pone come base fondamentale di tutto il processo, in quanto dovrà accompagnare

lo studente durante tutto il percorso formativo in alternanza. Nell'orientare gli alunni occorre sviluppare capacità auto orientative, attraverso l'azione delle singole discipline, soprattutto di quelle d'indirizzo.

Si procederà inizialmente con la descrizione del progetto e la discussione in laboratorio; per tutto il percorso sarà sempre seguito dalle figure di riferimento.

11. ATTIVITA' LABORATORIALI

Da svolgere nelle aziende sede di stage, nella scuola di appartenenza e on-line

12. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende.

13. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Alla fine di ogni anno scolastico, i tutor aziendali compileranno le schede di valutazione degli alunni ad integrazione della certificazione delle competenze che verrà rilasciata dalla scuola di concerto con le varie aziende.

14. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Agire sul sistema di qualità dei servizi turistici e alberghieri nella fase di organizzazione, gestione e vendita degli stessi;2. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere al front office, back office, guest relation, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni del team group;3. Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività svolte;4. Acquisire un linguaggio tecnico e settoriale.5. Sapersi relazionare con il team di riferimento e con i clienti;6. Predisporre e curare gli spazi di lavoro;7. Avere la conoscenza di base della lingua straniera settoriale;8. Saper parlare correttamente con termini tecnici e settoriali;9. Conoscere e promuovere il territorio;10. Possedere abilità nel gestire i contatti con i clienti;11. Fissare priorità e organizzare il lavoro in modo da adempiere a tutti i compiti assegnati entro i termini previsti;12. Assicurare una gestione efficace nelle relazioni tra i membri in seno al team, rispettando ruoli e portando a compimento il lavoro assegnato, rispetto della puntualità, cura della propria immagine e persona;13. Possedere abilità nella gestione di semplici pacchetti turistici e/o servizi turistici;14. Conoscere il pacchetto Office;15. Buona capacità di comunicare quotidianamente con le persone;16. Sapersi adattare, riconoscere la leadership, focalizzare le criticità e i punti di forza del team group;17. Lavorare in un contesto multiculturale;18. Promuovere i luoghi di interesse artistico, culturale, paesaggistico ed enogastronomico |
|---|

locale.

**15. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE
(FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)**

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.

16. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

A cura dell'I.P. De Nora - Lorusso

Altamura, 12 novembre 2024

**La progettista
Prof. ssa Emanuela Capodiferro**