

**Abstrat del Progetto:****DESCRIZIONE**

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione considerano i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL così ridenominati dall'art. 1 co. 784, della L 30 dicembre 2018 n 145), come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento nel percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative ed il mondo del lavoro, i PCTO rappresentano una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che promuovano la cultura del lavoro esaltando i rapporti tra scuola, aziende e territorio al fine di ottenere figure professionali sempre più adatte alle esigenze richieste dalle strutture ricettive. I destinatari sono gli alunni del terzo, quarto e quinto anno dei tre settori d'indirizzo.

**FINALITÀ**

Preparare gli allievi al contatto con il pubblico, offrire agli stessi le conoscenze e gli strumenti idonei ad interagire in modo autonomo con “l'ospite” e “la brigata, non solo di settore, ma anche con gli altri reparti”.

Fornire gli strumenti idonei a facilitare le relazioni interpersonali interpretando correttamente i vari linguaggi. Preparare i discenti a gestire tabelle di carico e scarico e modulistica di settore, considerando che la realtà locale è caratterizzata da una forte presenza di attività di pubblico esercizio a conduzione familiare, si intende sviluppare negli alunni, i fondamenti per l'esercizio di una piccola imprenditorialità; sviluppando l'applicazione delle regole del galateo, la capacità di “ascoltare” comprendendo gli aspetti positivi e negativi del reclamo, la capacità di impostare la linea di servizio e l'allestimento del piano di lavoro, la predisposizione di un listino prezzi in relazione sia alle bevande/pietanze proposte, sia al contesto operativo; nonché intensificare manualità e velocità nel servizio. Una attività che non sarà più simulazione ma consentirà agli allievi di percepire e vivere un “pezzettino” di mondo ristorativo concreto trasportato all'interno della scuola.

L'obiettivo finale (triennale) sarà quindi non solo la realizzazione, la distribuzione e gestione di uno o più prodotti sul modello di *scuola impresa* (Bar Didattico-Multiproposta) ma anche la cura degli aspetti comunicativi e collaborativi, tra i tre settori che compongono l'impresa alberghiera: settore Accoglienza Turistica, Enogastronomia settore Cucina e Enogastronomia settore Sala e Vendita.

**Art.1** – L'accesso al laboratorio “Bar Didattico-Multiproposta” è riservato al personale Docente, ATA, Allievi in servizio e ad eventuali ospiti esterni (ad esempio genitori in attesa di colloquio con i Docenti,), che abbiano mostrato di avere il green pass. Non è consentito l'accesso a persone non appartenenti alla comunità scolastica del IISS VANVITELLI.

**Art.2** – i fruitori del servizio che non potranno recarsi nel locale laboratorio “Bar Didattico-Multiproposta”, ordineranno tramite l'alunna/o di ricevimento che trasmetterà l'ordinazione ai reparti e il servizio verrà effettuato *“in camera - aula”* solo durante gli orari prestabiliti.

**Art.3** – il servizio si svolgerà nei seguenti giorni della settimana rispettando i seguenti orari;

*Ritiro ordinazioni bevande(acqua o altro) per gli Alunni, in aula, durante il seguente orario:*

**DAL LUNEDÌ AL SABATO      DALLE ORE 09:30      ALLE ORE 10:00**

*Servizio ordinazioni bevande(acqua o altro) per gli Alunni, in aula, durante il seguente orario:*

**DAL LUNEDÌ AL SABATO      DALLE ORE 10:10      ALLE ORE 11:10**

*Servizio vivande, caffetteria e bevande riservato ai soli Docenti, al Personale in servizio ed agli eventuali Ospiti, all'interno del laboratorio “Bar Didattico Multiproposta” durante il seguente orario:*

**DAL LUNEDÌ AL SABATO      DALLE ORE 8:45      ALLE ORE 12:30**

**N.B.: eventuali variazioni di orario, saranno consentite solo per validi motivi didattici.**

**Art.4** Gli orari di inizio servizio e di fine servizio da parte degli allievi sono i seguenti:

Lunedì	Dalle ore 8:30	Alle ore 12:45	Ingresso in aula ore 8:15, presa della presenza, autorizzazione del Docente della prima ora ad uscire per cambio divisa in spogliatoio. Ore 8:30 inizio servizio con firma in ingresso.	Alle ore 12:45 chiusura del bar al pubblico, sistemazione postazioni di lavoro e rendicontazione attività. Cambio divisa in spogliatoio. Firma di uscita dal servizio alle ore 13:15. Nei giorni con la sesta ora, gli alunni rientreranno nelle rispettive aule, con riammissione da parte del docente dell'ultima ora.
Martedì	Dalle ore 8:30	Alle ore 12:45		
Mercoledì	Dalle ore 8:30	Alle ore 12:45		
Giovedì	Dalle ore 8:30	Alle ore 12:45		
Venerdì	Dalle ore 8:30	Alle ore 12:45		
Sabato	Dalle ore 8:30	Alle ore 12:45		

Eventuali modifiche, in occasioni “SPECIALI”, saranno concordate con il responsabile del progetto e autorizzate dalla D.S.

## ALLEGATO "C"

**Art.5** È doveroso attenersi strettamente agli orari indicati, al fine di evitare inconvenienti o ostacoli alla normale attività didattica e garantire, inoltre un servizio corretto in ogni suo aspetto;

**Art.6** I turni di servizio, saranno predisposti del gruppo di lavoro, in accordo con la D.S. e i Responsabili di Plesso e affissi in ogni aula e reparto, al fine di informare preventivamente tutte le componenti (personale ATA, Docenti e Alunni). Potranno subire variazioni in relazione alle diverse situazioni che potranno presentarsi durante l'intero anno scolastico e quindi verranno aggiornati di conseguenza.

**Art.7** La partecipazione al progetto "Bar Didattico Multiproposta è **PRIORITARIA**, considerato che l'attività rientra nel percorso PCTO, pertanto i docenti curricolari sono pregati di visionare il calendario per organizzare la propria attività didattica.

**Art.8** Gli allievi di servizio hanno l'obbligo di firmare la propria presenza (entrata e uscita) al reparto, su apposito registro che verrà istituito e controllato giornalmente dal tutor o responsabile del progetto. Successivamente darà disposta anche la firma digitale.

**Art.9** Gli allievi di servizio dovranno indossare la divisa completa e si presenteranno al reparto rispettando le norme HACCP e COVID19. Non saranno ammessi al servizio allievi **senza divisa o con divisa incompleta**.

**Art.10** La non partecipazione al servizio per mancanza di divisa, sia del primo allievo che dell'allievo turnante e un comportamento non corretto durante il servizio, comporterà una valutazione negativa che inciderà sul voto finale di condotta.

**Art.11** Nel caso si verificassero anomalie o guasti agli impianti o alle suppellettili, gli allievi di servizio al fine di evitare incidenti e disfunzioni dovranno comunicare tempestivamente al Docente Coordinatore o altro I.T.P. di laboratorio oppure all'Assistente Tecnico di laboratorio;

**Art.12** Le ore di servizio al Bar Didattico Multiproposta, dovranno essere considerate come **ore di lezione**, durante le quali, l'allievo dovrà rispettare tutte le norme specifiche che regolano il servizio al reparto, nonché, le norme del regolamento interno dell'Istituto. Gli Insegnanti dovranno annotare sul proprio registro elettronico, come da immagine seguente:

---

Presente       Assente       Nota disciplinare

Ritardo breve 08:15       Uscita alla 1ª ora 09:15

Ritardo entra 2ª ora

PV  Visita d'istruzione      XG  Giorno no lez.      PS  Stage

Giustifica:  - Causale -

Annotazione:  
In servizio al bar didattico

L'allievo risulterà presente fuori aula e le ore concorreranno al monte ore del PCTO.

**Art.13** Non è permesso a nessun allievo che non sia in servizio di trattenersi nei laboratori e di richiedere eventuali consumazioni;

**Art.14** A conclusione di ogni servizio, l'allievo responsabile (capo servizio classe V), prima di lasciare il reparto, dovrà accertarsi che tutto sia stato rimesso in perfetto ordine. Tutte le operazioni di rimessa a posto saranno controllate dall'Assistente Tecnico di reparto, il quale avrà cura di controllare il corretto svolgimento del servizio;

**Art.15** Eventuali rotture di materiale operativo, di utensileria, di attrezzature e macchinari, dovranno essere registrate quotidianamente su apposito registro "rotture e guasti" annotando : il genere di cosa, le quantità distrutte, la motivazione dell'incidente avvenuto e il nome della persona che lo ha causato. Tale operazione sarà a cura degli allievi responsabili di ogni reparto, che avranno cura di comunicare tutto all'Assistente Tecnico del settore in cui si è verificata la rottura.

**Art.16** essendo un progetto in via sperimentale, tale regolamento potrà subire eventuali modifiche, sia agli eventi qui non considerati, sia a quelli che via via potranno manifestarsi.

Lioni, 09-11-2021

### Il Docente responsabile del progetto

(Prof. Rosario Miele)

**La Dirigente Scolastica**  
(Prof.ssa Marilena Viggiano)