

L'italiano in Alternanza

Il percorso di accompagnamento e un caso di studio

di Carlo Mariani

Molti progetti di ASL sono collegati alla tradizione enogastronomica e ai prodotti tipici del territorio. La componente culturale, storico-artistica e paesaggistica assume in questi interventi un particolare rilievo poiché implica la capacità di connettere le conoscenze e le competenze che provengono dal percorso di istruzione ad un tessuto economico caratterizzato da un turismo di qualità.

La capacità di potenziare la dimensione culturale e di connettere le competenze professionali alle abilità manuali e al sapere tecnico rappresentano un valore aggiunto e una componente strategica dei percorsi di tirocinio.

Nel caso degli Istituti Alberghieri, le esperienze di transizione scuola-lavoro – anche in contesti fuori dai confini nazionali – hanno sempre rappresentato un elemento distintivo del curriculum.

Un elemento che caratterizza molti di questi percorsi, e che può costituire un modello riproducibile per integrare i saperi scolastici, valorizzando e rafforzando la natura trasversale delle competenze, è rappresentato da un'ASL in cui le materie di base del curriculum possano fare da catalizzatori della dimensione culturale del profilo in uscita.

Domande di senso operativo

Prima ancora di essere strutturato in un progetto e descritto dentro un *modello-schema* che risponda a dei requisiti "ministeriali" di adeguamento a forme e procedure, un percorso di ASL richiede – anche secondo la normativa – di essere ideato e pensato a partire dall'istituzione scolastica¹. Sulla base dell'autonomia, è dunque del Consiglio di Classe la competenza in materia di programmazione dei percorsi di alternanza.

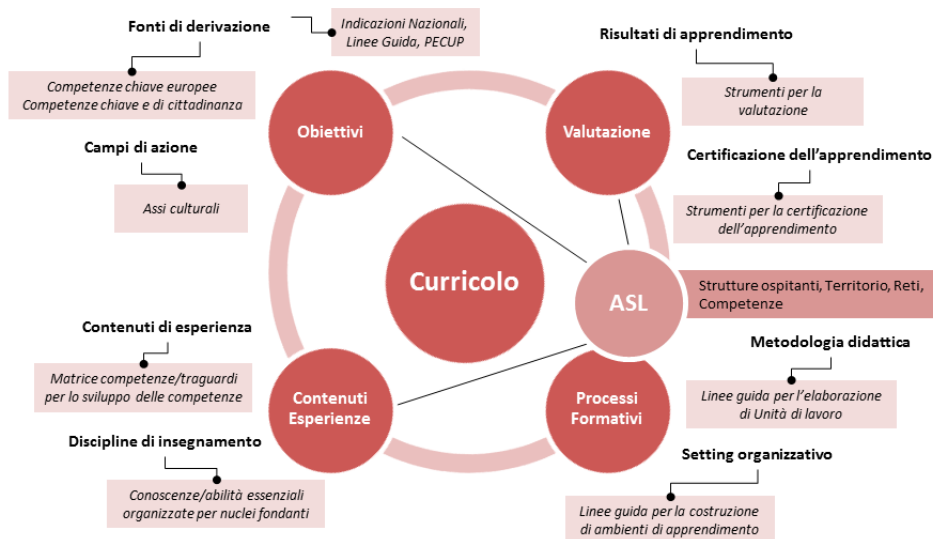
Progettare un percorso di transizione scuola-lavoro richiede almeno due riflessioni di metodo:

- **quale idea abbiamo di curriculum** e dove si colloca l'ASL all'interno di questo contenitore metodologico?
- **quale concezione di apprendimento** presiede lo spazio di una programmazione curricolare che preveda al proprio interno un'esperienza di transizione scuola-lavoro?

1. D. Lgs. n. 77 del 15 aprile 2005, "Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53", art. 1, c. 2: "I percorsi in alternanza sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa (...)".

I modelli del curricolo

Un modello di curricolo fortemente consolidato nella scuola italiana è quello fondato sulle discipline e sui loro contenuti epistemologici: cose ben diverse, tra l'altro, dalle materie di insegnamento, che invece costituiscono delle semplificazioni organizzate e finalizzate (per i diversi gradi scolastici, per quella classe, per quell'indirizzo di studi, ecc.).



Questa tipologia di curricolo – orientata ai contenuti e a lungo associata alle forme tradizionali di erogazione trasmissiva (lezione frontale; interrogazione) – in un certo senso è stata *ibridata* e *contaminata* da una versione del **curricolo curvato sugli apprendimenti**, sui processi mentali, sui meccanismi di elaborazione e rielaborazione delle conoscenze. Si tratta di un'evoluzione del modello precedente: è strutturato sull'**apprendimento collaborativo** e sulla funzionalità dei **contesti**, sulla decostruzione e rielaborazione di **contenuti**, su forme di **riflessività** e **autoregolazione** del processo formativo, come si può osservare in questa seconda rappresentazione grafica:



Un passaggio ulteriore nella ridefinizione del curriculum è avvenuto con l'introduzione del costrutto di competenza, che ha messo in moto un processo (in realtà, soltanto avviato) di trasformazione dell'apprendimento e dei modi di trasmissione della conoscenza.

Ancora non possiamo prevedere quali saranno le evoluzioni di un curriculum caratterizzato dalla metodologia dell'ASL e governate dal basso. Già da adesso possiamo osservare che **il curriculum dell'alternanza**:

- non è più centrato unicamente sulla dialettica delle discipline e sulle dinamiche della classe, ma ingloba altri contesti di apprendimento;
- coinvolge competenze specifiche (professionali, trasversali, ecc.) che vengono mobilitate sul campo;
- impiega metodologie e modalità funzionali ai contesti di lavoro (in alcuni casi informali, talvolta addirittura di tipo istruzionale, in altri casi ancora tipiche del mondo aziendale).

Il percorso didattico e il caso di studio

In questo percorso didattico cercheremo di individuare gli aspetti che – attraverso la Piattaforma di Formazione dell'ASL – possano consentire al docente di:

1. trasformare modelli e stili di insegnamento;
2. passare da una didattica trasmissiva ad una metodologia di tipo laboratoriale;
3. collegarsi al percorso di ASL mediante unità di apprendimento, percorsi didattici, scenari, azioni specifiche riconducibili all'esperienza di tirocinio (ad es. scrittura di un Diario di Bordo; lo storytelling dell'ASL, ecc.);
4. inserire i contenuti curricolari nel percorso di ASL;
5. utilizzare metodologie, tecnologie e nuovi approcci alla materia d'insegnamento in modo da integrare i percorsi di ASL.

A tale scopo utilizzeremo come **tipologia** l'insegnamento dell'italiano in un Istituto Professionale Alberghiero, e in particolare della letteratura italiana, attribuendogli la funzione di **modello esemplare** per azioni e interventi riproducibili anche in situazioni e contesti diversi: le proposte che qui vengono indicate si possono estendere, infatti, ad altre discipline; oppure si possono trasferire agli altri indirizzi di studio, nei Tecnici e nei Licei, secondo una logica di contaminazione delle metodologie e delle esperienze didattiche.

L'approccio è mediato da un **caso di studio**: un'esperienza di ASL molto in uso nei Professionali ad indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" è quella di avviare gli alunni, fino dalla classe terza, ad esperienze di tirocinio presso strutture ricettive e di ristorazione. Gli insegnanti del Consiglio di Classe hanno quindi la necessità di intercettare dei campi di interesse disciplinari da ricondurre all'interno di quella specifica annualità del tirocinio (in questo caso, una classe terza) ma secondo una prospettiva che vada oltre i compartimenti disciplinari.

Le analisi che abbiamo sinteticamente elaborato a proposito del curriculum e delle condizioni che determinano o favoriscono l'apprendimento (collaborazione, contesto, costruzione, metacognizione) possono rappresentare, nel corso della programmazione e attuazione di un percorso di ASL, degli opportuni riferimenti che indirizzano o guidano le macroattività elaborate dagli insegnanti.

CASO DI STUDIO

L'Alternanza Scuola Lavoro dell'Istituto Alberghiero Molfetta (Bari)

<http://www.alberghieromolfetta.it>

Anno scolastico: 2015/16

Classi: Terze

Settore: Cucina

Nome del progetto: "L'olio extravergine di oliva e i cereali, conoscenza delle materie prime e loro applicazione nelle cotture innovative"

Durata: 157 ore di cui 37 in aula (comprehensive di verifica) e 120 in azienda. (3 settimane)

Materiali: <http://www.alberghieromolfetta.it/attachments/article/736/progetto%20ASL%203%5E%20cucina.pdf>

Osserviamo una *situazione-obiettivo* in cui, in un Istituto Professionale Alberghiero, l'insegnante di italiano e storia, potrebbe inserirsi nel percorso di ASL

Una funzione chiave nello sviluppo del percorso di alternanza è, ad esempio, quella di stabilire delle connessioni tra i diversi momenti (fasi; attività; compiti reali) che compongono il tirocinio: in coincidenza della parte iniziale del percorso di ASL, l'insegnante d'italiano potrebbe attivare un laboratorio di ricerca e di posizionamento sui contenuti culturali che costituiscono lo *sfondo integratore* del percorso; nella parte finale potrebbe coordinare con l'intera classe un **laboratorio di storytelling** con il duplice obiettivo, da un lato, di presiedere il momento della valutazione da parte degli studenti, peraltro disciplinata come adempimento conclusivo; dall'altro, di guidare parte da mettendo insieme le tessere che hanno composto l'esperienza

Si parte quindi da un **problema** e si comincia ad ipotizzare un percorso: a questo scopo si potrà utilizzare come strumento la **Scheda per la progettazione a ritroso** riprodotta più avanti a pagina 13.

Le fasi operative

1

Qual è il tema-obiettivo dell'esperienza di tirocinio?

Un'esperienza documentata	La scuola
<i>L'olio extravergine di oliva e i cereali, conoscenza delle materie prime e loro applicazione nelle cotture innovative</i>	<i>Il percorso di ASL delle classi terze dell'Istituto Alberghiero Molfetta (BA) – Anno scolastico 2015-16</i> <ul style="list-style-type: none">• Il materiale per un confronto

2

In che modo l'insegnamento dell'italiano può portare un contributo in termini di conoscenze, abilità e competenze al percorso triennale dell'ASL?

Alla domanda si può rispondere prevedendo una serie di attività ed unità didattiche. Vediamo come. L'intervento avviene in maniera progressiva, e varia a seconda degli indirizzi di

studio da cui dipende il grado di coinvolgimento della disciplina in termini di risultati di apprendimento e di competenze attese.

Dove il ruolo delle materie di indirizzo determina gli obiettivi di fondo e le competenze strategiche di un percorso di ASL, come ad esempio nei Tecnici e nei Professionali, il contributo dell'italiano potrebbe trovare una maggiore capacità di interazione con il progetto attraverso unità formative di raccordo, collocate all'inizio, come intervento sul quadro generale delle finalità, in itinere o al termine del tirocinio, attraverso pratiche di autovalutazione riflessiva.

Tuttavia occorre fare almeno una precisazione: tra le discipline che compongono il curriculum della scuola secondaria, le materie di base presentano una struttura particolarmente rigida.

A differenza delle discipline scientifiche, tecniche e tecnico-pratiche, direttamente legate all'evoluzione della ricerca sperimentale e della tecnologia – in grado quindi di recepire quelle sollecitazioni – nell'italiano, nella storia, nella matematica non sono avvenute modifiche, ristrutturazioni o revisioni che abbiano prodotto un mutamento epistemologico, uno spostamento significativo del loro orizzonte culturale, tali da consentire anche un conseguente bisogno di adeguamento metodologico. È vero: dopo il paradigma dello storicismo, nell'insegnamento della letteratura hanno trovato adozione libri di testo con metodi e approcci diversi, dal formalismo alla semiologia all'ermeneutica. Oppure ci si interroga sulla natura e sulla composizione del "canone letterario". Nonostante ciò, il palinsesto dell'insegnamento – per esempio nell'italiano del triennio della secondaria superiore – è rimasto uguale a se stesso, secondo un programma implicito, "interiorizzato", finalizzato alla riproduzione di sé e centrato su due ingredienti indiscutibili: la storia della letteratura e la lezione frontale.

3

Azioni, esperienze, contesti di apprendimento, competenze da mobilitare

	Azioni, esperienze, contesti di apprendimento, competenze da mobilitare	Esperienze / Compiti significativi Unità formative laboratoriali Percorsi multidisciplinari
A	<p><i>Preparare il contesto di riferimento culturale del percorso di ASL inquadrando il problema da un punto di vista storico, economico e sociale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Guidare una ricerca bibliografica e iconografica mirata, cercando tra le fonti anche i riferimenti più antichi. • Analizzare la geografia produttiva dell'olio e collegarla alla dimensione storica del Mediterraneo visto come ambiente commerciale, fatto di scambi, navigazioni, migrazioni. • In un'ottica finalizzata alla produzione di una relazione tecnica, affrontare il tema-obiettivo presentando gli aspetti collaterali, le controindicazioni, i risvolti critici, elaborando un prodotto (un'intervista simulata; una mappa concettuale; una scheda tecnica). 	<p>Esempio 1 <i>L'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva in occasione di eventi gastronomici particolari (di degustazione; di abbinamento), presuppone la conoscenza delle varietà e dei cultivar.</i></p> <p>Esempio 2 <i>Per valorizzare un prodotto è necessario proteggerne l'immagine e pertanto è utile conoscere la funzione dei Consorzi di tutela; la normativa che regola le frodi alimentari, l'adulterazione, l'alterazione, e la contraffazione; le norme comunitarie che disciplinano la materia.</i></p>

B

Problematizzare in modo critico il tema-obiettivo dell'ASL attraverso un **ampliamento** o una **trasposizione di contesto**

- Proporre il confronto tra un testo letterario e un testo *tecnico* (ad es. una scheda descrittiva del prodotto), allo scopo di esplorare la diversità dei registri stilistici; individuare il target di riferimento (destinatario); analizzare e *taggare* il lessico specialistico per costruire un glossario; produrre una parafrasi, un riadattamento o una riscrittura.
- Utilizzare le occasioni che provengono dall'attualità e dalla cronaca per convergere sul tema-obiettivo attraverso la discussione (*Brainstorming*), il confronto argomentato e supportato da elementi di informazione (*Debate*), la produzione-esposizione di materiali digitali (slides; video; storymaps; blog) o di relazioni tecniche.

Esempio 1

L'olio extra vergine di oliva fa parte della dieta mediterranea e il suo valore nutritivo si distingue per la qualità, a differenza di altri tipi di olio. Realizzare un confronto sulla base delle differenti esigenze alimentari e dell'uso che se ne fa in cucina.

Esempio 2

L'olio rappresenta anche una risorsa economica del territorio. La rubrica "Viaggi & Sapori" di un noto quotidiano dedica all'olio extra vergine di oliva un inserto speciale in cui si segnalano varie località turistiche. Quella del nostro territorio non è compresa: perché?

- Realizzare un percorso enogastronomico e turistico che valorizzi l'olio del nostro territorio.
- Predisporre una lettera argomentata e motivata chiedendo al giornale una rettifica.

C

Realizzare una **attualizzazione del tema-obiettivo** (confronto tra passato e presente) in moda da finalizzare un'Unità Didattica curricolare alle esigenze del percorso di ASL. Ovvero, come inserire il curricolo degli apprendimenti formali (prescrittivi, previsti nel "programma", funzionali all'Esame di Stato) nel contesto di esperienze on the job.

- Utilizzando un testo letterario che appartenga ad un genere specifico come quello dei *ricettari* (Messisbugo; Scappi; Artusi), analizzare la contestualizzazione storica e ideare un evento a cui si possa collegare (es. una cena rinascimentale; un evento in costume; una festività locale; una rassegna promozionale) e se ne proponga una revisione (e/o adattamento, parafrasi, traduzione in lingua straniera).

Esempio

Situazione di partenza. Il percorso di ASL prevede il tirocinio presso alcuni ristoranti che hanno tentato con scarso successo di proporre un menù con piatti rinascimentali. Nel percorso è coinvolta un'intera classe.

Intervento. L'insegnante guida gli alunni attraverso un processo che prevede:

- la ricerca e/o proposta delle fonti (contestualizzazione storica);
- l'individuazione, la lettura e l'analisi testuale delle ricette (contestualizzazione letteraria);
- la "traduzione" delle ricette in un italiano moderno (adattamento al nuovo contesto operativo del percorso di ASL);
- la trascrizione e suddivisione delle ricette in "fasi di preparazione" utili all'impiego in cucina;
- realizzazione di una scheda informativa destinata alla clientela (attività di supporto e comunicazione).

A tale riguardo si rimanda – come strumento di supporto a questa proposta di lavoro – alle competenze generali del *Profilo educativo, culturale e professionale (Linee Guida Secondo Biennio e Quinto anno degli Istituti Professionali – Allegato A)* e alle competenze specifiche di ciascun indirizzo/articolazione (*Linee Guida Secondo Biennio e Quinto anno degli Istituti Professionali – Allegato B)* degli Istituti Professionali.

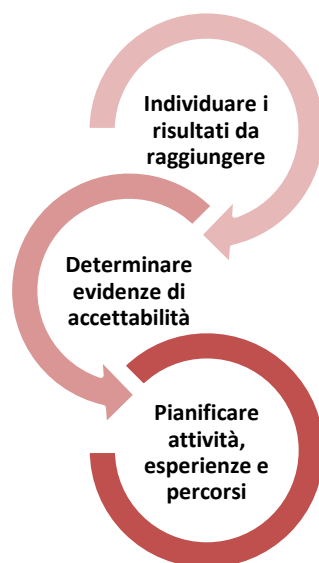
Programmare l'Alternanza a cominciare dai Consigli di Classe

Uno strumento operativo interessante – allo scopo di coinvolgere l'intero Consiglio di Classe, i Dipartimenti disciplinari e gli insegnanti – può essere rappresentato da uno schema di **programmazione a ritroso** (secondo il modello messo a punto da J. McTighe - G.Wiggins, *Fare progettazione. La pratica di un percorso didattico per la comprensione significativa*, Roma, LAS, 2004).

Partendo dai risultati che si intendono raggiungere (sia in termini di obiettivi formativi sia in termini di attività da svolgere) si progetta un percorso di sviluppo tenendo conto delle diverse variabili e dei vincoli (l'indirizzo di studi, il contesto territoriale in cui si attua l'ASL, il tipo di struttura che ospita lo studente, le competenze che vengono attivate o richieste dalle imprese, ecc.).

Questa metodologia consente di coinvolgere i saperi, le conoscenze, le abilità fino dalla fase che precede l'avvio dell'ASL e permette di effettuare un collegamento tra:

Discipline → Didattica laboratoriale → Attività in ASL



Lo strumento può rappresentare una base utile per 1) **iniziare a progettare l'alternanza formativa partendo dai docenti del Consiglio di Classe**; 2) può essere impiegato all'interno dei **Dipartimenti disciplinari** per elaborare un percorso unitario individuando i nuclei fondanti e le competenze necessarie per il successivo tirocinio; 3) può trovare applicazione **in orizzontale** su tutte le classi di uno specifico indirizzo, oppure **in verticale** lungo il processo triennale con cui si intende realizzare dell'ASL.

L'utilizzo di questo modello si inserisce comunque in una fase ancora del tutto preliminare rispetto alla mappatura delle competenze e all'elaborazione finale del progetto di ASL, che avvengono attraverso la progettazione congiunta tra scuola e struttura ospitante. Tuttavia si tratta di un procedimento che può restituire alla scuola – e ai saperi disciplinari – la capacità di dialogare alla pari con il mondo aziendale sviluppando già dal proprio interno la consapevolezza che l'apprendimento formale, quando opportunamente declinato in termini di competenze, è in grado di interloquire e di rapportarsi efficacemente con i contesti di formazione *work-based*.

Per iniziare

I percorsi di ASL dipendono da molti fattori, non ultimo la difficoltà a reperire strutture disponibili ad accogliere gli studenti. In ogni caso, una volta individuata la disponibilità di aziende, enti, associazioni, ecc. si pone il problema della progettazione del percorso individuale e – per gli insegnanti – della individuazione di unità didattiche che possano integrarsi con i percorsi di ASL.

Una buona regola è quella di partire da quei documenti normativi che forniscono già, riguardo ai traguardi di competenza, indicazioni metodologiche e obiettivi di apprendimento.

Nel riquadro sottostante abbiamo riprodotto la pagina in cui vengono definite le **Attività e gli insegnamenti dell'area generale degli Istituti Professionali**. Il documento si può consultare a questo [link](#) e ci consente di avviare una riflessione sulle parti che la normativa dedica ai risultati di apprendimento **espressi in termini di competenze**.

Utilizzando la **Scheda per la progettazione a ritroso** che abbiamo predisposto pagina 13 è possibile ideare, e quindi adattare alle esigenze dell'ASL, un compito autentico che dovrebbe coinvolgere una o più discipline. Potrebbe essere ad esempio:

- uno **scenario educativo** che simula una situazione operativa e di intervento e che mobilita alcune discipline (italiano e lingua straniera; italiano e scienze umane; storia e chimica industriale; ecc.);
- un **caso di studio** che riguarda l'azienda o l'ente in cui gli studenti andranno a fare alternanza;
- un **progetto/prodotto** che l'insegnante decide di avviare in classe e che sarà proseguito durante il tirocinio.
- Una **storymap** come quella visibile a [questo link](#) , anch'essa dedicata – questa volta però dall'Istituto Alberghiero di Assisi – al tema dell'olio umbro.



Attività e insegnamenti dell'area generale degli istituti professionali

Disciplina: **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Il docente di "Lingua e letteratura italiana" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
- **utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete**

Il docente progetta e programma l'itinerario didattico in modo tale da mettere in grado lo studente di acquisire le linee di sviluppo del patrimonio letterario - artistico italiano e straniero nonché di utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli.

La scelta delle opere e degli autori della tradizione culturale italiana con riferimenti a quella straniera è affidata al docente della disciplina che terrà conto degli apporti interdisciplinari e della effettiva significatività dei temi trattati.

Nel secondo biennio le conoscenze ed abilità, oltre a consolidare quelle raggiunte al termine del primo biennio, si caratterizzano per una più puntuale attenzione ai linguaggi verbali e non verbali, ai linguaggi tecnici propri del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva.

Nel quinto anno, in particolare, sono sviluppate ulteriormente le competenze comunicative in situazioni professionali; vengono approfondite le possibili integrazioni fra i vari linguaggi, affinate le tecniche di negoziazione anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro.

Particolare attenzione è riservata agli approfondimenti tematici finalizzati a fare acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni.

La padronanza linguistica, potenziata dalle tecnologie digitali quale supporto alla ricerca di informazioni e alla documentazione, consente allo studente di esprimere al meglio le sue qualità di relazione, comunicazione, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

L'articolazione dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana in conoscenze e abilità e di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Quali tecnologie per la didattica laboratoriale?

Gli insegnanti che con qualche competenza digitale, in taluni casi anche di livello avanzato, hanno introdotto in piena autonomia esperienze di **ibridazione** della didattica tradizionale (lezione frontale; lettura e commento del testo; lettura assistita; ecc.) con ambienti di apprendimento on line, oppure mediante *tools* laboratoriali e di *filesharing* (produzione di e-books; scrittura wiki; didattica per scenari mediati dal computer, ecc.), questi insegnanti oggi sono nella condizione di poter sviluppare ulteriormente questa progressiva revisione della lezione narrativa dentro un approccio operativo.

Ma per fare questo gli insegnanti hanno bisogno di un **ambiente tecnologico autoriale**, ovvero di un **ambiente semantico** che permetta loro di convertire l'attività didattica in un

laboratorio di decostruzione-trasformazione dell'insegnamento disciplinare che poi sia condivisibile con la comunità di pratiche dei docenti e con la propria classe virtuale.

Un altro aspetto riguarda la necessità di **declinare il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente in una matrice che evidenzi le metodologie e tecnologie che a quella particolare competenza possano riferirsi.**

	METODOLOGIE PER LO SVILUPPO DEL <i>PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DEI</i>						
AREE DI PERTINENZA DEL CURRICOLO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica	La pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari	L'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari, filosofici, storici, scientifici, saggistici e di	L'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche	La pratica dell'argomentazione e del confronto	La cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale	L'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca
Metodologica							
<ul style="list-style-type: none"> Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile... Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati ... Saper compiere le necessarie interconnessioni ... 	Contestualizzare, Introdurre un argomento, Realizzare una premessa e/o una sintesi Schedare materiali da condividere tra i gruppi di lavoro	Inquiry based learning	La lezione <i>ermeneutica</i> ; la scrittura collaborativa		Debate		
Logico argomentativa							
<ul style="list-style-type: none"> Saper sostenere una propria Acquisire l'abitudine a Essere in grado di leggere e 		Debate					
Linguistica e comunicativa							
<ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare pienamente la Aver acquisito, in una lingua Saper riconoscere i molteplici Saper utilizzare le tecnologie 							

Anno scolastico:

Istituto:

Corso:

Percorso ASL:

Docente Tutor:

Struttura ospitante:

Esempio:

Assi / Discipline coinvolti	Saperi essenziali	Competenze	Compiti di realtà	ASL
Quinto Anno				
<i>Storia, Chimica industriale</i>	<i>Realizza attività di studio utilizzando conoscenze, competenze e linguaggi diversi</i>	<i>Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi.</i>	<i>Realizzazione di un video che presenta l'evoluzione storica dell'industria petrolifera e delle tecnologie correlate.</i>	<i>L'azienda petrolifera ospitante presenta le tecnologie attuali di estrazione e trasporto petrolifero</i>
Quarto Anno				
...
Terzo Anno				
...

* Tra i repertori di competenza si consiglia di utilizzare le *Competenze Chiave per l'apprendimento permanente UE* che, nella legislazione scolastica italiana, sono state recepite nel 2007 come *Competenze Chiave e di Cittadinanza*, tuttavia in riferimento all'obbligo scolastico e quindi solo al primo biennio della secondaria di secondo grado. Nelle pagine successive abbiamo riportato i due documenti: le competenze vengono declinate secondo descrittori che potranno essere utili per la progettazione dei percorsi di ASL.

- *Competenze chiave per l'apprendimento permanente UE*, «Raccomandazione del Parlamento Europeo Parlamento Europeo e del Consiglio relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente del 18 dicembre 2006»
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:394:0010:0018:it:PDF>
- *Competenze Chiave e di Cittadinanza* - (Allegato 2 al «Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione», D.M. n. 139 del 22 agosto 2007)
https://archivio.pubblica.istruzione.it/normativa/2007/allegati/all2_dm139new.pdf)

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali

dalle *Linee Guida Professionali Secondo Biennio e Quinto anno - Allegato A*, pp. 3-4

2.1 Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

2.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Competenze del Profilo

dalle *Linee Guida Professionali Secondo Biennio e Quinto anno - Allegato B*, pp. 12-13

B3 – Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere

dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **“Enogastronomia”**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **“Servizi di sala e di vendita”**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni **“Enogastronomia”** e **“Servizi di sala e di vendita”**, conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **“Accoglienza turistica”**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e

alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Istituto Maffioli Castelfranco Veneto Progetti di ASL molto interessanti

<http://www.ipssarmaffioli.it/features1-8.html>

Otello Fabris *Inventare, progettare e produrre gastronomia dalla storia*

[https://elearning.unipd.it/scuolaamv/pluginfile.php/14889/mod_resource/content/1/2012.Dispen
sa%20Otello%20Fabris%20inventare%20progettare%20produrre%20gastronomia%20dalla%20sto
ria.pdf](https://elearning.unipd.it/scuolaamv/pluginfile.php/14889/mod_resource/content/1/2012.Dispen
sa%20Otello%20Fabris%20inventare%20progettare%20produrre%20gastronomia%20dalla%20sto
ria.pdf)

Altri progetti

[http://www.isisferrariscaserta.gov.it/index.php?option=com_content&view=article&id=308:proge
tto-didattico-alternanza-scuola-lavoro-2016-2017-enogastronomia-2&catid=2&Itemid=101](http://www.isisferrariscaserta.gov.it/index.php?option=com_content&view=article&id=308:proge
tto-didattico-alternanza-scuola-lavoro-2016-2017-enogastronomia-2&catid=2&Itemid=101)

Rete Re.Na.I.A.

<http://www.renaia.it/>

Rete Nazionale Istituti Alberghieri
[Area Download](#)

IPSSAR «Giuseppe Maffioli»

<http://www.ipssarmaffioli.it>

Villarazzo Via Valsugana, 74 31033
Castelfranco Veneto (TV)

Istituto Alberghiero Molfetta

<http://www.alberghieromolfetta.it>

Corso Fornari, 1
70056 Molfetta (BA)



Istituto Alberghiero Assisi

Eremo delle Carceri
Via Santuario delle Carceri, 19
06081 Assisi (PG)

