

	<p align="center">Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Marchitelli" Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) C.F. 81001840693 Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561 CHRH01000N@istruzione.it – CHRH01000N@pec.istruzione.it – www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</p>	
	<p align="center">DGR N. 840 del 20/10/2015 Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012 Par FSC Regione Abruzzo</p> <p align="center">Cup F66J16000420002</p>	

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Settore Enogastronomia

PROGETTO FORMATIVO

a.s. 2022/2023

Nominativo dello studente _____ **classe** _____

Nato a _____ il _____ Codice fiscale _____

Residente a _____ via _____ n. _____

Numero di telefono _____ e-mail istituzionale: _____

Azienda Ospitante _____ **Sede del PCTO** _____

(Reparto) _____ **Periodo del PCTO dal _____ al _____ – n. _____ settimane**

(max 40 ore lavorative settimanali con minimo un giorno di riposo settimanale) con turnazioni decise in accordo tra lo Studente, l'Azienda Ospitante e il Docente Tutor Interno)

Tutor Esterno o Referente aziendale _____

Indirizzo e-mail Tutor Esterno: _____ @ _____

Tutor Didattico Interno - Prof. _____

Indirizzo e-mail Tutor Didattico Interno: _____ @ _____

Polizze Assicurative:

Inforniti sul lavoro INAIL (gestione per conto dello Stato D.P.R. del 9.4 1999 n.156 art. 2 Pubb. G.U. del 3.6.99); Responsabilità civile/inforniti/assistenza: Polizza n. ITBSTQ52492 - Compagnia Benacquista Assicurazioni S.n.c. , Via del Lido, 106 Latina.

Obiettivi dei Pcto:

✓ Ampliare e rafforzare le competenze professionali e trasversali acquisite durante il corso di studi;	✓ Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, di scegliere e di decidere nella realtà, sia per l'inserimento nel mondo del lavoro, che per l'eventuale prosecuzione degli studi;
✓ Favorire le capacità organizzative e progettuali, nonché responsabilità e creatività;	✓ Raggiungere specifiche abilità operative;
✓ Svolgere un percorso educativo formativo aggiornato e stimolante;	✓ Prendere contatto con la realtà del mondo del lavoro, per acquisire maggiore consapevolezza rispetto all'inserimento nella vita attiva, attraverso la conoscenza delle problematiche operative e delle tecnologie utilizzate.

Attività previste nei PCTO – Enogastronomia

Le attività' dello studente inserito nel reparto di cucina possono comprendere la preparazione delle materie prime indispensabili per la realizzazione di piatti della gastronomia nazionale e regionale, la cura e la pulizia delle attrezzature e macchinari utilizzati, il lavaggio delle derrate fresche secondo le indicazioni fornite dallo chef e dalla brigata. All'allievo in Pcto si chiederà di pesare gli ingredienti e di combinarli per la creazione di piatti semplici e sarà coinvolto nella preparazione di salse e condimenti. L'alunno dovrà mettere in atto le conoscenze acquisite nell'ambito della disciplina di scienze dell'alimentazione tenendo presente i concetti della conservazione a freddo e a caldo delle pietanze.

Obblighi dello studente:

✓ Seguire le indicazioni dei Tutors e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altra evenienza;	✓ Rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi o notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza sia durante il periodo di formazione, che al termine;
✓ Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene, prevenzione sanitaria e sicurezza; Rispettare le indicazioni sanitarie antiCovid 19 decise dalla struttura, qualora necessarie;	✓ In caso di assenza, ammessa eccezionalmente solo per giustificati motivi, darne tempestiva comunicazione all'azienda ospitante e al Docente Tutor Interno; nel caso l'assenza possa essere prevista in anticipo, chiedere autorizzazione ad entrambi i Tutors (Interno ed Esterno);
✓ Rispettare i locali, i turni e gli orari di servizio;	✓ Consegnare tutta la modulistica inerente i propri Pcto in azienda debitamente compilata prima dell'inizio della formazione e riportarla al proprio Docente tutor interno a fine periodo.

Villa Santa Maria _____

Il Soggetto Promotore
IPSSAR "G. Marchitelli"
Il Dirigente Scolastico

Prof. Nicandro Rago

Il Soggetto Ospitante
Rappresentato da

Lo Studente in Pcto
