

	<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

Profilo misto Pasticceria / Cucina

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 giorni 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:

Infortuni 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/infortuni/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 – Profilo misto Pasticceria / Cucina

Lo studente sarà inserito all'interno di pasticcerie di piccole, medie o grandi dimensioni, operando sulla lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Potrà svolgere mansioni di tipo manuale ma anche mediante l'utilizzo di macchinari e strumenti. Le attività dell'allievo possono comprendere: il dosaggio degli ingredienti per la creazione di prodotti dolciari o di creme per farciture sempre secondo le ricette della tradizione della pasticceria nazionale o locale, le tecniche per l'impasto, per la forma, per la cottura e per la farcitura mediante l'uso di dispositivi. All'alunno sarà inoltre chiesto di occuparsi della conservazione e della presentazione delle produzioni dolciarie al cliente.

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
