

ISTITUTO PROFESSIONALE  
DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

**"R. VIVIANI"**

Via Annunziata, 23 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)

Prot. N° 3136/06-06

del 09/06/2019



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera  
**I.P.S.S.E.O.A. "Raffaele Viviani"**

**PROGETTO TRIENNALE**  
**ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**  
(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO)

*"Ciò che dobbiamo imparare, lo si impara facendo"*

*Aristotele*

## 1. TITOLO DEL PROGETTO

**“Una Bussola per il Futuro”**

## 2. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

- Ascom Castellammare di Stabia
- Unimpresa Castellammare di Stabia
- Ass. cuochi monti Lattari
- Comune di Castellammare di Stabia
- Comune di Agerola
- ASL
- Marina Militare
- Pro Loco Santa Maria La Carità

## 3. ALTRI PARTNER ESTERNI

- Opera (sicurezza)

## 4. ABSTRACT DEL PROGETTO

(CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITÀ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITÀ, RISULTATI E IMPATTO)

L'alternanza scuola-lavoro è una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro. La legge 107/2015, ha sistematizzato tale approccio alla didattica nel secondo ciclo di istruzione, attraverso la previsione di percorsi obbligatori di alternanza nel **secondo biennio e nell'ultimo anno** della scuola secondaria di secondo grado da inserire nel Piano triennale dell'offerta formativa.

La legge 107/2015 inoltre stabilisce la durata dei percorsi di alternanza di almeno 210 ore per gli istituti tecnici e professionali.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti **finalità**:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;

- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli **obiettivi formativi generali** perseguiti dal progetto sono:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la rimotivazione allo studio, il recupero degli alunni in difficoltà;
- favorire la valorizzazione delle eccellenze;
- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento;
- scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali ;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Gli **obiettivi formativi specifici** da raggiungere con le attività di Alternanza Scuola – Lavoro si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:

**Articolazione "Enogastronomia":**

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

**Articolazione "Servizi di sala e di vendita":**

- 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;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

**Articolazione "Accoglienza turistica":**

- intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

**Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe.**

I **destinatari** del progetto sono gli allievi del secondo biennio e del quinto anno.

I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e si articolano in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro. Nel dettaglio sono previste le seguenti **attività**:

### **CLASSI TERZE**

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell'alimentazione e dell'enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative in Italia
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi
- Ristorante didattico

### **CLASSI QUARTE**

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell'alimentazione e dell'enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative in Italia e all'estero
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi
- Ristorante didattico

### **CLASSI QUINTE**

- Organizzazione di eventi e manifestazioni
- Incontri con esperti del settore turistico e ristorativo, dell'alimentazione e dell'enologia
- Simulazione impresa
- Attività di project work
- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative in Italia e all'estero
- Visite aziendali
- Partecipazioni ad eventi
- Partecipazione a concorsi
- Ristorante didattico

Classi Terze → N.100 ore durante l'anno scolastico: così suddivise → durante l'anno scolastico in orario curriculare, uscite didattiche (con valenza professionale e con relazione finale da parte dell'accompagnatore); → durante l'anno scolastico manifestazioni interne ed esterne; → durante l'anno scolastico incontri con esperti esterni.

Classi Quarte → N. 60 ore durante l'anno scolastico: stage esterno (2 settimane periodo estivo); → N. 12 ore durante l'anno scolastico in orario curriculare, uscite didattiche (con valenza professionale e con relazione finale da parte dell'accompagnatore); → durante l'anno scolastico manifestazioni interne ed esterne; → N. 8 ore durante l'anno scolastico incontri con esperti esterni.

Classi Quinte → Le restanti ore durante l'anno scolastico per completamento progetto formativo ASL

### **Alternanza scuola lavoro e disabilità**

L'attuazione di percorsi di alternanza rivolti ad alunni con disabilità viene particolarmente promossa e valorizzata, offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005).

Gli alunni con sostegno, che seguono la programmazione curriculare svolgeranno lo stesso percorso di alternanza previsto per la classe e il docente di sostegno li affiancherà per 10 ore ripartite tra il periodo iniziale, quello intermedio e conclusivo. Gli alunni con sostegno che seguono una programmazione

differenziata potranno beneficiare di una riduzione del monte ore di alternanza e il docente di sostegno li affiancherà per il 25% delle ore previste in attività scolastiche di esercitazioni speciali.

A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo e potranno essere flessibili, nella durata e nella distribuzione annuale, al fine di offrire il supporto più adeguato allo studente interessato. In ogni caso si prevede, in aggiunta ai percorsi di alternanza scuola lavoro, l'attivazione di percorsi **formativi misti** che permettano agli alunni con disabilità di frequentare **in orario scolastico** un CFP (Corso di Formazione Professionale) e/o un ente, privato o pubblico, per svolgere delle attività di formazione e pre-avviamento al lavoro.

Nel caso di attivazione di tali percorsi, di cui si terrà conto in sede di valutazione finale dell'alunno, può essere decisa una riduzione della frequenza scolastica.

## 5. ORGANI E RISORSE UMANE

Descrizione sintetica di funzioni, compiti e responsabilità nelle fasi del progetto presenti in tabella

Soggetto	Progettazione	Gestione	Valutazione	Diffusione
<b>Dirigente Scolastico</b>	Individua il fabbisogno e partecipa all'idea progettuale	Coordina i Cdc Gestisce gli aspetti didattici finanziari e giuridico-amministrativi del progetto	Monitora il contesto interno Valuta le aziende Cura del monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi dell'alternanza Analizza la valutazione degli studenti Rilascia la certificazione finale	Diffonde il progetto e i risultati. Promuove le attività di orientamento
<b>DSGA</b>	Individua il fabbisogno e partecipa all'idea progettuale	Gestisce gli aspetti finanziari e giuridico-amministrativi del progetto	Monitora il piano finanziario relativo al progetto Valuta le aziende Cura del monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi dell'alternanza Analizza la valutazione degli studenti	
<b>Commissione ASL</b>	Individua il fabbisogno. Partecipa all'idea progettuale. Sviluppa l'idea progettuale.	Gestisce le varie fasi del progetto e i rapporti con le aziende/ tutor aziendali e con i Cdc/tutor	Cura del monitoraggio delle diverse esperienze e delle diverse fasi dell'alternanza	Coinvolge e motiva tutti i partner del progetto, gli studenti e i genitori

	Progetta gli strumenti di valutazione	scolastico		Diffonde il progetto e i risultati. Promuove le attività di orientamento
<b>Consiglio di Classe</b>	Coprogettazione Scuola /Azienda del percorso formativo in alternanza Elabora Unità di Apprendimento finalizzate all'acquisizione delle competenze riferite agli obiettivi formativi del curriculum Condivide la progettazione degli strumenti di valutazione	Definisce il percorso e l'articolazione del progetto. Individua la temporalità delle fasi di alternanza	Valuta i bisogni degli studenti. Valuta l'Unità di Apprendimento Redige la rubrica delle competenze da acquisire tramite l'alternanza Valuta le competenze acquisite nel percorso di alternanza	Monitora e diffonde i risultati degli studenti
<b>Tutor interno (scolastico)</b>	Partecipa all'idea progettuale	Raccorda l'esperienza in aula con quella in azienda. Monitoraggio attività Controllo frequenza studenti	Valuta l'attuazione del percorso formativo. Elabora report sull'andamento dell'attività formativa e sulle competenze acquisite per il Cdc	
<b>Tutor esterno (aziendale)</b>	Partecipa all'idea progettuale	Raccorda l'esperienza in azienda con quella in aula Cura l'inserimento dello studente nel contesto operativo Assiste gli studenti nel percorso formativo Controlla frequenza studenti	Valuta l'attuazione percorso formativo. Elabora report sull'andamento dell'attività formativa e sulle competenze acquisite per il Cdc	

		Monitora l'attività Compila ed aggiorna la modulistica		
<b>Studenti</b>	Partecipano con funzione propositiva all'idea progettuale.	Svolgono le attività previste dal progetto nei tempi e nei modi programmati	Compilano gli strumenti di valutazione Compilano il questionario di gradimento dell'attività in alternanza. Procedono all'autovalutazione	Divulgano l'esperienza nel contesto scolastico, familiare e territoriale.
<b>Genitori</b>	Partecipano con funzione propositiva all'idea progettuale.			Divulgano l'esperienza nel contesto scolastico, familiare e territoriale

## 6. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Una delle maggiori criticità delle scuole nella realizzazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro è l'integrazione del percorso all'interno del piano di studi. Spesso infatti il tirocinio presso le aziende viene considerato come un segmento formativo a sé, non sempre integrabile nel percorso formativo nel suo complesso. Il presente progetto si pone l'obiettivo di superare tale difficoltà fissando per la progettazione dei percorsi, per la gestione della partnership tra scuola e imprese, per il controllo e la valutazione dei risultati i seguenti requisiti:

- Definizione di un accordo esplicito tra tutti i soggetti che assicurano il supporto formativo all'allievo;
- Progettazione condivisa dell'intero percorso da parte dei diversi soggetti che collaborano alla formazione dell'allievo in alternanza scuola lavoro;
- Gestione sistematica dei flussi informativi;
- Condivisione dei criteri e degli strumenti per il controllo e la valutazione.

Si ribadisce, infine, l'importante ruolo di "cerniera" tra azienda e scuola svolto dal tutor aziendale che è responsabile dell'attuazione del progetto formativo individuale concordando con il tutor scolastico i dettagli operativi dell'esperienza, ed è incaricato dell'inserimento e affiancamento dello studente sul luogo di lavoro per tutto la durata del periodo formativo.

L'azienda ospitante si impegna ad accogliere presso le sue strutture il tirocinante; inoltre l'azienda ospitante si impegna a garantire l'applicazione della normativa vigente, con particolare riferimento alle condizioni di sicurezza e di igiene, sollevando il soggetto promotore da ogni responsabilità dovuta alla violazione delle suddette norme. L'azienda ospitante si impegna a designare un tutor che affianchi il tirocinante che svolga attività formativa e certifica su apposito modulo, le attività svolte e le valuta.

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

Le attività di ASL consentono agli alunni di acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro. Infatti, a conclusione delle attività, all'allievo sarà rilasciata una **certificazione delle competenze**

conseguite al termine delle attività di ASL, firmata dal DS e dal Tutor interno ed esterno.

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

### Livello3/4

Competenze di Asse	Conoscenze	Abilità
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa con diversi interlocutori</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>Elementi della comunicazione e diverse funzioni della lingua</p> <p>Lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi</p> <p>Principali connettivi logici</p> <p>Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi</p> <p>Tecniche di lettura analitica e sintetica</p> <p>Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso</p> <p>Uso dei dizionari</p> <p>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc.</p> <p>Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione</p>	<p>Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici.</p> <p>Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti in testi professionali</p> <p>Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni</p> <p>Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative</p>
<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi</p>	<p>Grammatica della frase e del testo</p> <p>Registri comunicativi formali e informali</p> <p>Lessico coerente con i messaggi ascoltati</p> <p>Modalità di uso del dizionario bilingue</p> <p>Struttura di un testo scritto</p> <p>meccanismi di coesione e coerenza; modalità di organizzazione dei diversi generi testuali</p> <p>Risorse multimediali per l'apprendimento delle</p>	<p>Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media</p> <p>Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di professionale</p> <p>Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di interesse professionale</p> <p>Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento</p>



	lingue	delle lingue
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività, dell'ambiente	La Costituzione italiana e le sue principali interpretazioni Elementi di diritto dell'UE	Riconoscere il ruolo e l'importanza istituzionale degli Enti locali Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti e della difesa dell'ambiente adottando comportamenti responsabili
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Le norme fondamentali che regolano il mercato del lavoro Regole per la costruzione di un curriculum vitae Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio I soggetti del sistema economico del proprio territorio	Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio Individuare e distinguere i diversi soggetti economici che operano nel proprio territorio
<b>Competenze di Indirizzo</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Gli standard di qualità della filiera produttiva di interesse</p> <p>Le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p> <p>Forme di comunicazioni verbali e non verbali</p> <p>Le tradizioni locali, nazionali e internazionali e le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Applicare standard di qualità della filiera produttiva di interesse</p> <p>Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza utilizzando idonee tecniche di lavorazione e coerenti strumenti gestionali Interagire con diversi interlocutori utilizzando idonee forme di comunicazione verbali e non verbali</p> <p>Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza che valorizzino tradizioni locali, nazionali e internazionali e che tengano conto delle nuove</p>

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	La normativa vigente, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	tendenze di filiera  Realizzare servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza che rispettino le norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
--	---	--

## 9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Il progetto si sviluppa nell'arco di un triennio e prevede periodi di apprendimento articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età, e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi della formazione professionale.

### Classe III

Fase	Attività	Contenuti	Modalità di svolgimento	Tempi	Contesto
1	Preparazione degli studenti	Sicurezza sui luoghi di lavoro Visita aziendale	Lezioni frontali	4 ore	Aula
			Cooperative learning	8 ore	Azienda
2	Formazione in assetto lavorativo	UdA progettate dal Cdc	Project work	14 ore	Aula Laboratorio
3	Stage	Definiti dal Cdc	Learning by doing	70 ore	Azienda
4	Feedback	Verifica dell'esperienza		4 ore	Aula
	Totale				<b>100 ore</b>

### Classe IV

Fase	Attività	Contenuti	Modalità di svolgimento	Tempi	Contesto
1	Preparazione degli studenti	Sicurezza sui luoghi di lavoro Comportamenti attesi Visita aziendale	Lezioni frontali	4 ore	Aula  Azienda
			Role playing Cooperative learning		
2	Formazione in assetto lavorativo	UdA progettate dal Cdc	Project work	12 ore	Aula Laboratorio
3	Stage	Definiti dal Cdc	Learning by doing	60 ore	Azienda
4	Feedback	Verifica dell'esperienza		4 ore	Aula

Totale	<b>80 ore</b>
--------	---------------

## Classe V

Fase	Attività	Contenuti	Modalità di svolgimento	Tempi	Contesto
1	Formazione in assetto lavorativo	UdA progettate dal Cdc	Project work	25 ore	Aula Laboratorio
2	Feedback	Verifica dell'esperienza		5 ore	Aula
	Totale				<b>30 ore</b>

L'indicazione dei tempi è indicativa: si lascia ai singoli consigli di classe l'autonomia di variare i tempi nella definizione della progettazione di classe.

## 10. MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in tre momenti:

- 1- in ingresso per l'accertamento dei prerequisiti;
- 2- in itinere per controllare il corretto svolgimento del progetto;
- 3- al termine del percorso per la valutazione finale dell'esperienza.

Chi	Cosa	Come	Quando
Tutor aziendale	Possesso prerequisiti Processo di formazione e performance dello studente	Test iniziali di verifica tecnico professionale Test di inserimento in azienda Questionario a risposta aperta e/o chiusa Prove in situazione Griglie di osservazione	In ingresso  In itinere In uscita
Tutor scolastico	L'esperienza complessiva dello stage	Diario di Bordo Registro presenze e schede di valutazione	In itinere In uscita
Studenti	L'esperienza dello stage: <i>coerenza rispetto alle aspettative, accoglienza rapporti con i colleghi, preparazione scolastica, competenze attivate, competenze conseguite.</i>	Scheda di valutazione del percorso aziendale Relazione finale individuale	In itinere In uscita
Consiglio di classe	Progetta il percorso della classe Prende atto del monitoraggio e valutazione dei tutor e valuta il percorso	Schede di rilevazione	
Il Dirigente Scolastico	Prende atto del monitoraggio e delle valutazioni del Consiglio di classe;	Attestati delle competenze	Finale

	valuta il percorso degli alunni e lo certifica; valuta le aziende ospitanti		
--	--	--	--

## 11. ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE

Chi	Cosa	Come	Quando
Docenti delle discipline coinvolte nel progetto	Conseguimento delle competenze disciplinari	Prove di verifica disciplinari Prove esperte	In itinere In uscita
Consiglio di classe	Efficacia dell'attività formativa Competenze disciplinari e di cittadinanza conseguite	Prova esperta multidisciplinare	In uscita

## 12. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

- Pubblicazione delle attività ASL sul sito della scuola
- Invio di comunicazioni a testate giornalistiche locali
- Organizzazione di un Convegno aperto a tutto il territorio e in particolare agli stakeholder, studenti, docenti, imprese, enti locali, famiglie, stampa locale, sui risultati ottenuti nell'attività di Alternanza Scuola-Lavoro.