



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912

☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.edu.it



Percorsi per le **C**ompetenze **T**rasversali e per l'**O**rientamento



SCHEDA DI PROGETTO

CLASSE	3 I
TITOLO PROGETTO	<i>Dalla teoria alla pratica, noi futuri professionisti: al servizio del ristorante "ambasciatori della cucina" narratori del bar e del mondo enogastronomico.</i>
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

CLASSE	NUMERO ALUNNI
3°I ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA	12

Sezione A

A.1 – AZIENDE E/O AMMINISTRAZIONI COINVOLTE

TIPOLOGIA	DATI DISPONIBILITÀ INSERIMENTO		
	Varie strutture ricettive e ristorative, uffici di promozione turistica, bar, pasticcerie, compresi vari enti pubblici e privati che si occupano di promozione del territorio e valorizzazione di prodotti enogastronomici, partecipazione a manifestazioni, fiere e vari eventi inerenti al settore.	N. STUDENTI	12
		N. TUTOR	1
		SETTORE	Sala e vendita

A.2 EFFICIENZA DEL PERCORSO

SCHEDA PERCORSO
<p>Indicare sinteticamente fasi e articolazioni del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Periodo programmato di realizzazione ANNO SCOLASTICO 2021/22 • durata totale in ore n: 140: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ore in aula n. 40 ▪ ore in azienda n. 70 ▪ Progetto Propilei SKILL HUB n. 30 <hr/> <p>Tipologia di attività previste a scuola</p> <p>La parte teorica sarà svolta in accordo con il Consiglio di classe dagli insegnanti e dagli esperti delle materie richiamate nel progetto, presso i locali dell'Istituto (aula, aula magna, laboratorio), utilizzando parte delle ore curriculari.</p> <p>Le discipline interessate per l'annualità 2021/2022 ed il monte ore destinato allo sviluppo di ciascun modulo viene pianificato come di seguito:</p> <p>n. 10 ore "ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA"</p> <p>n. 5 ore "LINGUA STRANIERA INGLESE"</p>

n. 5 ore "DIRITTO"

n. 5 ore "SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO/FRANCESE"

n. 5 ore "SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE"

n. 10 ore "CORSO SICUREZZA SUL LAVORO"

PERCORSO IN AZIENDA:

Per le attività da svolgere in azienda si prevede una articolazione oraria media di 6 ore e quaranta giornaliere per un totale di circa 10 giorni.

Per le attività in azienda si prevede di svolgerle concentrate in due settimane.

Gli allievi verranno accompagnati in azienda e verranno seguiti durante tutta la durata del tirocinio dal tutor scolastico e aziendale.

La struttura partner ospiterà negli alloggi del personale a titolo gratuito gli allievi e il tutor.

Progetto Skill Hub

La sede del progetto in cui sono stati inseriti i ragazzi della 4 L è il ristorante HUB con sede a Macomer.

Il progetto è articolato in diverse fasi:

1) Promozione del progetto:

- presentazione agli studenti

2) Orientamento e bilancio di competenze: le azioni di formazione orientativa, condotte dalla dott.ssa Marcella Manca saranno rivolte:

- agli studenti del biennio e saranno necessarie per lo sviluppo delle competenze utili ai ragazzi per affrontare la scelta dell'indirizzo del triennio di studi;
- agli studenti delle classi 3° e 4°, per i quali è previsto un percorso di orientamento che avrà lo scopo di stimolare la riflessione sulle scelte individuali e sulle aspettative future e definire le competenze trasversali utili all' inserimento nel mondo del lavoro.

3) Attivazione dei percorsi motivazionali: essi si configurano come veri percorsi esperienziali in cucina e nella gestione della sala di un ristorante.

- I percorsi del biennio saranno articolati in maniera tale da garantire ad ognuno il confronto con entrambe le attività del ristorante
- Per gli studenti del triennio saranno invece articolati sulla base della scelta di indirizzo già effettuata allo scopo di approfondirla e rafforzarla (potranno rientrare nel computo delle ore di

PCTO)

- 4) Diffusione dei risultati: attraverso i canali social e realizzazione di pranzo – evento *(in ottemperanza alle misure relative all'emergenza epidemiologica)*

Sezione B

B.1 – MOTIVAZIONE DEL PROGETTO

Caratteristiche dei destinatari

(età, classe di appartenenza, competenze possedute e analisi dei loro bisogni formativi)

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula, collegandola con l'esperienza pratica, educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo. Il PCTO per il terzo anno prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in istituto in occasione di manifestazioni di vario genere, l'introduzione di un periodo di stage della durata di due settimane in diverse strutture ricettive e locali. Questa esperienza permetterà agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'istituto. Il tutor scolastico, in particolare, si occupa dell'intera organizzazione e segue gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che dovessero insorgere. L'attività di PCTO sarà oggetto, inoltre, di specifica valutazione e certificazione ai fini della qualifica professionale.

B.2 – COMPETENZE CHE SI PREVEDE DI SVILUPPARE (coerenti agli obiettivi del PTOF)

Competenze afferenti alle aree disciplinari

- ✚ Agire in riferimento a 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;
- ✚ Riconoscere le linee essenziali della storia e delle idee, della cultura, delle arti e orientarsi agevolmente tra 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 e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- ✚ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali e 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 lavoro;
- ✚ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- ✚ Individuare e utilizzare le forme moderne 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 e 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 e 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 competenze e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- ✚ Utilizzare strategie orientate al risultato, 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 durante tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente

- ✚ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- ✚ Utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento; Intervenire,
- ✚ per la parte di propria competenza, e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo dei servizi per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Competenze relazionali

- ✚ 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;
- ✚ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, lavorando in gruppi fortemente motivati;
- ✚ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda della clientela, personalizzando le offerte e la comunicazione in base al target.

Competenze tecnico – operative - procedurali

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di ristorazione e sala e vendita

- ✚ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera dei prodotti enogastronomici;
- ✚ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando il territorio di riferimento;
- ✚ Controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

COMPETENZE TRASVERSALI

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

- ✚ Capacità di riflettere su sé stessi e individuare le proprie attitudini
- ✚ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
- ✚ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
- ✚ Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva

	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi ✚ Capacità di creare fiducia e provare empatia ✚ Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi ✚ Capacità di negoziare ✚ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni ✚ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera ✚ Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress ✚ Capacità di mantenersi resilienti ✚ Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
<p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico; ✚ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.
<p>Competenza imprenditoriale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Creatività e immaginazione ✚ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi ✚ Capacità di trasformare le idee in azioni ✚ Capacità di riflessione critica e costruttiva ✚ Capacità di assumere l'iniziativa ✚ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma ✚ Capacità di mantenere il ritmo dell'attività ✚ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri ✚ Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio ✚ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza ✚ Capacità di essere proattivi e lungimiranti ✚ Capacità di coraggio e perseveranza nel

	<p>raggiungimento degli obiettivi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia ✚ Capacità di accettare la responsabilità
<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia ✚ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali ✚ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente ✚ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

B.3 – RISULTATI ATTESI (in termini concreti e misurati)

<p>Obiettivi formativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Formazione professionale più aderente possibile alle richieste del mondo del lavoro; ✚ Valorizzare il contributo del mondo del lavoro nella formazione dei giovani; ✚ Migliorare lo spirito di collaborazione.
<p>Obiettivi orientativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Migliorare la collaborazione tra scuola ed aziende; ✚ Permettere allo studente di “farsi conoscere”; ✚ Contribuire ad affinare il senso critico e la flessibilità di pensiero.
<p>Obiettivi di professionalizzazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rendere più competitivo, a livello europeo, il profilo dello studente italiano; ✚ Conferire maggiore sicurezza; ✚ Permettere di conoscere sul campo l’organizzazione aziendale.

Sezione C

C.1 – Indicare nella prima colonna le unità di apprendimento curricolari e nella seconda colonna le unità di apprendimento da realizzare in alternanza.

*Unità di apprendimento in aula,
competenze disciplinari e trasversali*

Modulo:

IMPARO A CONOSCERE LA REALTA' DEL TERRITORIO

Disciplina:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Competenze in uscita:

*Individuare l'attività svolta dalle diverse tipologie di aziende ristorative identificando gli aspetti caratterizzanti,
gli elementi costitutivi e le loro interrelazioni*

Modulo:

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE

Disciplina:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze in uscita:

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Modulo:

CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE ED EDUCAZIONE AL CONSUMO: CREARE UN COCKTAIL

Disciplina:

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE SALA E VENDITA

Competenze in uscita:

Saper applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti di bar, secondo i criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto supervisione.

Disciplina:

FRANCESE

Modulo:

IL MONDO DEL LAVORO

LE CV

LA LETTRE DE MOTIVATION

L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE

Competenze in uscita:

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

Essere in grado di redigere un CV in lingua francese

Saper interloquire in lingua francese durante un colloquio di lavoro

Saper motivare l'interesse per il lavoro proposto

Modulo:

ZUR ARBEIT IM SPEISESAAL UND IM CAFE'

Disciplina:

Tedesco

Competenze in uscita:

utilizzare la lingua tedesca per scopi comunicativi e compresi i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali

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.

valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali

individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più

appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Sostenere conversazioni; comprendere e dare informazioni inerenti il proprio ambito professionale redigere testi relativi a situazioni professionali

Modulo:

KITCHEN EQUIPMENT AND COOKING METHODS

Materia

INGLESE

Competenze in uscita:

Utensils and devices in the kitchen, Cookware, Knives, Kitchen utensils,Electrical and large equipment

Other utensils and their use, Cooking methods and kitchen station

C.2 ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALL'INSERIMENTO DEI GIOVANI IN AZIENDA (indicare modalità di realizzazione)

MODULI DI ORIENTAMENTO (attività di sostegno alla motivazione, potenziamento dell'autonomia e della capacità di assumere responsabilità)

Durante una prima fase denominata "orientamento" ci si pone l'obiettivo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla realtà territoriale, il sistema azienda e la legislazione specialistica del settore turistico-alberghiero.

CULTURA DEL LAVORO (organizzazione e sicurezza)

Negli ultimi anni, si è assistito ad un'eccezionale consapevolezza e ridefinizione, della cultura del luogo di lavoro, sia da parte delle aziende, che dei dipendenti.

La cultura è la "personalità" di un'azienda, incluse le aspettative comportamentali, le pratiche e le norme che influenzano il modo in cui le persone interagiscono.

Recenti ricerche, hanno scoperto che la cultura aziendale è il **secondo fattore più importante** che i candidati prendono in considerazione, quando si considera se lavorare per un'azienda.

Sulla base delle premesse di cui sopra nella nostra scuola è stato istituito il Bar e Ristorante didattico con lo scopo di far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a rendere evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina ecc.

È evidente che il contatto diretto con il pubblico arricchisce la professionalità dei giovani con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni pratiche realizzate solo all'interno della scuola.

Si tratta di una "formazione in assetto lavorativo", che non modifica lo status dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze di PCTO, preordinate allo scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo

C3; PROGETTAZIONE CONDIVISA CON LE STRUTTURE OSPITANTI

Sintetica descrizione delle attività che saranno svolte nel percorso progettuale:

Gli alunni in accordo con l'azienda avranno modo di poter acquisire i metodi e le modalità di lavoro svolgendo le seguenti mansioni:

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi ristorativi.

2. Operare nella preparazione degli spazi di lavoro risolvendo basilari problematiche alla preparazione della Mise en Place e Buffet.
3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e nutrizionale gastronomico
4. Predisporre il menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche
5. Predisporre e operare correttamente nel contesto lavorativo di Sala e Bar applicando le corrette norme di servizio e le operazioni relative al protocollo haccp
6. Predisporre il luogo di lavoro Bar alla preparazione di bevande calde (caffetteria) e il bere miscelato (cocktail)
7. Predisporre e saper effettuare servizi speciali e la loro Mise en Place
8. Predisporre servizio e Mise en Place dei secondi piatti
9. Predisporre la sala e i tavoli per la diversificazione dei servizi e eventuali banchetti e buffet

PATTO FORMATIVO

Viene elaborato per delineare le attività dei soggetti coinvolti e le responsabilità.

TUTORAGGIO

Compiti e funzioni del tutor formativo della scuola	<ul style="list-style-type: none">  indirizzare gli studenti verso percorsi formativi  guidare gli allievi nelle scelte e nelle iniziative  tenere rapporti con le aziende e le famiglie  monitorare, valutare e relazionare sugli aspetti totali dell'alternanza
Compiti e funzioni del tutor aziendale	<ul style="list-style-type: none">  rendere fruibili le attività operative agli studenti  creare un clima formativo che evidenzi le potenzialità di ogni singolo  rispettare i compiti e le responsabilità inserite nei patti formativi <p>operare nel conseguimento delle competenze professionali e trasversali</p>

C 4 – ATTIVITÀ FORMATIVE IN AZIENDA

- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche
- Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
 - Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
 - Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità

DATA DI AVVIO: SETTEMBRE 2021

DATA DI CONCLUSIONE: GIUGNO 2022

C 5 – MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

MONITORAGGIO DI PROCESSO (attori, tempi e strumenti)

Nei PCTO risultano particolarmente funzionali tecniche di monitoraggio che permettono l'accertamento del processo e del risultato. L'attenzione al processo, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente; l'esperienza nei contesti operativi, indipendente, dai contenuti dell'apprendimento, sviluppa, infatti, competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali dello studente. Il monitoraggio rappresenta un elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (scuola, lavoro) e diversi soggetti (docenti/tutor/studenti), per cui è opportuno utilizzare strumenti di valutazione adattabili al percorso svolto (prove esperte, schede di osservazione, diario di bordo).

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (attori, tempi, criteri, indicatori e strumenti)

La valutazione delle competenze acquisite (trasversali, di base e professionalizzanti) in uscita sarà prettamente congiunta scuola-azienda, attraverso l'utilizzo di:

- Verifiche tradizionali (iniziale, in itinere e finale)
- Verifiche "in situazione"
- Dossier di valutazione del tutor aziendale:

Verifica iniziale:

- Si rileveranno attraverso la somministrazione di un questionario le aspettative degli studenti e dei tutor aziendali al fine di poter fare una verifica al termine delle attività.

- Si provvederà inoltre a valutare le competenze iniziali delle discipline professionalizzanti;
- Verifica in itinere: verrà effettuata sia per rilevare il grado di soddisfazione degli studenti e delle aziende sia per valutare gli apprendimenti degli studenti.
- Verifica finale: come la precedente, verrà effettuata attraverso somministrazione di questionari per rilevare il grado di soddisfazione, mentre per la valutazione delle competenze ci si baserà sulla apposita scheda compilata dai tutor aziendali e sui risultati ottenuti nelle materie professionalizzanti

C.5 MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE

Le fasi per l'accertamento delle competenze sono così declinate:

- Descrizione delle competenze attese al termine del percorso;
- Accertamento delle competenze in ingresso;
- Verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- Accertamento delle competenze in uscita

