

**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE – ACCOGLIENZA TURISTICA – PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI

Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale PALIANO loc. S. PROCOLO (ENOGASTRONOMIA) - Cod. Mecc. FRRH03002A

Codice meccanografico CONVITTO: FRVC020004 mail: convitto@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775- 533614 - [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it) SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.it](http://www.alberghierofiuggi.it)

codice fiscale: 92070770604

codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**PROGETTO FORMATIVO DELLO STAGISTA DLGS61/12 DLGS 145/2018**

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>STUDENTE:</b>		
<b>CLASSE:</b>	_____ sez. _____	Dal _____ Al _____
Tutor scolastico:	Prof _____	
Tutor aziendale:	Sig. _____	
Azienda:		Città _____
Settore operativo	Accoglienza <input type="checkbox"/> Sala <input type="checkbox"/> Bar <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Pasticceria e Arte bianca <input type="checkbox"/>	
Tempi di presenza in azienda	Vedi registro presenze (in caso di studente minorenni sarà rispettata la normativa prevista dalla legge anche in materia di orario di attività operativa)	

**(legge 30 dicembre 2018, n. 145)**

**ARTICOLAZIONE DEGLI ARGOMENTI/ATTIVITA' DA SVILUPPARE DURANTE IL PERIODO DI ATTIVITA' OBIETTIVI GENERALI**

- Ampliare e rafforzare le competenze professionali acquisite durante gli studi in aula;
- Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, di scegliere e di decidere nella realtà;
- Favorire lo sviluppo di capacità organizzative e progettuali, nonché responsabilità e creatività;
- Raggiungere specifiche abilità operative che non si riducano, però, a metà attività di addestramento dello studente a particolari tecniche e procedure;
- Svolgere un percorso 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 del lavoro e delle tecnologie utilizzate;

**OBIETTIVI SPECIFICI:**

- Sperimentare la pratica operativa in contesto reale presso i reparti tipici collegati alla figura in formazione;
- Acquisire sicurezza, velocità, disinvoltura nello svolgimento delle attività operative quotidiane;
- Relazionarsi con i colleghi di lavoro e con la clientela e conquistarne la fiducia;
- Perfezionare competenze professionali specifiche;
- Applicare le conoscenze tecniche interagendo con i colleghi e clienti;
- Osservare, sperimentare e acquisire nuove tecniche di lavoro;
- Confrontarsi con le diversificate ipotesi operative;
- Acquisire sicurezza ed autonomia.

**ATTIVITÀ**

- Giornate Formative Propedeutiche all'attività pratica
  - ✓ fase di osservazione del ciclo produttivo del settore specifico
  - ✓ fase di formazione sui rischi specifici
- ciascun allievo/a inserito in un normale ciclo produttivo, svolgerà determinate mansioni sotto la supervisione del tutor aziendale e la saltuaria assistenza del tutor scolastico;
- pratica operativa quotidiana nel settore di riferimento formativo dello studente e dell'azienda ospitante;
- sviluppo delle capacità di adattamento alle caratteristiche ed allo stile dell'azienda;
- fare uso di attrezzature e macchinari in dotazione al reparto rispettando la normativa sulla sicurezza;
- Rispettare le consegne;

**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE – ACCOGLIENZA TURISTICA – PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI

Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale PALIANO loc. S. PROCOLO (ENOGASTRONOMIA) - Cod. Mecc: FRRH03002A

Codice meccanografico CONVITTO: FRVC020004 mail: convitto@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775- 533614 - [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it) SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.it](http://www.alberghierofiuggi.it)

codice fiscale: 92070770604

codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

- 
- Riflettere sulle caratteristiche aziendali: analisi della struttura, tipologia, qualità, quantità e natura dei servizi offerti, sua localizzazione e vie di accesso;
  - Inserimento ai reparti;
  - Identificazione dei vari settori di produzione;
  - Analisi dell'organizzazione dei compiti e delle funzioni degli addetti;
  - Quotidiana pratica operativa di reparto nel rispetto delle istruzioni ricevute.

**Fiuggi,**\_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Dr. Ing. Francesco COZZOLINO**

**FIRMA PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE**

Lo Studente\_\_\_\_\_