

## PROGETTO D'ISTITUTO

G. FORTUNATO - 70013 PISTICCIO		
24 OTT 2014		
Prot. N.	9564	
Tit.	Clas. 23	Fasc.

### DENOMINAZIONE PROGETTO

Indicare codice e denominazione del progetto

**OPEN RESTAURANT: NON SOLO CATERING E BANQUETING**

### COLLEGAMENTO CON IL POF

L'istituto alberghiero insiste in un territorio a forte vocazione enogastronomica e turistica, e nel corso degli anni ha elevato sempre più la preparazione e il livello professionale dei propri allievi; ciò ha comportato una continua e sempre più frequente richiesta di collaborazione con enti pubblici e privati, associazioni e istituzioni.

Tutto ciò ha portato questa istituzione scolastica negli anni passati alla realizzazione di numerosissimi eventi in cantine, locali pubblici e privati, sedi istituzionali dell'amministrazione comunale.

In considerazione di ciò si rende necessario regolamentare e organizzare tutte le attività che durante l'anno scolastico verranno svolte, in modo che si possano quantificare e valutare le attività dei nostri alunni con la creazione di appositi registri.

Tali attività di banqueting hanno lo scopo di creare dei momenti d'incontro fra i nostri allievi e gli operatori dell'enogastronomia del territorio, determinando condizioni di crescita culturale e professionale in vista di sbocchi occupazionali legati alle attività produttive ed economiche del territorio.

Veri momenti formativi, inseriti nell'area d'indirizzo, sono i servizi di accoglienza e di ristorazione interni ed esterni in occasione di manifestazioni, convegni e congressi.

Il progetto ha come destinatari preferibilmente gli alunni del secondo biennio e del monoennio finale dei tre indirizzi.

L'idea di partenza è quella di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi sia in simulazione d'azienda sia in situazione operativa reale, attraverso l'organizzazione e la prestazione di servizi "all included" in convegni e congressi interni ed esterni all'istituto.

### REFERENTE DEL PROGETTO

FRANCESCO ROSAFIO

### MOTIVAZIONE E DESTINATARI DEL PROGETTO

Descrivere la situazione di partenza da cui scaturiscono i bisogni e i destinatari (classi coinvolte)

Le attività di banqueting hanno lo scopo di creare dei momenti d'incontro fra i nostri allievi e gli operatori dell'enogastronomia del territorio, determinando condizioni di crescita culturale e professionale in vista di sbocchi occupazionali legati alle attività produttive ed economiche del territorio.

Veri momenti formativi, inseriti nell'area d'indirizzo, sono i servizi di accoglienza e di ristorazione interni ed esterni in occasione di manifestazioni, convegni e congressi.

Il progetto ha come destinatari preferibilmente gli alunni del secondo biennio e del monoennio finale dei tre indirizzi.

L'idea di partenza è quella di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi sia in simulazione d'azienda sia in situazione operativa reale, attraverso l'organizzazione e la prestazione di servizi "all included" in convegni e congressi interni ed esterni all'istituto.

### OBIETTIVI

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge

Il progetto si propone di ampliare le conoscenze e le abilità utilizzando queste esercitazioni straordinarie per raggiungere i seguenti obiettivi:

- Acquisire conoscenza delle attrezzature utilizzate per i servizi di banqueting e catering;
- Acquisire capacità di predisporre e gestire l'organizzazione del lavoro e dei tempi, in funzione di una determinata occasione professionale;
- Acquisire e valorizzare le tradizioni enogastronomiche del territorio;
- Acquisire le competenze per realizzare menù differenziati e relativo servizio in funzione dell'evento;
- Acquisire la capacità di lavorare in gruppo;
- Distinguere le varie fasi del servizio e le diverse tipologie.
- Analizzare le tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti per la successiva immissione sul mercato rispettando le regole del sistema H.A.C.C.P.
- Verificare i costi di preparazione per la successiva quantificazione del prezzo di mercato
- Sviluppare negli studenti capacità organizzative e relazionali ed elevare le loro conoscenze tecnico-professionali che gli saranno utili in futuro per inserirsi nel mondo del lavoro

L'attività tecnico pratica degli istituti Alberghieri simula l'attività ristorativa attraverso esercitazioni laboratoriali tra gli allievi, dove talvolta manca in qualità di ospite il "cliente".

Avere un contatto diretto con una clientela autentica che degusta il menu preparato dagli allievi - cuochi, che commenta le presentazioni e il servizio degli allievi di sala-bar, è un passo avanti notevole nel migliorare la qualità della formazione alla professione in questo settore .

L'intervento di apprendimento in situazione lavorativa reale, se pur di azienda simulata, tende al consolidamento di conoscenze, abilità e competenze, atteggiamenti professionali, rafforzamento della motivazione nei confronti del percorso formativo curriculare ed extracurriculare, ed al recupero degli studenti in difficoltà.

L'attività tecnico pratica degli istituti Alberghieri simula l'attività ristorativa attraverso esercitazioni laboratoriali tra gli allievi, dove talvolta manca in qualità di ospite il "cliente".

Avere un contatto diretto con una clientela autentica che degusta il menu preparato dagli allievi - cuochi, che commenta le presentazioni e il servizio degli allievi di sala-bar, è un passo avanti notevole nel migliorare la qualità della formazione alla professione in questo settore.

#### DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Finalità, contenuti/attività e metodologie utilizzati

Negli ultimi anni il nostro Istituto ha visto un forte incremento della richiesta di collaborazione da parte di enti pubblici e privati, associazioni e istituzioni per la realizzazione di eventi.

Tutto ciò ha portato questa istituzione scolastica negli anni passati alla realizzazione di numerosissimi eventi di enti locali pubblici e di associazioni presenti sul territorio in forma del tutto gratuita.

In considerazione di ciò si rende necessario regolamentare e organizzare tutte le attività che durante l'anno scolastico verranno svolte, in modo che si possano quantificare e valutare le attività dei nostri alunni con la creazione di appositi registri.

Il progetto ha come finalità di organizzare e realizzare eventi enogastronomici a supporto di manifestazioni interne e/o esterne all'istituto utilizzando strutture, risorse e personale della scuola.

Al fine di rendere istituzionalizzato il percorso di banqueting, si deve seguire il seguente iter:

- la richiesta scritta da parte degli enti interessati dovrà pervenire alla commissione banqueting della scuola;
- acquisita l'istanza, la commissione andrà a formulare l'offerta con alcuni preventivi.
- una volta accettata l'offerta da parte del committente, verrà stipulata un convenzione con indicati tutti i dettagli.

Inoltre il progetto si prefigge di promuovere delle cene/pranzi a tema realizzate e promosse interamente dall'Istituto al fine di divulgare la cultura dell'enogastronomia territoriale e di autofinanziarsi per reperire fondi al fine di ampliare l'offerta formativa ( fiere, visite aziendali, manifestazioni di settore di carattere nazionale/internazionale). Tali eventi dovranno essere realizzati in prossimità delle vacanze di Natale, Pasqua, ecc. e comunque non dovranno essere superiori ad un evento al mese.

La possibilità di svolgere questa attività di somministrazione cibi e bevande all'interno e all'esterno di un istituto alberghiero è contemplata dalla legge, in particolare dal decreto ministeriale 44/2001 art 21 che prevede la possibilità alle Istituzioni scolastiche di vendere beni e servizi quale prodotto delle esercitazioni. I servizi sono esclusi da Iva in

base alla circolare dell'Agenzia delle Entrate del 18/04/2005 n. 68747/2005 e pertanto l'istituto non è tenuto ad emettere fattura.

La norma, inoltre, contempla che questa attività abbia una contabilità separata e gli utili, coperte le spese, siano investiti esclusivamente nel miglioramento della istituzione scolastica.

Le attività previste: cena a tema utilizzando i prodotti tipici del territorio, cena di natale, eventuale vendita di prodotti dolciari del territorio (pastiera, dolci tipici di carnevale, ecc)

#### DURATA

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua: fasi del lavoro e verifica

Tutto l'anno scolastico

#### RISULTATI ATTESI

Prodotti finali (realizzazione di giornalini, cd-rom, ipertesti, ecc.) ed eventuale modalità di diffusione del lavoro

Per la diffusione delle attività saranno realizzate brochure, presentazione in power point e verranno attivati canali comunicativi via web, via fax, tramite locandine, che verranno spedite a tutti gli enti comunali, provinciali, regionali al fine di far conoscere la nostra offerta.

Sarà inoltre realizzato un disciplinare delle attività e uno schema tipo di convenzione.

#### RISORSE UMANE

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti.

Nelle attività di banqueting, oltre ai docenti delle discipline d'indirizzo, sarà impegnato tutto il corpo docente, amministrativi e personale ATA.

*no 4 docenti di cucina  
e 4 docenti servizi per un impegno totale di ore 80.*

#### BENI E SERVIZI

Indicare le strutture (palestra, laboratorio multimediale, laboratorio scientifico, ecc.) ed il materiale (elenco) che si intende utilizzare.

Laboratorio di cucina, sala.

Data

*23-10-2017*

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

*Francesco Corefio*