

Azioni di sistema ASL e ASL in IFS a. s. 2009-2010

Consulenza ai consigli di classe, finalizzata alla progettazione e realizzazione di *Percorsi Formativi in Alternanza Scuola Lavoro e in Alternanza Scuola Lavoro in Impresa Formativa Simulata strutturati per competenze*

Report Consulenza al Consiglio di classe della **3 L – Cucina Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione “Luigi Carnacina”** Sede Staccata di Valeggio - Verona

Consulente *Marina Tessari*

L'Istituto ha realizzato progetti di Alternanza Scuola Lavoro dal **2006/07** presso la sede centrale di Bardolino, dal **2008/09** nella sede associata di Valeggio sul Mincio (VR)

L'esperienza che si descrive ha interessato il consiglio della classe 3 L nella sede di Valeggio, ad indirizzo professionale cucina, composta da 21 studenti: 8 femmine e 13 maschi, di cui uno in programmazione con obiettivi minimi; la classe era ben disposta verso la disciplina professionalizzante e la nuova esperienza di alternanza.

Il progetto educativo, che mirava coinvolgere tutto il consiglio e in particolare le materie professionalizzanti, si proponeva di inserire gli studenti in aziende ristorative e alberghiere del territorio e creare condivisione con i tutor esterni nel dare una valutazione, durante il periodo di alternanza, non solo nell'ambito professionale, ma anche culturale.

Questo doveva essere raggiunto attraverso l'utilizzo di griglie con indicazioni di livelli di competenze definite dalle discipline partecipanti al progetto.

La sua articolazione temporale prevedeva la preparazione al periodo di alternanza (04/03 – 31/03/2010) sugli argomenti da approfondire in azienda relativi alle discipline coinvolte al progetto.

È stato organizzato un incontro con la Dottoressa Nalli dell'Università di Verona sul tema del linguaggio non verbale e della comunicazione del corpo, prima dell'inizio dell'alternanza in azienda e uno dopo l'esperienza in azienda per poter dare agli studenti la possibilità di raccontarsi.

Le competenze attese in esito al progetto erano:

- Collaborare e partecipare;
 - Comunicare;
 - Utilizzare in modo vantaggioso i prodotti alimentari delle diverse gamme;
 - Comportarsi in modo responsabile nell'attuazione del piano HACCP.

Il compito significativo richiesto agli studenti era quello di produrre un dossier sulla loro esperienza di alternanza sulla base di una traccia data dal coordinatore del progetto. Le materie interessate sono state: matematica, alimentazione, italiano ,ed. fisica e laboratorio di cucina.

Gli incontri di consulenza si sono svolti con il seguente calendario.

1° incontro	2° incontro	3° incontro
18 Febbraio 2010	15 Aprile 2010	6 Maggio 2010

Nel primo incontro, dopo un primo momento di esplorazione del progetto ASL, non ancora conosciuto da parte di alcuni docenti, sono state presentate le slide che proponevano la definizione di conoscenze, abilità e competenze. Il secondo incontro è stato sospeso per l'esiguo numero dei presenti.

L'ultimo incontro ha visto una discreta partecipazione del Consiglio di Classe; si è discussa la possibilità di elaborare una UdA, magari per l'anno successivo.

L'azione di consulenza, essendo il progetto già concluso, si è tradotta soprattutto nell'analisi-condivisione del progetto con il Consiglio di classe. Il coinvolgimento del Consiglio di Classe alla fine dell'esperienza risulta ancora parziale.

Nel progetto di Alternanza erano stati utilizzati i seguenti materiali:

1. **Diario di bordo settimanale**; si tratta di una tabella contenente i seguenti indicatori: lavoro svolto, cosa ho imparato, comunicazione, quali difficoltà, valutazione.
2. Griglia di valutazione della disciplina **Alimentazione**; la griglia contiene conoscenze, abilità/capacità, competenze.
3. Griglia di valutazione della disciplina **Matematica**; la griglia contiene conoscenze, abilità/capacità, competenze.
4. Griglia di valutazione della disciplina **Cucina**; la griglia contiene conoscenze, abilità/capacità, competenze.
5. Griglia di valutazione della disciplina **Ed. Fisica**; la griglia contiene conoscenze, abilità/capacità, competenze.
6. Scheda di valutazione da parte dell'azienda; si tratta di una griglia di valutazione che va compilata dal tutor aziendale; contiene i seguenti descrittori: collaborare e partecipare, comunicare, comportarsi in modo responsabile nell'attuazione del piano HACCP, utilizzare in modo vantaggioso i prodotti alimentari delle diverse gamme.

a cura di Marina Tessari