



# PROGETTO

## **“AMBIZIONI DI ECCELLENZA”**

**Percorsi per lo sviluppo delle  
competenze trasversali e per  
l'orientamento - PCTO**

# 2019-2022

01	<b>Allegato PTOF 19-22</b>	11.01.2019
02	<b>Allegato PTOF 19-22</b> Revisione 2 – Approvata dal Collegio Docenti	30.11.2020

---

## **PROGETTO**

### **“AMBIZIONI DI ECCELLENZA”**

#### **Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l’orientamento - PCTO**

La legge di Bilancio 2019 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di Alternanza scuola lavoro in “percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” (PCTO), meglio definiti come “percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l’orientamento”.

Tale legge dispone l’adozione, con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca, di specifiche Linee Guida (ai sensi dell’art. 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145). Esse stabiliscono un quadro di riferimento per la costruzione e il rafforzamento delle:

- competenze trasversali di base;
- competenze orientative indispensabili per la valorizzazione della persona e della capacità di poter effettuare scelte consapevoli e appropriate lungo tutto l’arco della vita.

Importante è ricordare chi sono i soggetti destinatari delle Linee guida ovvero tutti coloro che vivono nel mondo della scuola o hanno modo di interagire e/o collaborare con lo stesso, siano essi gli studenti coinvolti nei percorsi o i loro genitori, il personale scolastico o le strutture che ospitano gli studenti nei percorsi o, infine, chiunque sia interessato ai processi di apprendimento e alle nuove sfide nel campo della formazione.

Non meno importante è evidenziare che i nuovi percorsi PCTO rispondono alle nuove raccomandazioni del Consiglio d’Europa che ha ulteriormente focalizzato l’attenzione sulla centralità di un’istruzione di qualità basata sulle competenze.

#### **Le Competenze**

Le competenze sono una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui gli atteggiamenti sono definiti in termini di «mind-set» ovvero disposizione/mentalità per agire o reagire a idee, persone, situazioni.

Le competenze trasversali si sviluppano attraverso un’evoluzione dei sistemi di apprendimento:

- è necessario un apprendimento permanente (Lifelong Learning) per acquisire flessibilità e adattabilità di fronte alle trasformazioni digitali e tecnologiche in corso.
- è necessario migliorare le abilità di base.
- bisogna investire in competenze più complesse le cui caratteristiche sono state rimodulate per assicurare resilienza e capacità di adattamento.

Esse sono competenze personali e sociali:

- comprendono le cosiddette soft skill e sono trasferibili attraverso la dimensione operativa del fare;
- sviluppano la capacità di interazione e di lavorare con gli altri;
- sviluppano la capacità di risoluzione di problemi;
- rafforzano la creatività, il pensiero critico, la consapevolezza,
- predispongono alla resilienza e capacità di affrontare la complessità e l'incertezza dei cambiamenti, preparandosi alla natura mutante delle economie moderne e delle società complesse.

I punti fermi per sviluppare le competenze trasversali sono:

- progettare attività orientate all'azione;
- far maturare esperienze diverse durante il corso degli studi;
- attivare progetti orientati al fare e a compiti di realtà.

### **Funzione dell'orientamento**

- Consentire ai cittadini di ogni età, nell'arco della vita, di: identificare le proprie capacità, le proprie competenze e i propri interessi; prendere decisioni in materia di istruzione, formazione e occupazione; gestire i propri percorsi personali.
- Garantire il diritto permanente finalizzato a promuovere l'occupazione attiva, la crescita economica e l'inclusione sociale.
- Contrastare la dispersione scolastica e l'insuccesso formativo degli studenti.
- Garantire il diritto allo studio e le pari opportunità di successo formativo.

**In relazione a quanto esposto si può affermare che il Progetto "Ambizioni di eccellenza", già adottato dalla nostra scuola in funzione delle attività di alternanza scuola lavoro, resta attuale e coerente attraverso le attività formative dei suoi percorsi esperienziali centrati sull'apprendimento autonomo anche in contesti non formali.**

Le attività svolte nell'ambito dei Percorsi PCTO aiutano gli allievi a consolidare le conoscenze acquisite a scuola ed è mirata a perseguire le seguenti finalità:

- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- favorire l'orientamento dei giovani valorizzando le vocazioni personali;
- arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- realizzare un collegamento tra la Fondazione Turistica, il mondo del lavoro e la società;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Prevedendo, inoltre, una crescente domanda di abilità e competenze di livello superiore nel corso degli anni a venire, la Fondazione Turistica si impegna a innalzare gli standard di qualità e il livello dei risultati di apprendimento per rispondere al bisogno di competenze e consentire ai giovani di inserirsi con maggior successo nel mondo del lavoro, facilitando la transizione scuola - lavoro mediante il rafforzamento e l'ampliamento della formazione pratica e la diffusione basata sul lavoro.

L'obiettivo dell'innalzamento delle competenze acquisite si attua mediante l'azione coordinata degli operatori della scuola con quella dei cosiddetti attori dei settori turistico ricettivo e agroalimentare, soprattutto regionali, consentendo un continuo aggiornamento e adeguamento degli allievi alle richieste del mercato, sia in termini di preparazione di base sia in termini di approfondimento e aggiornamento rispetto alle nuove tendenze e richieste.

Per raggiungere risultati di alto livello professionale la Fondazione Turistica ha il privilegio di coordinarsi costantemente con l'**ADAVA**, l'Associazione degli albergatori e delle imprese turistiche della Valle d'Aosta,

il cui rappresentante designato è il Presidente del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Turistica, con **COLDIRETTI VALLE D'AOSTA**, il cui rappresentante designato è un componente del CdA della Fondazione Turistica e con lo **IAR, l'Institut Agricole Régional** per definire, in una prospettiva di co-progettazione, azioni di miglioramento formativo sia lato scuola (definizioni/costruzione dei prerequisiti, delle competenze attese) sia lato mondo del lavoro (definizione di ambiti di approfondimento e arricchimento professionale, attuazione dell'esperienza formativa di tirocinio).

Con l'ADAVA l'aggiornamento degli obiettivi e la programmazione delle attività da porre in essere è costante sia per quanto concerne gli stage formativi presso le imprese che per quanto concerne i progetti di simulimpresa. La selezione delle imprese idonee ad ospitare gli allievi in stage formativi avviene con il supporto della struttura ADAVA.

Con lo IAR, ad inizio anno scolastico, vengono progettate le attività dei Percorsi PCTO attraverso uno scambio di esperienze formative finalizzate ad un reale coinvolgimento degli allievi che prevedono la presenza di allievi IAR con una classe della quarta annualità della Fondazione, la visita didattica di tutti gli allievi della quarta annualità presso l'Institut Agricole e l'inserimento in percorsi formativi individuali di alcuni allievi della quinta annualità presso i vari settori dell'offerta formativa dell'Institut Agricole.

Tutte le attività dei Percorsi PCTO previste dalla Fondazione Turistica si inseriscono nel Progetto **"Ambizioni di eccellenza"**.

---

## **“AMBIZIONI DI ECCELLENZA”**

---

Nasce per dare una valenza qualitativa ai percorsi formativi previsti dalla normativa dei PCTO ed abbraccia tutte le classi del quinquennio paritario della Fondazione turistica. È programmata un'articolazione differente per ogni annualità.

Il progetto ha l'ambizione di orientare ogni singolo allievo verso percorsi formativi che gli permettano, negli anni, di raggiungere livelli qualitativi mirati ad un inserimento nel mondo del lavoro presso tutte quelle imprese orientate all'eccellenza ed alla valorizzazione del territorio.

“Ambizioni di eccellenza” si connota per:

- percorsi formativi nei settori professionali turistico-ricettivo, della ristorazione nonché delle produzioni dell'agroalimentare e del vitivinicolo con focus sull'acquisizione di competenze specifiche;
- percorsi formativi che diano l'opportunità all'allievo di contestualizzare la propria formazione professionale agli ambiti culturali del territorio con possibilità di approfondimenti nel marketing territoriale. Le future risorse umane che opereranno nella nostra regione dovranno aver assunto la consapevolezza di essere parte di una crescita culturale del territorio stesso;
- la progressiva gradualità nella formazione di settore, a partire dai livelli di base dei primi anni a quelli specialistici del quarto e del quinto anno;
- il raggiungimento di abilità e conoscenze di livello superiore;
- la personalizzazione dei percorsi formativi;
- l'attenzione all'orientamento dello studente.

## **DECLINAZIONE DELLE ATTIVITÀ:**

---

Le attività previste si suddividono tra obbligatorie e facoltative.

## **ATTIVITÀ OBBLIGATORIE**

---

Le ore dei percorsi PCTO nel quinquennio ammontano a 500 di cui 84 in orario scolastico (orario complessivo annuale/quinquennale) e 416 in orario extrascolastico, secondo la seguente connotazione e distribuzione.

---

## **CLASSI PRIME**

---

Le attività rispondono alla finalità di identificare e caratterizzare l'ambito di approfondimento formativo ed educativo della Fondazione Turistica. Allo studente vengono, inoltre, fornite le competenze di base per operare nel settore specifico di riferimento.

La finalità si attua mediante:

A- Area Esperienziale – Visite didattiche formative.

L'attività mira a promuovere la conoscenza di alcune realtà istituzionali, culturali e turistiche e agrituristiche della nostra regione con approfondimenti su tematiche quali l'ecosostenibilità ambientale e prodotti turistici di nicchia.

B- Attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

C- Attività di formazione in materia di manipolazione degli alimenti – HACCP.

Le attività saranno realizzate in orario scolastico.

---

### **SCHEMA CLASSI PRIME**

---

<b>ORE 32</b>	<b>ATTIVITÀ PROPOSTE</b>
---------------	--------------------------

---

<b>16</b>	<b>ESPERIENZE NEL SETTORE</b>
-----------	-------------------------------

---

(visite didattiche ad aziende turistiche / analisi di realtà turistiche / elementi dell'offerta turistica regionale)

---

<b>8</b>	<b>FORMAZIONE SICUREZZA</b>
----------	-----------------------------

---

<b>8</b>	<b>FORMAZIONE IGIENE ALIMENTARE</b>
----------	-------------------------------------

---

## **CLASSI SECONDE**

---

Le attività rispondono alla finalità di orientare l'allievo ad una scelta consapevole dell'articolazione di specializzazione. Gli studenti, con il supporto dei propri docenti dell'area tecnico-pratica, sceglieranno l'articolazione del percorso formativo; l'esperienza sarà propedeutica a confermare oppure a variare la scelta effettuata in esito alla seconda annualità.

Stage formativo curricolare: inserimenti individuali presso le imprese del settore ricettivo e della ristorazione della Valle d'Aosta. La selezione delle aziende avviene in stretta collaborazione con ADAVA e, per specifiche realtà ristorative, con Confcommercio VDA in un'ottica di continuità al percorso scolastico che richiama l'attività alberghiera. Gli indirizzi previsti sono enogastronomia (cucina) e sala e vendita (sala/bar).

L'attività sarà realizzata durante la sospensione delle attività didattiche (periodo estivo).

Formazione Primo Soccorso: attività di formazione in materia di Primo Soccorso.

L'attività sarà realizzata in orario scolastico.

---

### **SCHEMA CLASSI SECONDE**

---

<b>ORE 128</b>	<b>ATTIVITÀ PROPOSTE</b>
----------------	--------------------------

---

<b>120</b>	<b>ESPERIENZA IN AZIENDA (stage orientativo)</b>
------------	--

---

<b>8</b>	<b>FORMAZIONE PRIMO SOCCORSO</b>
----------	----------------------------------

---

## **CLASSI TERZE**

---

Le attività rispondono alla finalità di migliorare sensibilmente le competenze tecniche acquisite dall'allievo nel corso del proprio percorso didattico. Gli studenti dovranno interagire con il Tutor Aziendale con modalità propositive volte ad aumentare le proprie conoscenze; l'esperienza sarà propedeutica a valorizzare le capacità ed a colmare eventuali lacune.

Stage formativo curricolare: inserimenti individuali presso le imprese del settore ricettivo e della ristorazione della Valle d'Aosta. La selezione delle aziende avviene in stretta collaborazione con ADAVA e, per specifiche realtà ristorative, con Confcommercio VDA in un'ottica di continuità al percorso scolastico che richiama l'attività alberghiera. Gli indirizzi previsti sono enogastronomia (cucina) e sala e vendita (sala/bar).

L'attività sarà realizzata durante la sospensione delle attività didattiche (periodo estivo).

---

### **SCHEMA CLASSI TERZE**

---

**ORE 160    ATTIVITÀ PROPOSTE**

---

**160        ESPERIENZA IN AZIENDA (stage orientativo)**

---



## **CLASSI QUARTE**

---

**Impresa Formativa Simulata:** le attività di Impresa Formativa Simulata saranno progettate e sviluppate per ogni singola sezione della quarta annualità. Il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Turistica potrà contribuire ad individuare settori di attività di impresa simulata. Ogni classe avrà il proprio Docente/Referente che supporterà gli allievi nella scelta della tipologia d'impresa, anche in base alle indicazioni del CdA, e nell'organizzazione della stessa. Le attività coinvolgeranno "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva", i "Laboratori di servizi enogastronomici" e le altre discipline in base al servizio/prodotto identificato.

L'articolazione tra ore da realizzarsi in orario scolastico ed in orario extrascolastico sarà da definire in base al servizio/prodotto. Indicativamente si prevedono 70 ore in orario extrascolastico e 30 in orario scolastico.

**Esperienza in azienda:** nell'ambito della collaborazione con L'Institut Agricole Régional (IAR), gli allievi effettueranno una visita, guidata dai docenti dello IAR, alle varie aree di settore; a Montfleury approfondiranno il Settore della Zootecnia con la visita alle stalle e la produzione lattiero-casearia con la visita al caseificio, proseguiranno con la visita agli orti; alla Cantina Vaudan approfondiranno invece il Settore vitivinicolo dove saranno illustrati loro tutti i processi di vinificazione partendo dal conferimento delle uve per arrivare all'imbottigliamento; a Moncenis approfondiranno tutte le attività di frutticoltura.

L'attività sarà realizzata in orario scolastico.

---

### **SCHEMA CLASSI QUARTE**

---

**ORE 104    ATTIVITÀ PROPOSTE**

---

**100        IMPRESA FORMATIVA SIMULATA**

---

**4            ESPERIENZA IN AZIENDA (visita Institut Agricole Régional)**

---

## **CLASSI QUINTE**

Esperienza in azienda: a partire dall'a. s. 2020/2021 il progetto prevede un'unica fase di svolgimento.

Nei due anni scolastici precedenti, "Ambizioni di eccellenza" per le classi quinte era declinato in due periodi di svolgimento. Una prima fase con gli allievi impegnati in un tirocinio formativo di 28 ore che terminava all'incirca con il primo quadrimestre delle attività didattiche; la seconda fase, declinata come la prima, aveva inizio nel mese di febbraio e terminava a fine aprile. Ogni allievo svolgeva un'esperienza in due diverse imprese delle produzioni della filiera agroalimentare e vitivinicola, presso enti o aziende dell'offerta culturale della regione oppure presso aziende operanti nel settore del marketing turistico.

La scelta di proporre agli allievi due diverse opportunità di formazione era dettata dall'esigenza di offrire loro la possibilità di maturare esperienze in settori di produzione diversi e di migliorare ed approfondire il maggior numero di conoscenze possibili con l'obiettivo di raggiungere competenze soddisfacenti nei vari ambiti professionali sempre collegati all'industria del turismo ed al suo indotto nei settori dell'agroalimentare, del vitivinicolo, del marketing e dell'accoglienza turistica.

L'emergenza sanitaria da Coronavirus ci impone di valutare strategie diverse al fine di tutelare sempre ed in ogni attività scolastica o extra scolastica la salute dei nostri allievi. Pertanto, a partire dall'a.s. 2020/2021 agli allievi verrà proposto un percorso formativo in una sola azienda ed il progetto sarà declinato in un'unica fase di 56 ore da svolgersi nel corso dell'intero anno scolastico a partire dal mese di ottobre oppure di novembre fino alla fine del mese di aprile.

Va evidenziato l'aspetto positivo di tale scelta che permetterà all'imprenditore di formare con maggior interesse l'allievo avendo a disposizione un monte ore raddoppiato rispetto agli anni precedenti. Si ridurrà, pertanto, il ventaglio delle esperienze in favore di una qualità formativa di livello più avanzato con l'obiettivo di raggiungere competenze eccellenti nell'ambito professionale di interesse.

Il Coordinatore dei Percorsi PCTO si confronta ad inizio anno scolastico con i docenti dei laboratori dei servizi enogastronomici (area tecnico-pratica), vaglia le preferenze (che non saranno vincolanti) nei vari settori produttivi segnalate da ogni singolo allievo ed effettua la ricerca dell'azienda più idonea ad accogliere lo studente in un percorso formativo individualizzato. Tutte le imprese sono attentamente selezionate ed ogni percorso viene personalizzato anche in base all'orientamento post diploma dell'allievo. L'attività è realizzata in orario extrascolastico.

Concorso "Crescita professionale": l'attività sarà realizzata in orario scolastico.

Orientamento scolastico e professionale: conferenze tenute da Università e Istituti superiori, attività di avvicinamento al lavoro. Si tratta di un monte ore minimo. L'attività sarà realizzata in orario scolastico.

Eventi: l'attività sarà realizzata in orario extrascolastico.

Alta formazione tecnica: seminari di formazione con specialisti del settore. L'attività sarà realizzata in orario extrascolastico.

---

### **SCHEMA CLASSI QUINTE**

---

<b>ORE 76</b>	<b>ATTIVITÀ PROPOSTE</b>
<b>56</b>	<b>ESPERIENZA IN AZIENDA</b>
<b>5</b>	<b>CONCORSO "CRESCITA PROFESSIONALE"</b>
<b>5</b>	<b>ORIENTAMENTO SCOLASTICO E PROFESSIONALE</b>
<b>5</b>	<b>EVENTI</b>

---

---

## 5 ALTA FORMAZIONE TECNICA

---

### **ATTIVITÀ FACOLTATIVE**

---

#### **Stage in Italia**

Per ogni anno scolastico, è possibile per ogni allievo realizzare un massimo di 200 ore (gli stage all'estero sono aggiuntivi).

Per richieste di stage frazionati in più di due periodi è possibile per ogni allievo realizzare un massimo di 100 ore; questo permetterà all'alunno di effettuare un tirocinio formativo di base di avvicinamento all'azienda e l'imprenditore avrà un monte ore sufficiente per permettergli di formare il giovane e di valutarlo ai fini di un'eventuale collocazione di lavoro subordinato.

#### **Stage nell'ambito dei Percorsi Educativi Individualizzati**

Sono attivati dei laboratori esterni (sala, cucina, ricevimento) sia in orario scolastico che extrascolastico.

#### **Stage all'estero**

La Fondazione Turistica si impegna ad inoltrare domanda di adesione al bando promosso annualmente dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta denominato "Stages en entreprise" che prevede la mobilità di studenti all'estero.

#### **Stage "Valorizzazione e perfezionamento delle competenze" in Italia o all'estero**

La Fondazione Turistica potrà valutare lo svolgimento di stage in Italia ed all'estero indirizzati a studenti meritevoli che vorranno accrescere le loro esperienze nei settori alberghieri e della ristorazione presso aziende prestigiose ed appartenenti ai target di mercato alto e lusso.

#### **Prosecuzione dell'Impresa Formativa Simulata**

Laddove vi fosse l'interesse degli allievi e previa disponibilità del docente referente, la scuola si rende disponibile a valutare la prosecuzione delle attività di Impresa Formativa Simulata realizzate nel quarto anno, per un massimo di 24 ore a studente.

#### **Visita alle "porte aperte" di Istituti universitari e di alta formazione superiore.**

