

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*



PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

"Co-costruire il sapo(e)re"



*Istituto Polispécialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

1. Premessa

Il percorso di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) si inserisce nel quadro delle disposizioni ministeriali che promuovono l'integrazione tra apprendimento curricolare e contesti professionali reali, con l'obiettivo di sviluppare competenze tecniche, trasversali e orientative coerenti con il profilo in uscita degli studenti dell'indirizzo Enogastronomia.

Il progetto dal titolo **"Co-costruire il sapo(e)re"** nasce da un gioco linguistico che intende esprimere il significato profondo dell'esperienza formativa proposta. Il termine richiama infatti due dimensioni fondamentali del percorso: da un lato il *"sapore"*, inteso come espressione dell'identità gastronomica, della qualità delle materie prime e delle tecniche di lavorazione; dall'altro il *"sapere"*, inteso come patrimonio di conoscenze, competenze professionali e capacità operative che caratterizzano il lavoro nel settore della ristorazione.

L'inserimento della lettera tra parentesi rappresenta simbolicamente l'incontro tra esperienza pratica e conoscenza professionale: il sapore non nasce soltanto dall'abilità tecnica, ma dalla capacità di integrare conoscenze, competenze operative, organizzazione del lavoro e cultura gastronomica. In questo senso, **"co-costruire il sapo(e)re"** significa partecipare attivamente alla realizzazione di un'esperienza gastronomica completa, nella quale sapere e saper fare si integrano in modo dinamico.

Il progetto individua nel settore della ristorazione – in particolare nelle realtà del ristorante, pizzeria e braceria – un contesto professionale altamente formativo per gli studenti dell'indirizzo enogastronomico. Tali contesti rappresentano ambienti di lavoro complessi nei quali convergono competenze tecniche di cucina, conoscenze sulle materie prime, capacità organizzative, gestione del servizio, attenzione alla qualità e relazione con la clientela.

Attraverso la collaborazione con una realtà ristorativa del territorio, gli studenti dell'Istituto superiore "New Villa Nunziante" avranno l'opportunità di osservare e



*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

comprendere i processi organizzativi e operativi che caratterizzano la ristorazione contemporanea: gestione della cucina, preparazione delle pietanze, organizzazione del lavoro in brigata, utilizzo delle attrezzature professionali, gestione delle comande e coordinamento tra cucina e sala.

Il percorso intende, prioritariamente, rafforzare competenze tecniche e professionali proprie del settore enogastronomico, favorendo al contempo lo sviluppo di competenze trasversali e una maggiore consapevolezza delle dinamiche organizzative che caratterizzano il mondo della ristorazione.

2. Finalità [rif. Allegato 1]

Il progetto intende offrire agli studenti un'esperienza formativa che permetta di collegare le conoscenze acquisite durante il percorso scolastico con le pratiche operative del settore della ristorazione. Attraverso l'osservazione e la partecipazione guidata alle attività di un ristorante, pizzeria e braceria, gli studenti potranno sviluppare competenze tecniche, organizzative e relazionali tipiche delle professioni enogastronomiche.

L'esperienza rappresenta un momento significativo di orientamento professionale, permettendo agli studenti di confrontarsi con le reali dinamiche lavorative del settore.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

3. Elementi convenzionali del percorso

Il progetto prevede una collaborazione con una realtà ristorativa del territorio: un'attività con servizi ristorante, pizzeria e braceria; un contesto professionale particolarmente significativo per gli studenti dell'indirizzo enogastronomico.

Questo ambiente di lavoro consente di osservare una pluralità di attività e competenze: dalla preparazione delle pietanze alla gestione della griglia, dalla lavorazione degli impasti per la pizza all'organizzazione del servizio.

Il percorso prevede un monte ore complessivo di 210 ore di esperienza extrascolastica, da svolgersi presso la struttura ristorativa partner secondo modalità concordate tra l'istituzione scolastica e l'azienda ospitante.

Durante l'esperienza gli studenti potranno osservare e comprendere:

- l'organizzazione della brigata di cucina;
- le tecniche di preparazione delle pietanze;
- la gestione della linea di lavoro;
- l'utilizzo delle attrezzature professionali;
- il coordinamento tra cucina e sala;
- le modalità di gestione del servizio.

4. Attività didattiche da sviluppare in aula [rif. Allegato 2]

Le attività in aula hanno lo scopo di fornire agli studenti le conoscenze teoriche e metodologiche necessarie per comprendere le attività osservate nel contesto professionale.

La didattica alternerà momenti teorici e attività laboratoriali, permettendo agli studenti di sviluppare competenze tecniche e organizzative utili per interpretare il funzionamento della ristorazione professionale.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

4.1 Integrazione tra attività in aula ed esperienza extrascolastica [rif. Allegato 3]

Il progetto prevede una stretta connessione tra le attività didattiche svolte in aula e l'esperienza pratica presso la struttura ristorativa.



4.2 Formazione sulla sicurezza [rif. Allegato 4]

La formazione sulla sicurezza rappresenta una fase preliminare e obbligatoria del percorso di Formazione Scuola-Lavoro, finalizzata a fornire agli studenti le conoscenze di base necessarie per operare in modo consapevole e responsabile nei contesti professionali della ristorazione.

In conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, gli studenti parteciperanno a un percorso formativo dedicato alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. La formazione sarà svolta interamente in aula con il supporto di un formatore esterno qualificato, esperto in materia di sicurezza sul lavoro, che illustrerà il quadro normativo di riferimento, i principi della prevenzione e le principali responsabilità dei soggetti coinvolti nel sistema di sicurezza aziendale.

Particolare attenzione sarà dedicata alla comprensione dei rischi specifici presenti negli ambienti della ristorazione, considerando che l'esperienza si svolgerà in una struttura che integra ristorante, pizzeria e braceria. Durante la formazione verranno quindi analizzati i principali rischi legati all'utilizzo di attrezzature professionali e di fonti di calore, alla manipolazione di utensili da cucina, alla presenza di superfici potenzialmente scivolose e alle dinamiche operative tipiche delle cucine professionali. Saranno inoltre richiamati i principi fondamentali di igiene e sicurezza alimentare, insieme alle corrette modalità di comportamento, all'uso dei dispositivi di protezione e alle principali procedure di prevenzione.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

Questo momento formativo consentirà agli studenti di acquisire una prima consapevolezza dei protocolli di sicurezza che regolano il lavoro nel settore della ristorazione, favorendo un approccio responsabile e rispettoso delle norme durante l'esperienza nei contesti professionali ospitanti.



5. Monitoraggio e valutazione [rif. Allegato 5]

Il progetto prevede un sistema di monitoraggio finalizzato a verificare il livello di partecipazione degli studenti e lo sviluppo delle competenze previste dal percorso formativo.

Il monitoraggio sarà realizzato attraverso:

- osservazioni sistematiche da parte del tutor scolastico;
- confronto periodico tra tutor scolastico e tutor aziendale;
- raccolta di feedback da parte degli studenti;
- analisi delle attività svolte durante il percorso.

La valutazione terrà conto delle competenze sviluppate dagli studenti durante l'esperienza, con particolare attenzione alle capacità di collaborazione, autonomia, responsabilità e partecipazione alle attività proposte.

Il percorso si configura come un'esperienza formativa integrata in cui gli studenti partecipano attivamente alla costruzione del sapere professionale del settore enogastronomico, comprendendo come la qualità di un'esperienza gastronomica sia il risultato dell'incontro tra competenze tecniche, organizzazione del lavoro e valorizzazione delle tradizioni culinarie.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

6. Conclusioni e risultati attesi

Il progetto consentirà agli studenti di integrare competenze culinarie, organizzative e relazionali, gestendo la preparazione dei piatti, il servizio e l'interazione con il cliente in contesti enogastronomici reali.

Al termine del percorso sapranno combinare tecniche di cucina, creatività e pianificazione operativa, collaborare efficacemente nel team e valorizzare le materie prime con un approccio consapevole e professionale. L'esperienza rafforzerà competenze trasversali, senso critico, capacità organizzative e orientamento professionale, favorendo la piena comprensione del ciclo completo dell'attività gastronomica.



**NEW VILLA
NUNZIANTE**
ISTITUTO SUPERIORE