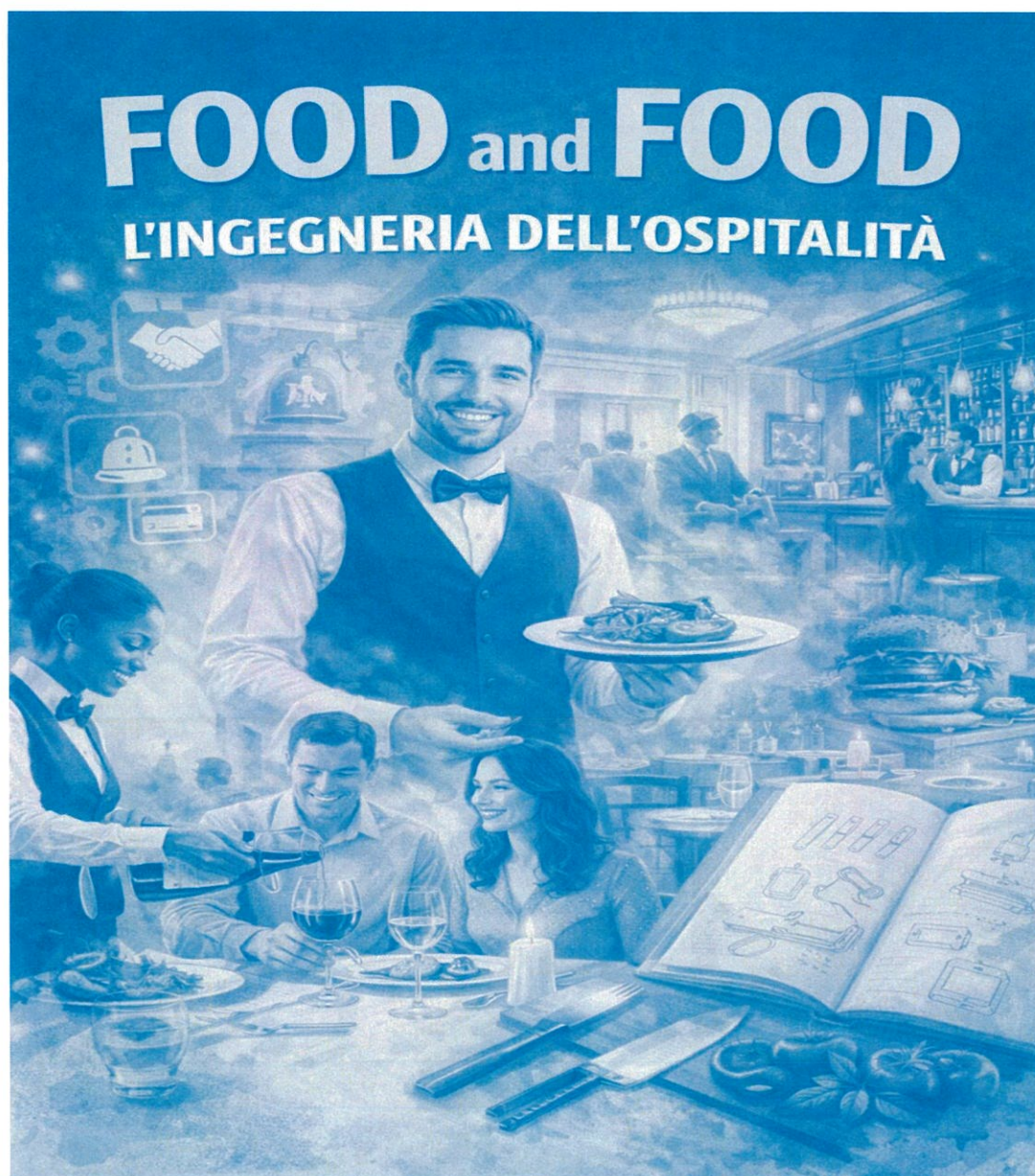


*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati  
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari  
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

**PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO**

**INDIRIZZO SALA E VENDITA**

*"Food and mood: l'ingegneria dell'ospitalità"*



Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)  
E-mail: [istitutonewvillanunziante@gmail.com](mailto:istitutonewvillanunziante@gmail.com) – [www.istitutonewvillanunziante.it](http://www.istitutonewvillanunziante.it)

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018  
SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

*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*

## 1. Premessa

*Il percorso di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) si colloca nel quadro delle disposizioni ministeriali che promuovono un'integrazione sempre più strutturata tra apprendimento scolastico e contesti professionali reali. L'obiettivo di tali percorsi è favorire l'acquisizione di competenze tecniche, trasversali e orientative coerenti con il profilo in uscita degli studenti, permettendo loro di confrontarsi con ambienti di lavoro concreti e con le dinamiche organizzative dei settori professionali di riferimento.*

Il progetto dal titolo **"Food and Mood: l'ingegneria dell'ospitalità"** è rivolto agli studenti dell'Istituto superiore "New Villa Nunziante" indirizzo Sala e Vendita e intende mettere in evidenza il ruolo centrale dell'organizzazione del servizio di sala nella costruzione dell'esperienza gastronomica complessiva.

Il titolo del progetto richiama due dimensioni fondamentali dell'ospitalità contemporanea. Il termine **"Food"** rappresenta il prodotto gastronomico, mentre **"Mood"** richiama l'atmosfera, il clima relazionale e l'esperienza percepita dal cliente all'interno del ristorante. La qualità del servizio non dipende infatti esclusivamente dalla preparazione dei piatti, ma anche dalla capacità di creare un ambiente accogliente, organizzato e coerente con le aspettative della clientela. In questa prospettiva, l'espressione **"ingegneria dell'ospitalità"** sottolinea il carattere progettuale e organizzativo del lavoro di sala: ogni elemento – dalla mise en place alla gestione del servizio, dalla comunicazione con il cliente alla coordinazione con la cucina – contribuisce alla costruzione di un'esperienza strutturata e intenzionalmente progettata. Dal punto di vista educativo, il progetto si ispira ai principi dell'apprendimento esperienziale e del learning by doing, prospettive pedagogiche evidenziate da autori come John Dewey, secondo cui la conoscenza si costruisce attraverso l'esperienza e la partecipazione attiva ai contesti operativi. Analogamente, le riflessioni di Jerome Bruner

*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*

sull'apprendimento situato evidenziano come la comprensione dei processi professionali  
emerge attraverso il contatto diretto con ambienti reali di lavoro.

Nel settore della ristorazione contemporanea, il personale di sala svolge un ruolo strategico nella gestione dell'esperienza del cliente: organizzazione e preparazione dei tavoli, accoglienza, presentazione del menù, gestione delle comande, servizio delle pietanze e relazione con la clientela rappresentano elementi fondamentali per garantire qualità e professionalità.

Il progetto intende offrire agli studenti un'occasione di osservazione e apprendimento all'interno di un contesto ristorativo reale, permettendo loro di comprendere come il servizio di sala rappresenti un sistema organizzativo complesso nel quale competenze tecniche, relazionali e gestionali contribuiscono alla costruzione dell'esperienza di ospitalità.

## **2. Finalità [rif. Allegato 1]**

Il progetto intende offrire agli studenti dell'indirizzo Sala e Vendita un'esperienza formativa che consenta di collegare le conoscenze teoriche sviluppate nel percorso scolastico con le pratiche operative del settore della ristorazione.

Attraverso l'osservazione e la partecipazione guidata alle attività di una struttura ristorativa, gli studenti potranno comprendere l'organizzazione del servizio di sala, acquisire maggiore consapevolezza delle dinamiche professionali del settore e sviluppare competenze tecniche e relazionali fondamentali per le professioni dell'ospitalità.

*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 struttura ristorativa del territorio nella quale gli studenti potranno osservare le dinamiche organizzative del servizio di sala e comprendere il ruolo strategico del personale di sala nella gestione dell'esperienza del cliente.

Il contesto ristorativo rappresenta un ambiente professionale complesso nel quale convergono attività di accoglienza, gestione del servizio, coordinamento tra sala e cucina e organizzazione degli spazi. In questo ambiente gli studenti potranno osservare come ogni fase del servizio contribuisca alla costruzione dell'esperienza di ospitalità.

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:

- l'organizzazione degli spazi della sala;
- la preparazione della mise en place;
- le modalità di accoglienza del cliente;
- la gestione delle comande;
- il coordinamento tra sala e cucina;
- le modalità di servizio delle pietanze.

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

Le attività didattiche in aula hanno la funzione di fornire agli studenti le conoscenze teoriche e metodologiche necessarie per comprendere e interpretare le attività osservate nel contesto 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*

La progettazione didattica integra momenti di lezione partecipata con attività laboratoriali e simulazioni di servizio, permettendo agli studenti di sviluppare competenze tecniche e organizzative tipiche del settore della sala e dell'ospitalità.



#### **4.1 Integrazione tra attività in aula ed esperienza extrascolastica**

*[rif. Allegato 3]*

Il progetto è strutturato in modo da garantire una continuità tra le attività didattiche svolte in aula e l'esperienza osservativa 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 garantire, per gli studenti, l'acquisizione delle conoscenze essenziali per operare in modo consapevole e responsabile all'interno dei contesti professionali del settore dell'ospitalità e della ristorazione.

In conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, gli studenti parteciperanno a un percorso formativo dedicato ai principi fondamentali della 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 accompagnerà gli studenti nella comprensione del quadro normativo di riferimento e dei principali elementi che regolano il sistema di prevenzione e protezione negli ambienti professionali.

Il percorso formativo sarà calibrato in relazione alle specificità operative dell'indirizzo Sala e Vendita, con particolare attenzione ai contesti della ristorazione in cui si sviluppano le attività di accoglienza, servizio e relazione con il cliente.

Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: [istitutonewvillanunziante@gmail.com](mailto:istitutonewvillanunziante@gmail.com) – [www.istitutonewvillanunziante.it](http://www.istitutonewvillanunziante.it)

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

*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*

Gli studenti saranno guidati nella comprensione dei principali fattori di rischio presenti negli ambienti di sala e nelle aree di servizio, sviluppando una maggiore consapevolezza rispetto alle dinamiche organizzative che caratterizzano il lavoro nel settore dell'ospitalità. Verranno, inoltre, approfonditi i comportamenti professionali corretti, le procedure di prevenzione e le buone pratiche operative che contribuiscono a garantire condizioni di sicurezza sia per gli operatori sia per i clienti. Questa fase formativa intende promuovere negli studenti una cultura della prevenzione e della responsabilità professionale, elementi fondamentali per affrontare con maggiore consapevolezza l'esperienza nei contesti lavorativi e per comprendere come l'organizzazione degli spazi, dei servizi e delle relazioni nel settore della ristorazione debba sempre integrarsi con il rispetto delle norme che tutelano la sicurezza e la qualità dell'esperienza di ospitalità.



## **5. Monitoraggio e valutazione [rif. Allegato 5]**

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

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.

*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*

L'intero percorso si configura come un'esperienza formativa integrata nella quale gli studenti possono comprendere come l'organizzazione del servizio di sala rappresenta un elemento fondamentale nella costruzione dell'esperienza gastronomica, contribuendo in modo determinante alla qualità complessiva dell'ospitalità.



## 6. Conclusioni e risultati attesi

Gli studenti acquisiranno competenze avanzate nella gestione della sala, nell'accoglienza e nella relazione con il cliente, imparando a coordinare il team e garantire un servizio efficace e curato.

Al termine del percorso sapranno organizzare l'esperienza di ospitalità in ogni dettaglio, combinando conoscenze tecniche, attenzione alla qualità e capacità relazionali. L'esperienza contribuirà a sviluppare autonomia operativa, capacità di problem solving, sensibilità ai bisogni dei clienti e professionalità nel contesto ristorativo, rafforzando l'orientamento verso il settore dell'ospitalità.