

SCHEDA PROGETTO

A TAVOL@ "NAVIGANDO"

Indicazione soggetto e/o soggetti proponenti:

IPSAR "Le Streghe" di Benevento
LICEO SCIENTIFICO "RUMMO" di Benevento
IC. PIETRELCINA
ENTE COMUNE di PIETRELCINA (BN)
I.I.S. TELESIO di TELESE TERME (BN)
LICEO ARTISTICO "VIRGILIO" BENEVENTO
ISTITUTO AGRARIO "E.MEDI" di S.BARTOLOMEO IN GALDO (BN)
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL SANNIO - BENEVENTO
UNIVERSITA' GIUSTINO FORTUNATO - BENEVENTO
CONFINDUSTRIA GIOVANI di BENEVENTO
CAMERA DI COMMERCIO di BENEVENTO
CONFAGRICOLTURA di BENEVENTO

Descrizione progetto (max 30 righe):

L'obiettivo è promuovere l'acquisizione di professionalità nuove ed emergenti. Nella loro funzione di *equilibratori sociali*, i soggetti interessati intendono realizzare un laboratorio territoriale per l'occupabilità, quale luogo aperto al territorio che stimoli la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità al fine di rimuovere gli svantaggi socio-culturali, valorizzare le intelligenze e favorire modelli plurali che consentano una visione sistemica del reale.

Nella nostra Provincia così come nel resto d' Italia è alta la percentuale di coloro che vengono considerati **nuovi analfabeti lavorativi**, sono i giovani tra i 15 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che nemmeno seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale. Sono coloro che hanno perso il treno dell'istruzione, che scivolano verso i confini del mercato occupazionale, che rischiano di non contribuire mai al sistema previdenziale. Realizzare il presente Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità potrebbe concretamente favorire il reinserimento di chi è stato *espulso dai percorsi formativi e contemporaneamente non riesce a entrare nel mondo del lavoro ed è ad un passo dal diventare disoccupazione strutturale*.

L'idea progettuale è quella di dar vita ad un ***ristorante digitale*** da realizzarsi fisicamente negli spazi – da implementare sia strutturalmente che come dotazioni strumentali e tecniche - dell'Istituto Alberghiero "Le Streghe" destinati alle attività di laboratorio professionale, e virtualmente su una piattaforma digitale gestita in partnership con gli aderenti alla rete.

Di fatto, il "potenziale cliente" accedendo alla piattaforma può :

- Prenotare una degustazione;
- Scegliere gli alimenti da degustare, attraverso la consultazione di menù "selettivi" (per età, per patologie alimentari, per stili alimentari (vegani, ecc.), per valori nutrizionali e qualità organolettiche;
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali di ciascun alimento e valutare eventuali abbinamenti, usufruendo di scheda descrittive curate da dietologi – nutrizionisti – esperti del settore;

- Conoscere le “eccellenze alimentari del territorio” presentate con schede nutrizionali e contestualmente visitare virtualmente i luoghi / paesi di produzione nella loro ricchezza storico-culturale-paesaggistica;
- Prenotare insieme alla degustazione di un prodotto di “eccellenza” una visita guidata – con gli alunni dell’indirizzo di “accoglienza turistica” e dei “licei” –del luogo di produzione.

Obiettivi specifici che si intendono perseguire (anche in termini di impatto del progetto sull’occupabilità, sull’organizzazione del tempo-scuola, sulla riorganizzazione didattico-metodologica, sull’innovazione curricolare, sull’apertura della scuola al territorio, sull’orientamento della didattica e della formazione ai settori strategici del *made in Italy*, in base alla vocazione produttiva, culturale e sociale di ciascun territorio, sulla centralità della connotazione digitale) (max 30 righe):

Per far fronte alle nuove sfide dell’educazione, il progetto mira ad innovare i sistemi educativi in modo da superare la contrapposizione tra cultura generale e cultura professionale, creare nuovi ponti tra scuola, società e impresa, considerando quest’ultima anche come ambiente formativo, per garantire ai cittadini e ai lavoratori un apprendimento lungo l’intero corso della vita.

Il progetto

- favorisce l’acquisizione di competenze innovative facilmente spendibili sul piano occupazionale, con riferimento all’accoglienza turistica e ai servizi ristorativi;
- creanuove professioni nel campo della gestione imprenditoriale di attività legate alla filiera agroalimentare e alla promozione e vendita dei prodotti tipici locali,
- sviluppa competenze specifiche nel settore ICT;
- induce la flessibilità delle attività scolastiche, garantita dalla norma, permette di rimodulare il tempo-scuola e la possibilità di utilizzo dei locali scolastici in percorsi e attività progettuali creativi che forniscono agli studenti abilità e competenze potenziate rispetto ai percorsi ordinarie e adeguate al proseguimento degli studi di ordine superiore;
- favorisce la riorganizzazione didattico-metodologica del curriculum scolastico, che prolunga il tempo scuola oltre l’orario mattutino e inserisce nei percorsi formativi anche i NEET;
- consente agli alunni di raggiungere una maggiore consapevolezza sul valore aggiunto rappresentato, all’interno del mondo del lavoro, dall’uso sistematico di laboratori informatici e dalla creazione di prodotti digitali innovativi e concorrenziali;
- promuove, la vocazione produttiva, culturale e sociale del territorio strategicamente centrata su settori fondamentali del made in Italy, quali le produzioni agroalimentari tipiche di qualità.

Descrizione coerenza del progetto proposto con il Piano dell'offerta formativa (POF), specificando la presenza di eventuale esperienza pregressa nella realizzazione di spazi e *design* didattico innovativo, l'eventuale legame con poli formativi, CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti) e ITS, di esperienze di alternanza scuola-lavoro (max 30 righe):

Per mantenere elevati i livelli di occupazione la scuola punta anche sull'apertura a esperienze e linguaggi diversi, tanto che contenuti specialistici e suddivisioni disciplinari tendono ad una crescente interdipendenza e contaminazione tra i saperi.

L'Ipsar "Le Streghe" è aperta da sempre alle nuove tecnologie informatiche e multimediali (ICT). E' scuola capofila per il **POLO TECNICO PROFESSIONALE "GOLOSANNIO-IRPINIA"**, riconosciuto dalla Regione Campania e attuatore in forma di ATS dei percorsi formativi previsti dalla stessa.

Si tratta di una fondamentale alleanza strategica tra scuole, formazione e mondo del lavoro al fine di garantire maggiore efficacia all'intera filiera produttiva.

L'Istituto "Le Streghe" attua percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) previsti dalla Legge n. 53 del 28 marzo 2003 e dal successivo decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226 riconosciuti dalla Regione Campania ai fini del rilascio delle qualifiche professionali.

I percorsi, che interessano le classi I, II e III dell'IPSAR, vengono realizzati secondo l'accordo Stato-Regioni del 16/12/2010 e le relative linee-guida del D.M. 4/2011 e del DPR n. 87/2010.

L'Istituto rientra **nel CPIA** Benevento-Avellino in quanto al suo interno gestisce un percorso di istruzione degli adulti all'interno del casa circondariale di Benevento.

Da sempre l'Istituto organizza percorsi in "alternanza scuola-lavoro" sia in Italia che all'estero – usufruendo anche dei finanziamenti PON FSE -.

Offre, quindi, agli alunni l'opportunità di effettuare l'alternanza tra banchi di scuola e i contesti di lavoro mediante stage nel settore dell'accoglienza turistico-alberghiera e dei servizi ristorativi, così come si evince dal POF consultabile sul proprio sito internet.

Descrizione dell'impatto del progetto sul mondo del lavoro ed effetti sul fenomeno della dispersione scolastica, con particolare attenzione alle competenze da sviluppare (max 20 righe):

Il progetto scaturisce essenzialmente dalla diffusa constatazione che la provincia di Benevento, pur possedendo un vastissimo patrimonio storico-artistico e produzioni di "eccellenze" nel settore agro-alimentare, utili per supportare una offerta di tipo turistico – culturale di livello nazionale ed internazionale, stenta ad organizzare un "sistema" integrato e diversificato capace di intercettare la domanda turistica – culturale nella sua articolata variabilità e, quindi, conquistare un posizionamento competitivo sul mercato che sia all'altezza delle sue opportunità.

Il progetto risponde ad una prospettiva strategica, ovvero: costituire una rete di competenze, all'interno di un gruppo di giovani residenti in modo diffuso sul territorio provinciale, in grado di mobilitare risorse, organizzare reti locali di cooperazione e promuovere nuove modalità operative nel campo dell'offerta integrata del turismo "colto" nella Provincia di Benevento.

E' pensato per giovani (16-30 anni) che abbiano già una propensione - per motivi di formazione e/o per esperienza/studi svolta/i – a lavorare da "protagonisti" nel settore in oggetto, ma che hanno necessità – per sfruttare al meglio le grandi opportunità derivanti dal sistema di offerta turistica/culturale del made in Italy – di potenziare competenze di : lavorare in team in forma integrata; affrontare e risolvere – anche in modo creativo/divergente – problemi e/o situazioni complesse; trasferire in ambiti lavorativi plurali competenze/abilità e conoscenze settoriali o specifiche; agire in autonomia e esercitare leadership; applicare i principi del lifelong learning ai

fini dell'autoimprenditorialità.

Descrizione dell'innovatività della proposta e dell'apertura al territorio (max 20 righe):

La realizzazione di un ristorante digitale è l'evoluzione del tradizionale ristorante e nasce per rispondere alle esigenze di un consumatore esigente, selettivo, più razionale e responsabile, interessato non solo e non più al cibo in se stesso, ma al cibo come "prodotto culturale" e "testimonianza di civiltà", oltre che come primo presidio per la "tutela della salute" di tutti e di ognuno:

Punti di forza di tale laboratorio sarà:

- applicazione di **tecnologie digitali** per lo sviluppo competitivo e l'innovazione dell'attività (siti web, app, blog, negozio virtuale,...);
- sviluppo di **tecnologie innovative nel settore del food**(preparazione, metodi di cottura, conservazione, somministrazione);
- sviluppo di **metodi di acquisto e vendita on line** di prodotti e servizi per il *made in Campania /Italy*
- utilizzo innovativo degli spazi dedicati alla **promozione del territorio** o allo **sviluppo di reti di impresa** (allestimenti creativi e/o multimediali di vetrine, *corner*, strumenti espositivi fisici e/o digitali, spazi e/o eventi espositivi interni ed esterni);
- utilizzo della piattaforma digitale per **"incrociare"** e **"promuovere"** la produzione di "eccellenze alimentari" del territorio, le ricchezze storico-artistiche del territorio, la degustazione di cibi sani e di "tutela" della salute, le tecnologie innovative nella trasformazione/preparazione/somministrazione del food.

Descrizione dell'eventuale legame con poli tecnico – professionali, CPIA e ITS coinvolti (max 20 righe):

La presenza all'interno del Polo tecnico Professionale di risorse umane, professionali e di aziende vocate garantiscono la possibilità di operare in immediatezza "sfruttando" quanto già esistente sia in termini di strutture che di esperienze.

L'utilizzo della piattaforma on line potrebbe rappresentare all'interno del CPIA, per la sede carceraria ove non vi è possibilità concreta di organizzare stages, un'utile strumento per la didattica laboratoriale e per il collegamento con il mondo esterno.

Indicazione delle istituzioni scolastiche ed educative coinvolte nella rete, specificando

l'eventuale presenza di un'istituzione scolastica del primo ciclo:

Le Istituzioni scolastiche coinvolte nel progetto sono:

IPSAR "Le Streghe" di Benevento

LICEO SCIENTIFICO "RUMMO" di Benevento

IC. Pietrelcina

IIS TELESIA di Telesse Terme

LICEO ARTISTICO –VIRGILIO BENEVENTO

ISTITUTO AGRARIO "E. MEDI" S. BARTOLOMEO IN GALDO

Descrizione degli spazi e delle caratteristiche tecniche delle aree in cui realizzare il laboratorio nonché sommaria descrizione delle dotazioni che si intende acquisire per attrezzare il laboratorio (max 30 righe):

Il laboratorio "ristorativo" formato dalla cucina e dalla sala, inteso e progettato per un'utenza di 50 coperti, utilizza le moderne tecnologie e si attiene ai dispositivi di sicurezza e di autocontrollo dell'HACCP.

Il laboratorio "ristorativo" dovrà essere diviso in zone che tengono conto della fasi di produzione e somministrazione:

- 1.Zona di approvvigionamento (magazzino)
- 2.Zona di preparazione e lavoro
- 3.Zona di cottura
- 4.Zona di servizio
- 5.Zona di lavaggio
- 6.Sala ristorante
- 7.Office di sala

Tutte le zone dovranno essere dotate di apparecchi, attrezzature e strumentazioni funzionali alla realizzazione del progetto.

Atte, altresì, ad assicurare all'operatore, di lavorare in sicurezza prevenendo incidenti, alimentati da fonti di energia razionale, corretta e sostenibile.

Attrezzature per la produzione del freddo.

Attrezzature per i tagli ed altre operazioni:

- macchine per la lavorazione della carne, per la lavorazione degli impasti, per operazioni varie;
- apparecchi per la cottura ad induzione elettromagnetica a blocco unico da 4/6/8 fuochi, freytop, cuoci pasta, friggitrici, brasieri, forni misti;
- la zona di lavaggio dotata di lavastoviglie e lavelli. Impianto per la triturazione dei rifiuti umidi, ed un compattatori per i rifiuti solidi;
- cappe per l'aspirazione e l'immissione di aria pulita;
- La zona di servizio, intesa come sala briefing adatta ad ospitare riunioni con gli addetti ai lavori e dovrà essere dotata di: trasmissioni dati audio e video collegate anche al laboratorio, collegamento telefonico con linea interna ed esterna, LIM, linea Hdsl 4Mbit, microfono da tavolo, postazione PC completa di stampante a colori, puntatore laser;
- la sala ristorante dovrà essere attrezzata con tavoli, sedie, panadora, gueridon, stoviglie, tovagliato e quant'altro; l'office con : rechaud, armadi, lavastoviglie, ecc. .

Il laboratorio informatico di supporto alla realizzazione e alla gestione della piattaforma digitale dovrà prevedere come minima dotazione strumentale 12 pc di ultima generazione,

scrivanie porta pc, software e licenze, linea telefonica e internet veloce, wireless, stampante, ecc. .

Importo stimato complessivo del progetto con indicazione dell'eventuale quota di cofinanziamento e dell'importo richiesto al MIUR:

EURO 600.000,00 (seicentomila/00)

Firma :

1. IPSAR "LE STREGHE" di BENEVENTO prof. Luigi Mottola
.....
2. LICEO SCIENTIFICO "RUMMO" di BENEVENTO prof.ssa Teresa Marchese
.....
3. IC. "S.PIO DA PIETRELCINA" di PIETRELCINA Prof.ssa Anna Bosco
.....
4. IIS TELESIO di TELESE TERME prof.ssa Domenica Di Sorbo
.....
5. LICEO ARTISTICO "VIRGILIO" di BENEVENTO prof. Giovanni Giammetti
.....
6. ISTITUTO AGRARIO "E.MEDI" di S.BARTOLOMEO IN GALDO prof.ssa M.Gaetana Ianzito
.....