



Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPA "E. Majorana"

Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano

csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it; C.F.: 87002040787

Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842



MOD. 5

PROGETTO FORMATIVO DELLO STAGISTA

	Cognome	Nome
STUDENTE :		
CLASSE: SEZ.	Dal/...../202...al/...../202..
Tutor scolastico:	Prof.	"IPSEOA"
Tutor aziendale:	Sig	
Azienda:		
Settore operativo	Accoglienza <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Sala/Bar <input type="checkbox"/>	
Tempi di presenza in azienda	Vedi registro presenze (L'orario di attività dello studente deve rispettare le disposizioni normative riferite al soggetto anche eventualmente minorenni)	

ARTICOLAZIONE DEGLI ARGOMENTI/ATTIVITA' DA SVILUPPARE DURANTE LO STAGE

Obiettivi generali:

- Ampliare e rafforzare le competenze professionali acquisite durante gli studi in aula;
- Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, di scegliere e di decidere nella realtà;
- Favorire lo sviluppo di capacità organizzative e progettuali, nonché responsabilità e creatività;
- Raggiungere specifiche abilità operative che non si riducano, però, a mera attività di addestramento dello studente a particolari tecniche e procedure;
- Svolgere un percorso formativo aggiornato e stimolante;
- Prendere contatto con la realtà del mondo del lavoro, per acquisire maggiore consapevolezza rispetto all'inserimento nella vita attiva attraverso la conoscenza delle problematiche del lavoro e delle tecnologie utilizzate;
- Far comprendere la necessità di conseguire un titolo di studio maggiormente spendibile nel mercato del lavoro.

Obiettivi specifici:

- Sperimentare la pratica operativa in contesto reale presso i reparti tipici collegati alla figura in formazione;
- Acquisire sicurezza, velocità, disinvoltura nello svolgimento delle attività operative quotidiane;
- Relazionarsi con i colleghi di lavoro e con la clientela e conquistarne la fiducia;
- Perfezionare competenze professionali specifiche;
- Applicare le conoscenze tecniche interagendo con colleghi e clienti;
- Osservare, sperimentare ed acquisire nuove tecniche di lavoro;
- Confrontarsi con le diversificate ipotesi operative;
- Acquisire sicurezza ed autonomia.

Attività:

- Ciascun allievo/a, inserito in un normale ciclo produttivo, svolgerà determinate mansioni sotto la supervisione del tutor aziendale e la saltuaria assistenza del tutor scolastico;
- Pratica operativa quotidiana nel settore di riferimento formativo dello studente e dell'azienda ospitante;
- Sviluppo delle capacità di adattamento alle caratteristiche ed allo stile dell'azienda;
- Recepire e mettere in pratica le istruzioni del tutor aziendale e scolastico;
- Fare uso di attrezzature e macchinari in dotazione al reparto rispettando la normativa sulla sicurezza;
- Rispettare le consegne.
- Riflessione sulle caratteristiche aziendali: analisi della struttura, tipologia, qualità, quantità e natura dei servizi offerti, sua localizzazione e vie di accesso;
- Inserimento al reparto;
- Identificazione dei vari settori di produzione;
- Analisi dell'organizzazione, compiti e funzioni degli addetti;
- Quotidiana pratica operativa di reparto nel rispetto delle istruzioni ricevute.

Corigliano - Rossano,/...../20.....

FIRMA PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE

Lo studente

Il/I Genitore/i

Il Dirigente
(Dott.ssa Pina De Martino)