



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"**  
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF. LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO  
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705  
C.M. FRIS007004 e-mail: [fris007004@istruzione.it](mailto:fris007004@istruzione.it) C.F. 90012980604

**PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA**

**Anno Scolastico 2021/2022**

**SINTESI PROGETTO - ATTIVITA'**

Sezione 1- Descrittiva

1.1 Progetto - Attività

Codice

.....

Denominazione: **Impara l'arte e mettila da parte**

1.2. Responsabili del Progetto

Prof.ssa Anna Orrù e Prof.ssa Mara Di Nallo

1.3-Obiettivi

a) Obiettivi formativi:

- Formare ed attestare competenze professionalizzanti nel settore della ristorazione, nel settore della manutenzione ed assistenza tecnica, nel settore sartoriale.
- Favorire l'autoimprenditorialità.
- Attivare un polo di formazione aperto al territorio.

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO

### **“ Impara l’arte e mettila da parte” a.s. 2021/2022**

Il presente progetto è volto a far acquisire competenze di base nei settori nominati e si rivolge a studenti frequentanti l’istituto e ad adulti inoccupati del nostro territorio per offrire opportunità lavorative. Attualmente significative fasce della popolazione attiva lavorativa, specie in età giovanile, risultano escluse dal mondo del lavoro e spesso sono marginalizzate, quale conseguenza di fenomeni di dispersione scolastica e della mancanza di titoli di studio.

Solo gli enti di formazione privata risultano attualmente e concretamente in grado di rispondere a bisogni formativi di soggetti fuori dall’obbligo scolastico con possibilità, per questi ultimi, di rapida acquisizione di titoli professionalizzanti.

La realizzazione di tali moduli amplia l’offerta formativa dell’istituzione scolastica pubblica sul territorio aprendo la partecipazione ai propri percorsi professionalizzanti ad una utenza diversa da quella cd *istituzionale*, così concorrendo con gli enti di formazione privata in un settore dove la presenza pubblica è rimasta, di norma, esclusa.

Verrebbe così attuata una effettiva concorrenzialità tra il settore pubblico e quello privato, con intuibili e positive ripercussioni sul miglioramento dell’offerta formativa professionalizzante.

I moduli progettati hanno un’impronta pratica ed operativa e sono caratterizzati da un’intrinseca flessibilità, poiché sono implementati con insegnamenti aggiuntivi mirati a creare ulteriori, specifici percorsi professionalizzanti o a favorire l’autoimprenditorialità.

Per gli studenti dell’I.I.S. San Benedetto- Righi la partecipazione sarà completamente gratuita, mentre per gli iscritti esterni è previsto un contributo di €.....

I criteri per l’individuazione della precedenza in caso di presentazione di domande eccedenti il numero di posti riservati all’utenza interna saranno:

- frequenza della classe quinta;
- appartenenza all’ambito del settore specifico del corso attivato;
- priorità nella presentazione della domanda.

b) Destinatari:

Soggetti adulti esterni paganti ed alunni frequentanti l'I.I.S. San Benedetto-Righi di età minima di sedici anni, in situazione di fragilità sociale e di disagio economico.

c) Metodologie e area di potenziamento

Lezioni teoriche ed attività laboratoriali volte allo sviluppo di specifiche competenze nei seguenti settori: ristorativo, sartoriale e di assistenza e manutenzione tecnica.

c) Rapporti con altre istituzioni:

- Cooperative sociali presenti sul territorio.
- Aziende ed associazioni di categoria ( Confartigianato, Federpanificatori, ecc....)
- Gli Enti locali per la condivisione del percorso
- L'Università di Cassino..

**1.4- Durata**

a) Arco temporale di attuazione del progetto:

a.s. 2021/2022

d) Fasi operative e attività da svolgere nell' a.s. 2021/ 2022

- Creazione di moduli formativi professionalizzanti nel settore della ristorazione (Corso da pizzaiolo), in quello della Manutenzione ed assistenza tecnica (Corso da installatore elettrico) ed in quello Sartoriale (L'arte della sartoria: prime basi).
- Preparazione del materiale pubblicitario e divulgazione del progetto.
- Condivisione del percorso con tutti i soggetti coinvolti.
- Stipula di Protocolli di intesa tra la parti.
- Calendarizzazione ed avvio dei corsi.
- Formazione di gruppi di max 15 partecipanti aventi una proporzione tra soggetti paganti ed utenza esterna tale da garantire la sostenibilità del corso.
- Verifica in itinere e finale delle competenze acquisite.
- Attestazione delle competenze.

**1.5-Risorse Umane**

| <b>a) Docenti</b>   | Anno | Ore | Anno | Ore |
|---|------|-----|------|-----|
| Anna Orrù   | 2022 | 24  |      |     |
| Mara Di Nallo<br>(Referenti e coordinatori del progetto)          | 2022 | 24  |      |     |
| Un esperto pizzaiolo formatore                                    | 2022 | 21  |      |     |
| Un docente di B018  | 2022 | 21  |      |     |
| Un docente di Elettrotecnica                                      | 2022 | 21  |      |     |
| Un docente universitario (esperto in avvio di imprese e Start up) | 2022 | 3   |      |     |
| <b>Altri esperti esterni</b>                                      |      |     |      |     |

**Segue Risorse Umane**

| <b>b) Personale A.T.A:</b>       | Anno | Ore | Anno | Ore |
|----------------------------------|------|-----|------|-----|
| Un Collaboratore scolastico      | 2022 | 24  |      |     |
| Un assistente tecnico            | 2022 | 24  |      |     |
|                                  |      |     |      |     |
|                                  |      |     |      |     |
| <b>c) Collaboratori esterni:</b> |      |     |      |     |
|                                  |      |     |      |     |
|                                  |      |     |      |     |

|                            |
|----------------------------|
| <b>1.6- Beni e Servizi</b> |
|----------------------------|

|   |
|---|
| a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto: |
|   |
|   |
|   |
|   |

|                                 |
|---------------------------------|
| b) Acquisti – E. F. 2021 / 2022 |
|---------------------------------|

|                   |
|-------------------|
| - Beni alimentari |
|-------------------|

|                       |
|-----------------------|
| - Materiale elettrico |
|-----------------------|

|                        |
|------------------------|
| - Materiale sartoriale |
|------------------------|

|                                     |
|-------------------------------------|
| - Brochure e manifesti pubblicitari |
|-------------------------------------|

|                                     |
|-------------------------------------|
| c) Acquisti – E. F. 20.... / 20.... |
|                                     |
|                                     |
|                                     |
|                                     |
|                                     |

Cassino li , 29/09/2021

I Responsabili del progetto

Prof.ssa Anna Orrù

Prof.ssa Mara Di Nallo