

4.7 Alternanza Scuola-Lavoro



PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO INDIRIZZO SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA

La normativa riguardante l'integrazione dell'offerta formativa e la complementarietà del sistema formativo integrato con il mercato e il mondo del lavoro ha mirato a rendere il sistema scolastico più aperto e flessibile al fine di migliorare la risposta formativa all'evoluzione della società.

Dopo una fase sperimentale circoscritta a pochi territori, l'alternanza scuola – lavoro è stata introdotta come modalità di realizzazione dei percorsi del secondo ciclo con la legge delega 53/2003 e disciplinata dal D.lgs. 77/05 quale metodologia didattica per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. Il nuovo ordinamento degli istituti tecnici, professionali e dei licei ha poi richiamato l'attenzione dei docenti e dei dirigenti scolastici su stage, tirocini e alternanza scuola lavoro quali strumenti didattici per la realizzazione dei percorsi di studio (D.P.R. 15 marzo 2010, n.88).

Con la Legge 107/2015 questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio. Il periodo di alternanza scuola-lavoro si articola in 400 ore per gli istituti tecnici e 200 ore per i licei.

L'alternanza scuola-lavoro intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo dell'istruzione in termini di competenze e preparazione, gap che spesso rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi. L'Alternanza intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi.

La mission dell'Istituto è quella di garantire un'offerta formativa volta:

- Alla realizzazione del diritto ad apprendere e alla crescita educativa di tutti gli alunni;
- Al miglioramento del processo di insegnamento/apprendimento attraverso l'introduzione di nuove metodologie e flessibilità dei curricula;
- Alla personalizzazione degli itinerari formativi attraverso la progettualità della scuola e l'integrazione nel territorio;
- Al coinvolgimento responsabile di tutte le componenti scolastiche nei processi attivati,
- All'individuazione degli strumenti per raggiungere gli obiettivi formativi, alle procedure di autovalutazione e verifica interna, alle azioni di monitoraggio, alla progettazione del miglioramento;
- Alla promozione delle potenzialità di ciascun alunno adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo;
- Alla formazione di giovani atti ad inserirsi nella vita attiva, con una solida cultura generale, una preparazione professionale di base ed approfondimenti specialistici;
- Al sostegno della formazione continua, attraverso un costante collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- Ad arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro

- A favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali
- Ad accrescere la motivazione allo studio;
- A correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Obiettivi del Progetto

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

- Motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- Potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- Favorire la rimotivazione allo studio, il recupero degli alunni in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;
- Avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- Favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;
- Sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- Favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- Potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- Contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Gli obiettivi formativi specifici da raggiungere con le attività di Alternanza Scuola – Lavoro si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare

- un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:

Articolazione "Enogastronomia":

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Articolazione "Prodotti dolciari artigianali ed industriali":

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti dolciari;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze della pasticceria industriale ed artigianale.

Articolazione "Servizi di sala e di vendita":

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Articolazione "Accoglienza turistica":

- intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela;
- individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

- un perito in Agraria ed Agroindustria che ha acquisito competenze specifiche nell'organizzazione e gestione delle attività produttive nei settori vegetali e animali, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente, quali per l'**Articolazione "Agraria, ... " - Produzioni e trasformazioni:**

- approfondire gli aspetti e le esigenze della moderna produzione, trasformazione, tracciabilità, controllo igienico sanitario, conservazione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe.

Alternanza scuola lavoro e disabilità

L'attuazione di percorsi di alternanza rivolti ad alunni con disabilità viene particolarmente promossa e valorizzata, offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005). A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992.

I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo e potranno essere opportunamente flessibilizzati, nella durata e nella distribuzione annuale, al fine di offrire il supporto più adeguato allo studente interessato.

Gli allievi che seguono una programmazione sugli obiettivi minimi svolgeranno lo stesso percorso previsto per la classe, per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore stabilito per la classe. riduzione della frequenza scolastica.

Il ruolo e le attività della Scuola

Gli Istituti Scolastici del secondo ciclo progettano, attuano, verificano e valutano i percorsi di formazione in Alternanza Scuola-Lavoro, sulla base di apposite convenzioni stipulate con Enti ed Imprese. Pertanto, nei percorsi in Alternanza Scuola Lavoro, la Scuola svolge, in sinergia con le Strutture Ospitanti, il ruolo di soggetto attuatore ed in particolare quello di:

- Progettazione integrata dei percorsi, progettando gli altri soggetti coinvolti, i percorsi di formazione degli allievi, in coerenza con gli obiettivi definiti nella fase iniziale e nell'ottica di favorire e supportare l'acquisizione di specifiche competenze e conoscenze, coerenti con il percorso di studi intrapreso dagli studenti;
- Attivazione del sistema tutoriale, individuando uno o più tutor/referenti tra i docenti della scuola che seguiranno gli studenti durante tutto il percorso di formazione;
- Certificazione dell'apprendimento, valutando e certificando le competenze acquisite dagli studenti.

Il ruolo delle strutture ospitanti

Le strutture ospitanti:

- Partecipano alla progettazione del progetto;
- Assicurano il loro supporto formativo;
- Gestiscono sistematicamente i flussi informativi
- Condividono criteri e strumenti per il controllo e la valutazione.

Si ribadisce l'importante ruolo di "cerniera" tra azienda e scuola svolto dal tutor aziendale che è responsabile dell'attuazione del progetto formativo individuale concordando con il tutor scolastico i dettagli operativi dell'esperienza, ed è incaricato dell'inserimento e affiancamento dello studente sul luogo di lavoro per tutto la durata del periodo formativo.

Organi e risorse coinvolte

RUOLI	COMPITI
DIRIGENTE SCOLASTICO	- Assicura un indirizzo generale all'istituto. - Individua le imprese ed enti disponibili per l'attivazione di percorsi di ASL. Costituisce reti di scuole e stipula convenzioni. - Valuta a consuntivo le collaborazioni attivate.
DSGA	Gestisce gli aspetti finanziari e giuridico amministrativi del progetto
COLLEGIO DEI DOCENTI	Approfondisce il significato di un percorso di alternanza rispetto all'offerta scolastica, ne individua la collocazione rispetto all'iter formativo complessivo, sviluppa la progettazione ed è il soggetto a cui spetta la valutazione dei risultati individuali dell'alternanza rispetto al processo di apprendimento e ai suoi contenuti.
REFERENTE ASL	Ha il compito di gestire il progetto generale di Alternanza Scuola-Lavoro nell'ambito dell'Istituto, coordinando in particolare le figure dei tutor. Cura la progettazione e la programmazione iniziali. Assicura una continua e aggiornata informazione sull'andamento e lo sviluppo delle attività progettuali.
CONSIGLIO CLASSE	DI Tutti i membri del consiglio, pur con diversi gradi di coinvolgimento, partecipano alla progettazione, al monitoraggio delle attività e alla valutazione delle competenze acquisite. In particolare, il Consiglio di classe: individua il tutor

	<p>interno. Il tutor interno valuta e certifica le competenze in Alternanza Scuola-Lavoro, a conclusione dell'anno scolastico, tenendo conto delle attività di valutazione in itinere svolte dal tutor esterno, e sulla base degli strumenti predisposti, procede alla valutazione finale degli apprendimenti. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi. Valuta le attività di Alternanza Scuola-Lavoro in sede di scrutinio, acquisendo la certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza scuola lavoro e procede: a) alla valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta; b) all'attribuzione dei crediti.</p>
DOCENTI	Svolgono i moduli didattici progettati.
TUTOR INTERNO	<ul style="list-style-type: none"> - Collabora con il C.d.C. nella stesura definitiva del piano di lavoro delle attività della classe; - Informa le famiglie; - Collabora con il tutor esterno; - Svolge funzione di raccordo tra azienda e istituto; - Segue l'inserimento della classe nella realtà lavorativa; - Controlla la frequenza degli alunni; - Analizza con il tutor esterno i risultati conseguiti dagli alunni; - Relaziona al C.d.C. sull'andamento delle attività; - Raccoglie i risultati che emergono dal monitoraggio dell'esperienza.
TUTOR ESTERNO	<p>Ha il compito di accompagnare e supportare i giovani inseriti in azienda e garantire un'efficace integrazione tra la formazione esterna al luogo di lavoro e la formazione interna all'azienda. Il Tutor esterno svolge le seguenti funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collabora con il tutor interno; - Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; - Contribuisce all'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; - Pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; - Compila il registro di presenza; - Rileva l'apprendimento degli studenti in azienda
STRUTTURA OSPITANTE	<p>L'apporto fondamentale richiesto al soggetto ospitante è costituito da un confronto sulla "cultura" dell'alternanza, con la scelta, cioè, di proporsi come risorsa per il bene comune, come occasione e contesto per una crescita professionale e personale dello studente. Ai fini della riuscita del percorso in alternanza scuola-lavoro è fondamentale che la struttura ospitante renda "leggibile" la propria organizzazione dal punto di vista formativo, affinché le opportunità di alternanza siano individuate e raccordate con gli obiettivi di apprendimento del percorso scolastico dell'allievo.</p>
STUDENTE	<p>È il beneficiario dell'attività di alternanza. La condizione e premessa per un corretto avvio di un percorso in alternanza è costituito dalla condivisione da parte dello studente delle conoscenze, competenze ed abilità che potrà acquisire mediante l'esperienza di alternanza.</p>
GENITORI	<p>I genitori sono chiamati a condividere il progetto motivando e sostenendo lo studente nella rielaborazione dell'esperienza e facendone emergere la rilevanza orientativa.</p>

Adempimenti amministrativi

La fase di formazione/esperienza in organizzazione non costituisce rapporto di lavoro e non obbliga all'assunzione.

Convenzione

La convenzione regola i rapporti e le responsabilità dei soggetti coinvolti (Scuola e Soggetto ospitante) nei percorsi di formazione in Alternanza Scuola-Lavoro, ivi compresi gli aspetti relativi alla tutela della salute e della sicurezza dei partecipanti. (Decreto Legislativo n.77 15/4/2005 art.3 comma 4).

La convenzione, preparata e proposta dall'Istituzione Scolastica, contiene indicazioni circa:

- Tipologia di stage (conoscitivo o applicativo);
- Durata;
- Orario attività;
- Nominativo partecipante, nominativo organizzazione ospitante;
- Mansioni attribuite (osservazione sistematica, affiancamento);
- Diritti ed obblighi tra le parti;
- Nominativo del tutor scolastico;
- Nominativo del tutor aziendale;
- Firma del Dirigente scolastico e del responsabile dell'organizzazione.

Articolazione del progetto

Il progetto si sviluppa nell'arco di un triennio e prevede periodi di apprendimento articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età, e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi della formazione professionale.

Il progetto prevede tre fasi:

Fase 1 – Preparazione allo stage e approfondimenti tematici. La prima fase avrà lo scopo di preparare i ragazzi allo stage con particolare riferimento agli aspetti normativi, didattici, comportamentali, assicurativi e logistici che il tirocinio comporta. Una fase di formazione propedeutica all'alternanza stessa, svolta sia in Istituto che all'esterno in occasione di manifestazioni di vario interesse e genere.

La frequenza a queste attività permetterà agli studenti di prepararsi al meglio per affrontare il successivo periodo di alternanza in azienda limitando le normali difficoltà che gli allievi dovranno eventualmente affrontare per assicurarsi la migliore riuscita dell'esperienza.

Fase 2 – Stage in azienda. Ogni ragazzo verrà assegnato ad una azienda del settore, in cui avrà la possibilità e l'opportunità di misurare e verificare le proprie conoscenze e capacità in un contesto lavorativo.

Per ciascun ragazzo sarà messo a punto un piano formativo individuale e, nel range delle aziende disponibili, sarà individuata la realtà più idonea alle caratteristiche dello studente. Focalizzato il percorso per ciascun alunno, definite le mansioni in azienda, concordati gli aspetti logistici e di orario, si procederà dunque alla stesura definitiva del progetto formativo e alla sottoscrizione della convenzione con l'azienda.

Durante lo svolgimento del tirocinio verrà garantita una costante attività di monitoraggio svolta dal tutor scolastico che, confrontandosi sia col tutor aziendale, sia con il ragazzo, permetterà di introdurre eventuali azioni correttive, condivise col responsabile del progetto e l'azienda, a fronte di possibili anomalie riscontrate durante lo svolgimento del tirocinio.

Fase 3 – Verifica. Al rientro dallo stage, i ragazzi avranno l'opportunità di condividere con i propri compagni ed insegnanti l'esperienza vissuta, di conoscere le valutazioni effettuate dai tutor aziendali e scolastici e di poter effettuare una valutazione dell'esperienza attraverso la somministrazione di un test.

Le attività previste per l'alternanza:

- Corsi sulla sicurezza alimentare e del lavoro
- Corsi professionali laboratoriali con esperti di settore
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne
- Visite aziendali e a fiere di settore
- Partecipazione a concorsi e gare professionali
- Incontri con esperti di settore
- Tirocinio formativo

Nell'ambito dell'orario complessivo annuale dei piani di studio, i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, previsti nel progetto educativo personalizzato relativo al percorso scolastico o formativo, potranno essere svolti anche in periodi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni.

Indirizzo Enogastronomia:

suddivise secondo la seguente tabella:

Attività	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	6	4	4
Corso sicurezza alimentare	12		
Corso professionale	15	15	15
Manifestazioni interne ed esterne	6	8	8
Visite aziendali e a fiere di settore	8	8	8
Partecipazione a concorsi e gare professionali	6	6	6
Incontri con esperti di settore	4	4	4
TIROCINIO FORMATIVO	120	180	
Totale offerta	177 h	225 h	45h
Totale ore obbligatorie nel triennio 400			

- Classi terze

Gli studenti effettueranno uno **stage aziendale di almeno 120 ore**, un'esperienza che consente di saggiare l'ambiente di "lavoro" e di testare la propria preparazione scolastica, confrontandola con quella richiesta dal mondo del lavoro. Non sarà rilevante in questa fase ottenere una maturazione di competenze specifiche professionali, quanto piuttosto la realizzazione di quelle competenze di base trasversali fondanti qualunque tipologia di lavoro, ad esempio il rispetto degli orari di lavoro, le caratteristiche dell'ambiente di lavoro, la capacità di ascoltare e di comunicare in modo chiaro, il controllo delle emozioni, il riconoscimento di ruoli gerarchici, la gestione del tempo, la gestione di un incarico lavorativo, ecc.

L'iniziativa si svolgerà nel seguente periodo presso strutture ospitanti del territorio: **dal 15 al 30 marzo 2018 e dal 25 aprile al 1° maggio 2018. La partecipazione al progetto è obbligatoria** e l'esperienza sarà valutata come normale attività didattica. Al termine dell'anno scolastico gli alunni, soprattutto i più meritevoli, potranno chiedere volontariamente di effettuare un tirocinio formativo presso strutture ospitanti (4/5 stelle) fuori regione.

- Classi quarte

Gli studenti effettueranno uno **stage aziendale di almeno 180 ore**. L'iniziativa si svolgerà presso strutture ospitanti del territorio e fuori regione **dal 9 giugno per la durata di 4/5 settimane**. La partecipazione degli alunni presso strutture ospitanti (4/5 stelle) fuori regione sarà volontaria e riguarderà soprattutto i più meritevoli.

- Classi quinte

Gli studenti effettueranno attività di completamento salvo necessità da parte degli allievi di recuperare periodi non svolti presso strutture ospitanti.

Le classi quinte saranno coinvolte nella stesura della rendicontazione di questa esperienza anche per preparare l'esposizione durante il colloquio dell'esame di Stato.

Indirizzo Agraria: Articolazione Produzione e Trasformazione:

suddivise secondo la seguente tabella:

Attività	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Corso sicurezza sui luoghi di lavoro (ex 626 del 1994, il decreto legislativo 81/08)	6	4	4
Corso professionale	15	15	15
Manifestazioni interne ed esterne	8	8	8
Visite aziendali e a fiere di settore	8	8	8
Partecipazione a concorsi e gare professionali	6	6	6
Incontri con esperti di settore	4	4	4
TIROCINIO FORMATIVO	120	180	
Totale offerta	167 h	225 h	45h

	Totale ore obbligatorie nel triennio 400
--	---

Gli studenti effettueranno uno **stage aziendale di almeno 120 ore nella classe terza e di almeno 180 ore nella classe quarta**. L'indicazione dei tempi è lasciata ai singoli consigli di classe.

Gli studenti della classe quinta effettueranno attività di completamento salvo necessità da parte degli allievi di recuperare periodi non svolti presso strutture ospitanti.

Le classi quinte saranno coinvolte nella stesura della rendicontazione di questa esperienza anche per preparare l'esposizione durante il colloquio dell'esame di Stato

Valutazione

La valutazione deve tener conto di:

- il rispetto del progetto formativo individuale concordato con il tutor aziendale;
- il grado di possesso delle competenze acquisite;
- lo sviluppo, il consolidamento, il potenziamento delle competenze relazionali e cognitive rispetto alla fase d'aula ed alle esperienze maturate in azienda;
- le competenze acquisite e la ricaduta sul gruppo classe dell'esperienza condotta in ambiente lavorativo;
- l'autovalutazione dell'allievo.

La **certificazione delle competenze** sviluppate dovrà essere acquisita entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato e inserita nel curriculum dello studente.

Monitoraggio e valutazione del percorso formativo e del progetto

Il monitoraggio e la valutazione saranno articolati in tre momenti:

- 1 - in ingresso per l'accertamento dei prerequisiti;
- 2 - in itinere per controllare il corretto svolgimento del progetto;
- 3 - al termine del percorso per la valutazione finale dell'esperienza.

Scheda economica (preventiva) progetto

Voci di spesa		Ore	Euro
Progettazione e coordinamento	e	50	€ 875,00
Monitoraggio e valutazione	e	30	€ 525,00
Attività di insegnamento	Corsi professionali	145	€ 4.850,00
Tutoraggio	Tutor scolastico (21 classi) + compenso forfettario per docenti tutor accompagnatori	168 100	€ 2.940,00 € 1.750,00
Materiali di consumo			€ 1.500,00
Trasporto			€ 5.000,00
Materiali di cancelleria			€ 560,00
Costo complessivo progetto			€ 18.000,00

Attività ASL CLASSI 3-4-5 TUTTE LE SEZIONI						
Attività	Titolo	Ore	Classi	A cura di	Costo	Note
Corso	Sicurezza alimentare		3° Eno e Sala	Ente esterno		
Corso	Sicurezza sul lavoro	6/4/4	Tutte	Asl Cassino		Max 30 alunni per incontro
Corso		15 + 5	3°/4°/5° Accogl.	Prof. interno	525,00	Max 20 alunni
Corso	Il flambèe	8+ 2	5° Eno e Sala	Di Maio	280,00	Max 15 alunni
Corso	Preparazione concorsi	8+ 2	3°/4°/5° Sala	Di Maio	280,00	Max 15 alunni
Corso	Bar tender mixology	20	4° Eno e Sala	Ente esterno		Max 20 alunni
Corso	Bar tender flair	20	5° Eno e Sala	Ente esterno		Max 20 alunni
Corso	Sommellerie	15 + 5	4°/ 5° Eno	Prof Sacco	525,00	Max 20 alunni
Corso	La cottura a bassa temperatura e sottovuoto	15	5° Eno	Esperto esterno		Max 20 alunni
Corso	Intagli frutta e verdura	15	Tutte	Esperto esterno		Max 20 alunni
Corso	Pasticceria	15 + 5	3°/5° Pasticc.	Prof Balzanella	525,00	Max 15 alunni
Corso		15 + 5	3°/4°/5° Agrario		525,00	Max 20 alunni
Conferenza	Il territorio tra storia e cultura enogastronomica	4	Tutte	Archeologo		Max 80 alunni
Conferenza	L'olio autoctono CIERA	4	Tutte	Esperto assaggiatore olio EVO		Max 80 alunni
Conferenza	Le farine	4	Tutte	Esperto az. Polselli		Max 80 alunni
Conferenza	Orientamento in uscita	4	5°			Max 80 alunni
Conferenza	Orientamento in uscita	4	5°	Agenzia del lavoro		Max 80 alunni
Viste guidate Lezioni in azienda						