

Relazione finale
Funzione obiettivo
Alternanza scuola lavoro anno scolastico 2017/18
Referente Roberto Avanzino

SEDI COORDINATE

Soricelli Antonio per Camogli

Gamba Cristina per S Colombano

COMMISSIONE

Schifano Francesca, Balletto Andrea, Bruzzone Lina,

la commissione ha lavorato per una corretta attuazione della Legge 107 organizzando in principio le ore obbligatorie in azienda che sono mediamente così strutturate:

per le classi terze enogastronomia Tre settimane a febbraio /marzo

per la classe terza articolata triennale 5 settimane ad inizio settembre e 4 settimane dopo Pasqua

per le classi terze accoglienza Tre settimane prima di Pasqua

per le quarte, ad inizio anno scolastico, Tre settimane eno/sv/tur

per la terza serale Quattro settimane prima di Natale

per le quarte stage straordinari Erasmus Plus, Grandi Navi Veloci tra febbraio e marzo

L'istituto ha attuato anche una lunga serie di attività che ricadono in ASL , sono così state organizzate dalla commissione:

SALONE NAUTICO INTERNAZIONALE, partecipazione della quinta accoglienza presso la Federazione Italiana Vela, Comitato Primazona al Salone Nautico internazionale

ALLERGY EXPERT, in collaborazione con Regione Liguria è stato istituito un corso sperimentale per esperti in allergie ed intolleranze con enti ed associazioni varie che hanno preparato con 42 ore di teoria una serie di studenti che effettueranno sette settimane di stage specializzato in materia di preparazioni gastronomiche di tipo specifico

STAGE IN FRANCIA CON ALBERGHIERO DI GRASSE, grande opportunità in collaborazione con la scuola alberghiera di Grasse (FR) per un proficuo scambio di studenti e nel futuro anche docenti, che hanno la possibilità di effettuare lo stage in strutture di alto profilo

STAGE DIDATTICO IN FRANCIA,

STAGE IN TRENINO PER LE QUARTE, interessante opzione in crescita per effettuare stage in Trentino in Val di Fassa riservata alle quarte e con la possibilità di estendere il periodo nell'inverno

ROLLI DAYS, in occasione delle giornate dei Rolly le classi dell'accoglienza turistica hanno partecipato attivamente all'accoglienza degli ospiti

CONVEGNO NAZIONALE DIRETTORI D'ALBERGO, in collaborazione con AC hotel, organizzatore della manifestazione alunni di sala e di cucina hanno potuto affiancare il personale dell'hotel nei due giorni di accoglienza dei direttori d'albergo

CAPIONATO ITALIANO CLASSI OLIMPICHE, una settimana di grande vela a Genova ha visto gli studenti di accoglienza partecipare attivamente nei ruoli di segreteria per le iscrizioni, organizzazione dei moli, assistenza ai concorrenti e con funzione di runner

GIORNATA DEL RUM, gli studenti di sala hanno partecipato nella preparazione ed organizzazione di questo particolare evento divulgativo

PROGETTO BAR DIDATTICO, moltissimi studenti hanno partecipato al progetto bar didattico, specialmente i ragazzi con difficoltà affiancati agli studenti del quarto anno; il bar aperto tutti i giorni della settimana ha potuto offrire una pausa al personale della scuola e gli studenti in presenza di un bar vero e proprio hanno potuto consolidare le loro capacità in un ambiente di lavoro reale

PROGETTO ANTIPANINO, in collaborazione con la scuola di Ronco Scrivia è stato istituito il progetto antipanino, gli studenti che hanno rientro pomeridiano hanno potuto beneficiare di una pausa pranzo preparata dai nostri studenti delle quarte e distribuita a scuola

SERVIZI ESTERNI DI RISTORAZIONE, da anni l'istituto offre la propria collaborazione ad enti istituzionali, come Carabinieri, Polizia di stato, Regione, Città metropolitana, UOST San Martino, SINU, nella realizzazione e servizio di coffee break, aperitivi, buffet, rinfreschi di ogni genere ove i nostri studenti possono così confrontarsi nella realtà con ospiti veri ed aumentare le proprie capacità, lo spirito di collaborazione, affrontare le dinamiche sempre diverse nell'organizzazione ed esecuzione di questi servizi DISSEMINAZIONE SULLE ATTIVITÀ PREVISTE DALL'ISTITUTO SULL'ALTERNANZA, importante appuntamento di conoscenza delle possibilità di accesso agli stages speciali dell'anno scolastico

CERTIFICAZIONE HACCP, in collaborazione con il referente interno dell'HACCP tutti gli studenti di quinta frequentano un corso per avere la certificazione spendibile nel mondo del lavoro

CORSO SICUREZZA RISCHIO MEDIO, come norma recita, tutti gli studenti frequentano il corso di sicurezza prima di effettuare lo stage, l'istituto ha ritenuto opportuno certificare con il rischio medio gli studenti

ORIENTAMENTI, partecipazione ad Orientamenti con modalità diverse, sia come servizio ai vari enti che come servizio allo stand per offrire informazioni alle famiglie ed agli studenti per il prossimo anno scolastico

CONGRESSO INAIL, accoglienza e segreteria sono state le mansioni per gli studenti del corso di accoglienza turistica per i tre giorni del congresso INAIL

OLIMPIADI DEI MESTIERI, come da tradizione gli studenti del Marco Polo partecipano alle olimpiadi dei mestieri nelle prove di Pesto al mortaio, focaccia, mise en place e biococktail

PROGETTO SAILOR, organizzato dal provveditorato agli studi di Genova tre giorni di navigazione a bordo delle navi di GNV, incontri, dibattiti, laboratori, hotel on ship per le professioni della blu economy, hanno partecipato studenti di accoglienza, sala e cucina, tutor scolastici e accompagnatori

GENOVA GOURMET, gli studenti affiancano gli chef di Genova Gourmet nelle loro manifestazioni pubbliche.

WORLD SKILLS, partecipazione alle world skills di gelateria con un primo e secondo posto, evento contenuto in Orientamenti e che ha elevato il tono tecnico delle prove che sono durate tre giorni

CENE PER LIONS, EVENTI IN ISTITUTO, molte manifestazioni in istituto che hanno visto protagonisti i nostri studenti del corso diurno e serale e che hanno dato la possibilità a molti studenti di poter aumentare la propria professionalità

Genova, 28/6/2018

Roberto Avanzino