



Contrada Paratore, 135 - 92010 BIVONA (AG) Tel. 0922/983223

C.M. AGIS01700D - C.F. 80005230844 - C.U. UFZ1TX

PEO : agis01700d@istruzione.it - PEC : agis01700d@pec.istruzione.it - Web: iiss-pirandello-bivona.it

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

"Crescere con l'esperienza "

PROGETTO FORMATIVO

(rif. Convenzione n. _____ Stipulata in data _____)

Allievo _____ nato a _____ il _____
Frequentante la classe _____ indirizzo: EGOA settore Cucina, presso l'I.I.S.S. "L.Pirandello" di Bivona.

Azienda/Ente ospitante _____ con sede in _____

Periodo dal _____ al _____

L'orario sarà adattato alle esigenze dell'Azienda/Ente. L'attività del tirocinante avrà durata non superiore alle 8 ore giornaliere.

Responsabile aziendale Sig. _____

Tutor aziendale Sig. _____

Dirigente Scolastico D.ssa Giuseppina Gugliotta

Docente referente PCTO Prof.ssa Maria Teresa Ferlita

Tutor scolastico Prof. _____

Durata, obiettivi ed attività del tirocinio:

- **Durata N° _____ ore;**
- **Obiettivi formativi concordati:**
 - conoscere ed utilizzare le attrezzature di base;
 - essere in grado di eseguire le varie forme di servizio di cucina;
 - saper comporre ed elaborare i vari tipi di menu;
 - saper calcolare il costo di un piatto;
 - esaminare dal punto di vista organolettico la bontà di un prodotto;
 - conoscere la distinzione tra piatto unico, menu fisso e menu alla carta;
 - conoscere e saper realizzare i principali piatti della cucina nazionale ed internazionale;
- **Attività previste e modalità di svolgimento:**
 - corretto utilizzo degli utensili e delle attrezzature;
 - esecuzione delle principali operazioni di pulizia e taglio di prodotti ortofrutticoli, pesci e carni;
 - esecuzione autonoma delle cotture fondamentali calcolandone i tempi di preparazione e di cottura e i tempi di consegna alla sala;

- preparazione e servizio della pasticceria di base.

Obblighi del tirocinante :

- svolgere le attività previste dal presente progetto formativo e rispettare gli impegni previsti dal patto formativo allegato alla convenzione;
- seguire le indicazioni dei tutor (scolastico ed aziendale) e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.

Obblighi dell'azienda/Ente:

- impegnare il tirocinante nelle attività concordate con la scuola e non oltre l'orario previsto dal progetto formativo;
- segnalare l'evento, tempestivamente, agli istituti assicurativi e alla scuola, in caso di infortunio durante lo svolgimento del tirocinio;
- compilare e tenere quotidianamente aggiornato il registro del tirocinante relativamente agli orari di servizio, alle attività svolte e alla firma di presenza;
- partecipare al monitoraggio in itinere e alla valutazione di fine progetto, predisponendo e compilando gli strumenti concordati con la scuola.

Il tirocinante _____

L'Istituzione Scolastica

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Giuseppina Gugliotta

L'azienda/Ente

