

IL PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO DELL'OLIVETTI

Il progetto Alternanza Scuola-lavoro dell'IPSSC "Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia, le cui finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali.

Proporre percorsi di alternanza scuola-lavoro significa fornire una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo il tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro.

L'IPSSC "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell'Istituto e dalla Dirigenza.

L'alternanza scuola-lavoro, istituita con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107, nel nostro Istituto coinvolge tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte di ogni articolazione (enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari e accoglienza turistica); la durata minima prevista per il triennio è di 400 ore complessive, che possono essere articolate in differenti segmenti professionali : tirocini in azienda, visite di settore, incontri con esperti del settore, servizi di catering, di banqueting e ricevimento organizzati all'interno o all'esterno della scuola e attività professionali realizzate mediante il sostegno all'azienda formativa simulata "Alla Corte di Teodolinda" e con il Ristorante Didattico "Olivettando".

LA NOSTRA IDEA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

SERVIZI CATERING, BANQUETING E ACCOGLIENZA AGLI OSPITI

L'Olivetti ha partecipato dall'inizio dell'anno scolastico a numerosi momenti di alternanza e formazione professionale (servizi catering, banqueting e accoglienza agli ospiti) grazie alle relazioni solide e proficue sul territorio di Monza, Brianza e Milano. Eccone solo alcuni:

- "HOST 2017" presso i padiglioni della Fiera di Milano in collaborazione con l'Associazione Professionale Cuochi Italiani e con il Gruppo Cimbali;
- "Campus 2017" organizzato presso IC "Confalonieri" a Monza in sinergia con il Comune della città nell'ambito dell'evento "Open Day" aperto a tutti gli alunni delle scuole medie del territorio;
- "Conversazioni Asburgiche" incontri aperti alla cittadinanza nei mesi di ottobre e novembre 2017 organizzati in collaborazione con il Centro Documentazione Residenze Reali presso la Villa Reale di Monza, in occasione del 240° anno dalla posa della prima pietra del complesso monumentale;
- "Festa delle Forze Armate" e "Convivio Santo Natale 2017" su committenza della Prefettura di Monza;
- Presentazione della Mostra "Croce Rossa Italiana a Monza" per commemorare la presenza storica dell'associazione in città su richiesta della Comunità Consorzio Brianza nella prestigiosa Villa Tettoni a Desio;
- "Dinner di Santa Lucia 2017" evento organizzato in collaborazione con Bjork Sweish Restaurant e la Camera di Commercio Svedese nella splendida location "Società Giardino" a Milano.

L'Istituto in questa prima parte dell'anno scolastico ha sostenuto esperienze concrete di solidarietà organizzate sul territorio. Gli alunni sono stati coinvolti in modo concreto in momenti speciali verso chi ha veramente bisogno, come il pranzo di Natale realizzato per i senzatetto della città, i lunch organizzati presso la Residenza S. Andrea, l'evento organizzato in collaborazione con la Cooperativa Iride ed infine la Charity Dinner realizzata a sostegno del progetto "PizzaAut".

I MODULI DI APPROFONDIMENTO CON GLI ESPERTI DEL SETTORE

L'Ipssec Olivetti ha progettato interventi di approfondimento su tematiche professionali con esperti del settore e rivolti alle classi del triennio.

- La classe quinta dell'articolazione sala e vendita ha avuto modi di assistere a due lezioni con un enologo per approfondire il tema dell'abbinamento piatti-vini;
- Una selezione di studenti sempre del corso di sala ha partecipato al corso di formazione sulla torrefazione del caffè organizzato in collaborazione con l'azienda Ottolina;
- Le classi quinte del corso di accoglienza turistica sono state coinvolte in due interventi specifici del settore: la presentazione di itinerari naturalistici e turistici nel Parco di Monza e la progettazione di proposte di viaggio nell'ambito del turismo sostenibile e responsabile in Italia;
- A partire dal gennaio 2018 tutte le nostre classi terze parteciperanno alle giornate di formazione riguardo alla sicurezza in azienda. L'iniziativa è promossa in collaborazione con GI Group di Monza. Le finalità degli incontri sono quelle di informare gli alunni relativamente al concetto di rischio, di danno, di prevenzione, nonché dei diritti, dei doveri e delle sanzioni previste per tutti soggetti aziendali in caso di inosservanza delle norme. La presenza agli incontri è necessaria per la certificazione degli alunni in materia di sicurezza generale.
- Alcune classi terminali della scuola hanno incontrato la società Adecco per un breve corso su come elaborare un curriculum vitae in modo efficace e professionale e su come affrontare un colloquio di lavoro nel momento della selezione del personale;
- Una selezione di studenti dei corsi di enogastronomia e di sala e vendita già da ottobre 2017 sta seguendo il corso di formazione organizzato con l'Associazione Sommelier Italiana per conseguire il 1° livello di certificazione;
- Nel secondo quadrimestre saranno proposti alle classi quinte della scuola (enogastronomia, sala e vendita e prodotti dolciari) momenti di reclutino e formazione in collaborazione con l'importante gruppo di distribuzione alimentare Esselunga.



IL RISTORANTE DIDATTICO "OLIVETTANDO"

Il Ristorante "OLIVETTANDO" è nato nello scorso anno scolastico dalla volontà degli insegnanti tecnico-pratici dell'Istituto appoggiati dal Dirigente Scolastico Renata Antonietta Cumino. L'idea è stata quella di realizzare una struttura dove la formazione del settore alberghiero-ristorativo si mette in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro.

Il ristorante didattico è il luogo dove viene simulata l'attività: si degusta il menu preparato dagli allievi-cuochi, il dessert dagli allievi pasticceri, viene assicurato il servizio dagli allievi di sala e il servizio di front e back office (prenotazione e vendita) dagli allievi dell'accoglienza turistica.

Le esercitazioni sono coordinate dai docenti tecnico-pratici delle classi impegnati nelle attività. Quest'anno l'obiettivo del ristorante didattico è ancora più ambizioso, è aperto al pubblico per due diversi servizi: tutti i mercoledì per il servizio di dinner, tutti i giovedì per il servizio lunch.



IL RISTORANTE DIDATTICO “OLIVETTANDO” ALL’ESTERO – MALTA 2017

Nei giorni dal 20 al 24 novembre 2017, gli alunni dell’Istituto “A. Olivetti” di Monza, impegnati nel Progetto del Ristorante Didattico “Olivettando”, sono stati invitati a partecipare, come unica scuola alberghiera italiana, alla “Seconda Settimana della Cucina Italiana nel mondo”.

L’evento è realizzato contemporaneamente in 108 Ambasciate Italiane all’estero. Durante la permanenza a Malta, gli allievi hanno avuto l’opportunità di gestire un ristorante a La Valletta.

L’esperienza è stata fondamentale per comprendere a pieno l’importanza del lavorare in gruppo nella piena condivisione dell’obiettivo. I risultati dell’esperienza sono stati molto soddisfacenti, tanto che l’iniziativa verrà riproposta nella primavera 2018, coinvolgendo gli alunni delle classi quarte del nostro Istituto.



IMPRESA FORMATIVA SIMULATA: ALLA CORTE DI TEODOLINDA

Un altro fondamentale momento professionale che caratterizza i segmenti operativi di alternanza scuola lavoro proposti dall’Ipssec “Olivetti” di Monza, è il progetto dell’ Impresa Formativa Simulata “Alla corte di Teodolinda” attivato dall’ anno scolastico 2011-12.

Questo gruppo interclasse di alunni della scuola, composto da 25 ragazzi di tutti i quattro settori professionali, enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari e accoglienza turistica delle classi quarte e quinte, è diventato un importante punto di riferimento per attività professionali legate alla banchettistica ,tanto che gli altri studenti dell’Istituto apprezzano e seguono con interesse i loro successi.

L’IFS “Alla corte di Teodolinda” ha organizzato durante questa prima parte dell’anno, due dinner di alta gastronomia. Con il progetto IFS ogni allievo si sente responsabile nel dare il proprio contributo al gruppo, inoltre ha l’opportunità di esprimersi, confrontarsi con i propri “collegli” e manifestare le proprie abilità e competenze.

L’Ipssec “Olivetti” ha sostenuto con decisione lo sforzo di questi alunni partecipanti al progetto IFS nella convinzione che nella scuola vadano anche promosse le iniziative di eccellenza.

I TIROCINI FORMATIVI IN AZIENDA

Durante il secondo quadrimestre gli alunni delle classi terze e quarte di tutti gli indirizzi, parteciperanno all’esperienza del Tirocinio Formativo in Azienda.

Gli stages sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi.

I risultati relativi alle esperienze di alternanza influiscono sulla valutazione delle discipline afferenti al progetto. Tutti i consigli delle classi terze, quarte e quinte hanno individuato la figura del docente tutor interno affinché possa accompagnare ogni alunno nell'esperienza in azienda.

L'Ipssec Olivetti ha individuato i periodi di Tirocinio in azienda per le classi terze e per le classi quarte. Le classi quinte non effettuano stages in azienda.

Classi terze

- 1° periodo dal 19.03.2018 al 04.04.2018 – totale 120 ore;
- 2° periodo dal 03.09.2018 al 16.09.2018 – totale 80 ore (anno scolastico 2018/19);

Classi quarte:

- 1° periodo dal 01.06.2018 al 30.06.2018 - totale 160 ore
- 2° periodo dal 03.09.2018 al 16.09.2018 – totale 80 ore (anno scolastico 2018/19);

PLACEMENT DI ALTERNANZA AD HASTINGS (UK)

L'Olivetti ha organizzato per marzo 2018 l'esperienza di alternanza di due settimane all'estero, così come nello scorso anno scolastico. Il Placement ad Hastings interesserà 20 alunni delle classi quarte di tutte le articolazioni. Gli allievi saranno inseriti in contesti operativi del settore per 40 ore settimanali.

Obiettivi dell'esperienza di placement sono: permettere ai ragazzi di migliorare le proprie competenze linguistiche e professionali, acquisire maggiore consapevolezza di sé stessi, allargare i propri orizzonti, imparare a relazionarsi con persone, colleghi o clienti di diverse nazioni ed infine di accrescere la propria autonomia personale per diventare una persona più matura e responsabile.