



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"K. WOJTYLA"

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195 Codice meccanografico :
CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it



Valencia 26 gennaio – 26 febbraio 2024

Docenti Accompagnatori:

Emilia Greco (25 gennaio – 26 febbraio 2024)

Simona Pasqualina Verta (25 gennaio – 12 febbraio 2024)

Giacomo Ramundo (12 febbraio – 26 febbraio 2024)

Alunni:

Ingianna Sofia IV C

Portello Carmela IV C

Cartolano Armando IV A

De Rosa Mariachiara IV C

Caramia Meri IV C

Fragale Giada IV C

D'Ambra Lorena V A

Zaccaro Antonio IV A

Santagada Marco V D

Ricchiuto Loris V D

D'Ingianna Gianluca V B

Report finale PROGETTO ERASMUS

La realizzazione di questo progetto ha permesso di promuovere le competenze acquisite dai ragazzi nell'ambito scolastico sia linguistiche sia professionali, mettendoli a confronto con realtà e situazioni diverse dall'ambiente didattico e familiare a cui essi stessi sono regolarmente abituati.

Un importante passo è stato rappresentato dal rapporto sinergico tra docenti e studenti, agendo su situazioni emotive e d'apprendimento motivanti e interattive, per rispondere alle necessità formative degli alunni secondo i quadri europei di sviluppo delle competenze di cittadinanza. Obiettivi comuni: migliorare i livelli di conoscenza, competenza e partecipazione dei giovani, accrescere la diffusione, l'accesso e l'uso della società dell'informazione nella scuola.

Siamo stati ospitati presso il Colegio Mayor " Ausias March", una struttura che ospita fino a 400 ragazzi provenienti da tutto il mondo. L'approccio a questo tipo di accoglienza, all'inizio ha spaventato subito i ragazzi, soprattutto perché l'alloggio prevedeva la sistemazione in camera doppia, ma con l'uso in comune del bagno, con altri studenti delle stanze adiacenti alla loro, residenti nel Collegio. Dopo una piccola discussione-argomentazione, hanno trovato l'approccio giusto per adeguarsi al nuovo stile di coabitazione.

L'alternanza di PCTO che si è svolta nel corso del progetto Erasmus, è stata un percorso durato dal 26/01/2024 al 26/02/2024. I ragazzi sono stati inseriti in diverse strutture, hanno lavorato, alcuni 5 giorni su 7, altri 6 su 7, in base alle ore assegnate.

In merito agli spostamenti dal Collegio verso il posto di lavoro i ragazzi hanno ricevuto una Card con numero illimitato di spostamenti durante tutto il mese, per i docenti invece era destinato un numero contenuto di n.30 viaggi.

Al mattino la colazione era ricca e varia, e anche i pasti, pranzo e cena, erano ogni giorno diversi e con la scelta di diverse pietanze o alternative, compresa la dieta vegetariana o vegana in base alle preferenze.





La struttura ospitante, è davvero accogliente, oltre alla sala mensa di uso comune, offre aeree di studio, sale riunioni e zone ricreative ad uso gratuito di tutti gli ospiti.

Alcuni ragazzi pranzavano sul posto di lavoro, anche se potevano sempre richiedere il pranzo a sacco preparato dalla struttura ospitante.

Le strutture abbinata ai ragazzi erano state comunicate durante la riunione con l'organizzatore Romanelli e il tutor referente in Spagna, Antonio Lerro ed erano le seguenti:

Elenco strutture e abbinamento alunni:

Ingianna Sofia e Portello Carmela: Receptionist presso Colegio Mayor Ausias March

Cartolano Armando : Aiuto-cuoco presso "Hotel Berger"

De Rosa Mariachiara, Caramia Meri e Fragale Giada: receptionist presso "Mc Flats" residenza turistica

D'Ambra Lorena: Aiuto cuoco presso "Hotel Cosmo"

Zaccaro Antonio : Aiuto cucoco presso "Hotel Malcom & Barret"

Santagada Marco e Ricchiuto Loris: commis di sala presso Ristorante italiano "Al Dente"

D'Ingianna Gianluca: Aiuto cuoco presso "El Bar".

Caramia Meri è stata inserita sin dal primo giorno al posto di Sofia Ingianna, presso il Colegio Mayor per via dell'uso del busto, che portava a causa di un incidente dei giorni precedenti, evitandole così di muoversi e camminare troppo in quanto le condizioni fisiche non glielo avrebbero permesso.

Dopo alcuni problemi sono stati sostituite altre strutture:

Zaccaro Antonio: Aiuto cucoco presso "Salta la Pasta"

Santagada Marco e Ricchiuto Loris : commis di sala presso Ristorante "Entretorres"



L'impatto sul gruppo è stato molto importante, anche se le problematiche, soprattutto fuori l'orario di lavoro, sono state numerose. Il progetto, però, ha sviluppato, nella maggior parte di loro, motivazione allo sviluppo e ampliamento delle abilità professionali, ricchezza e maggiore consapevolezza professionale e culturale, accrescimento del senso di appartenenza alla comunità educante. Alcuni di loro, devono ancora imparare a rispettare gli orari, devono capire le responsabilità che un incarico

professionale comporta e devono gestire i loro atteggiamenti. Cosa importante, devono comprendere l'importanza di essere vestite adeguatamente durante l'orario di lavoro secondo le regole imposte anche dalla figura professionale rivestita. Devono sviluppare autonomia nella gestione dei tempi utili al raggiungimento del posto di lavoro per evitare i ritardi e devono concentrarsi molto sul valore e sull'importanza della continuità degli impegni di lavoro presi.

Gli obiettivi lavorativi raggiunti sono stati più che buoni, in alcuni casi ottimi. Dai report scritti e dai questionari compilati dai tutor, si è registrata una notevole partecipazione e motivazione all'apprendimento da parte degli studenti. Si riscontra un risultato sufficiente solo in una ristretta minoranza del gruppo.

D'altra parte, l'atteggiamento di diversi di loro, verso i tutor o comunque al di fuori dell'orario lavorativo, ha avuto delle pecche, immaturità causate dalla giovane età, ma anche dalla poca educazione nel modo di porsi e comportarsi. Questi giovani professionisti del domani sembrano non avere contezza dell'importanza di adottare i canoni generali dell'educazione di base, insieme all'uso delle parole magiche per loro : BUONGIORNO, BUONASERA, GRAZIE, PREGO, PERMESSO...

ORGANIZZAZIONE DELLA PROGETTUALITA'

Durante la riunione, effettuata due giorni prima della partenza, sono state date informazioni riguardo il trasporto e le sistemazioni. Ci sono state alcune informazioni errate riguardo alcuni dati.

Dopo la partenza da Castrovillari per Roma-Fiumicino aeroporto, si è riscontrato il primo problema. Arrivati in aeroporto al momento del rilascio dei bagagli, ci è stato comunicato di dover pagare il secondo bagaglio, quello da 10 kg, nonostante nella riunione fosse stato comunicato che i bagagli per ogni viaggiatore erano: 1 da 20 kg da stiva, 1 da 10 kg da salire a bordo e uno zainetto o borsa uso personale. Quindi ogni partecipante ha dovuto pagare la quota per imbarcare il proprio bagaglio. Per il viaggio di ritorno, l'inconveniente è stato risolto grazie all'intervento della Dirigente.

Arrivati a Valencia siamo stati accolti dal Tutor e comodamente accompagnati in Collegio dal servizio taxi.

Anche l'informazione dei bagni in comune, non era stata comunicata, ma comunque la situazione è stata accettata quasi nell'immediato.

DIFFICOLTA' INCONTRATE

Il gruppo dei ragazzi, non era molto compatto o affiatato. Noi docenti ci siamo dovute scontrare con il profilo di un' alunna, titolare di Sostegno, che chiedeva insistentemente attenzioni particolari, e che sin dal primo giorno ha chiesto di essere accompagnata e rilevata dal posto di lavoro, cosa che ha tenuto particolarmente impegnati noi accompagnatori e legati quotidianamente alle sue esigenze lavorative e personali, con conseguenti ricadute sull'uso del numero di corse autobus utilizzate dai docenti stessi, che hanno provveduto personalmente al pagamento delle stesse .

PROFILO DEI DOCENTI PARTECIPANTI

Due di noi hanno effettuato per la seconda volta una mobilità per l'apprendimento offerta dal programma Erasmus, per un'altra professoressa è stata la prima volta. La fase di mobilità ha sviluppato: competenze sociali e interpersonali, consapevolezza ed espressione culturale, competenze di cittadinanza, conoscenze linguistiche e tecnologiche, abilità organizzative e professionali, condivisione di buone pratiche, costruzione di una rete di conoscenze professionali, rinforzo della cooperazione e della collaborazione interna al gruppo , comprensione dei propri punti di forza e debolezza.

La fase successiva ha sviluppato: il senso di appartenenza alla comunità educante, spirito d'iniziativa, capacità progettuali, ampliamento delle conoscenze e delle competenze dei propri studenti e colleghi di team.

IMPATTO

L'impatto dei partecipanti sulle scuole e sugli studenti ha avuto un aspetto pratico, uno pedagogico ed uno sociale: il rapporto ravvicinato con gli studenti, ha abbreviato la distanza che spesso si crea fra scuola, studenti e famiglie; il progetto ha diffuso un senso di curiosità in gran parte del team dei partecipanti.

È stata un'esperienza istruttiva dal punto di vista di crescita professionale, formativa e sociale, culturale nonché spirituale.

Come Tutor abbiamo svolto il ruolo di coinvolgere gli studenti ad immergersi nel tessuto sociale del territorio e familiarizzare con la cultura professionale, gastronomica e sociale di un'altra Nazione.

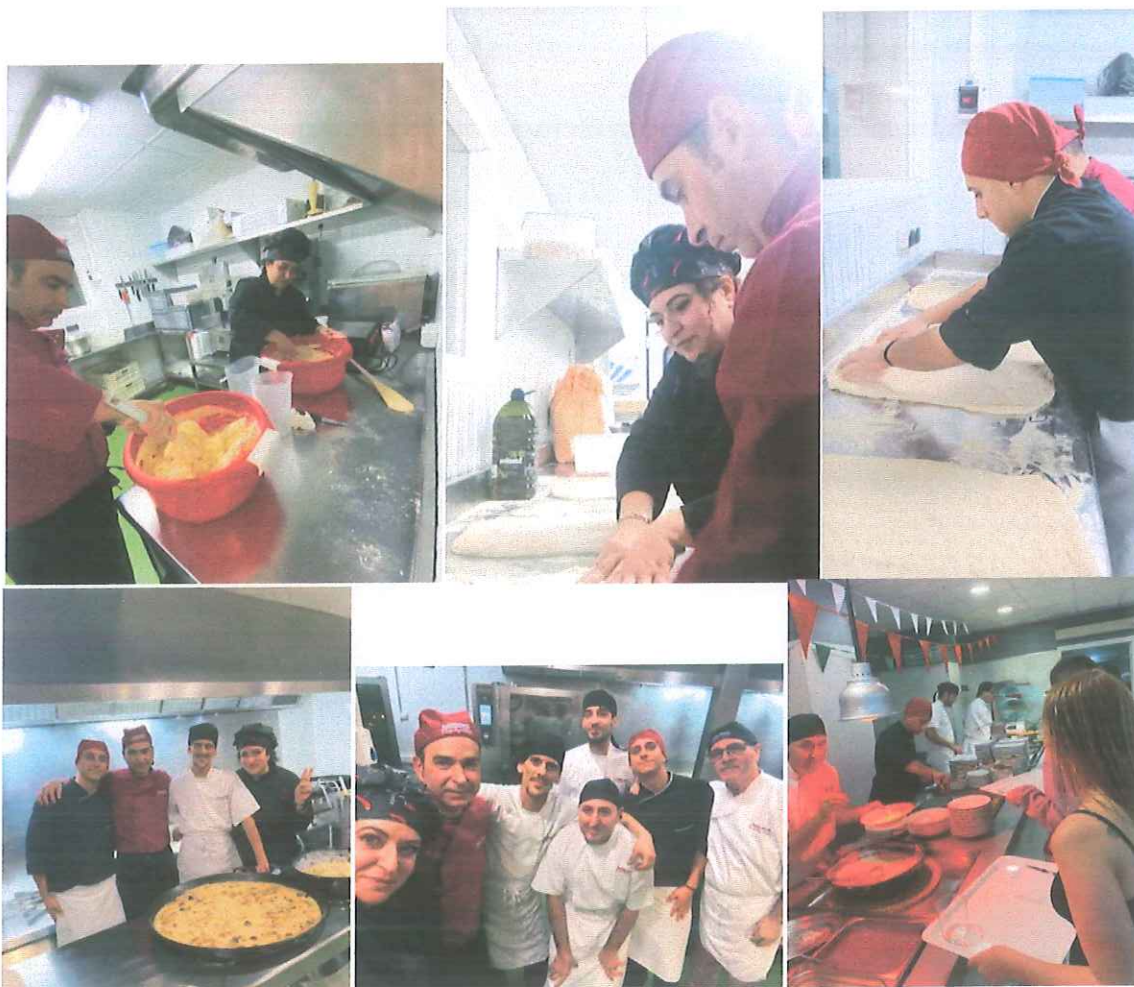
Abbiamo cercato, consigliato e messo in pratica strategie per superare tutte le difficoltà incontrate.

Riteniamo tuttavia importantissimo il valore dell'esperienza che il progetto offre. Riteniamo che se pur da perfezionare sotto alcuni aspetti (scelta partecipanti, comunicazione informazioni utili) il progetto abbia un grande o addirittura incommensurabile valore formativo ed educante per la società odierna in quanto arricchisce sotto molteplici aspetti i bagagli culturali e professionali dei partecipanti.

GIORNATA ITALIANA.

Un'altra esperienza bella e costruttiva, è stata la giornata italiana, voluta fortemente dal direttore Jesús Ribera e dal vice direttore della struttura, Salvador Ribera, dove abbiamo realizzato un breve e veloce corso di pizzeria. La prof.ssa Greco con la collaborazione dello chef Jose Manuel Gil, ha impastato 18 kg a mano di pizza per tutti gli ospiti della struttura. Il giorno dopo ha collaborato alla preparazione anche l'alunno D'Ingianna Gianluca e l'evento ha avuto un grande successo.



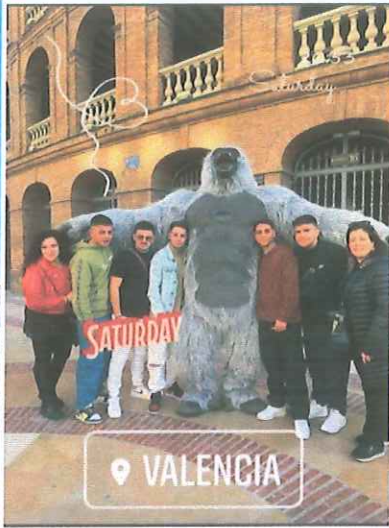


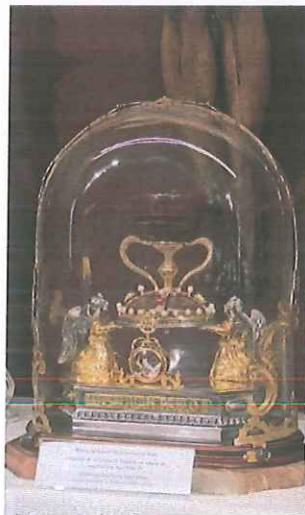
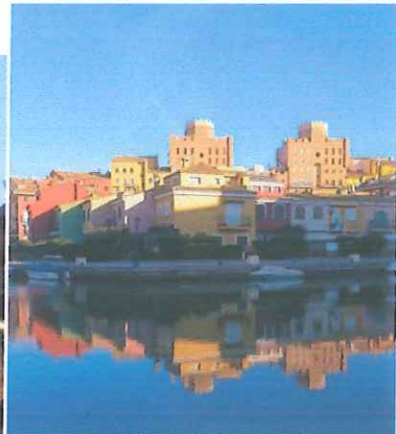
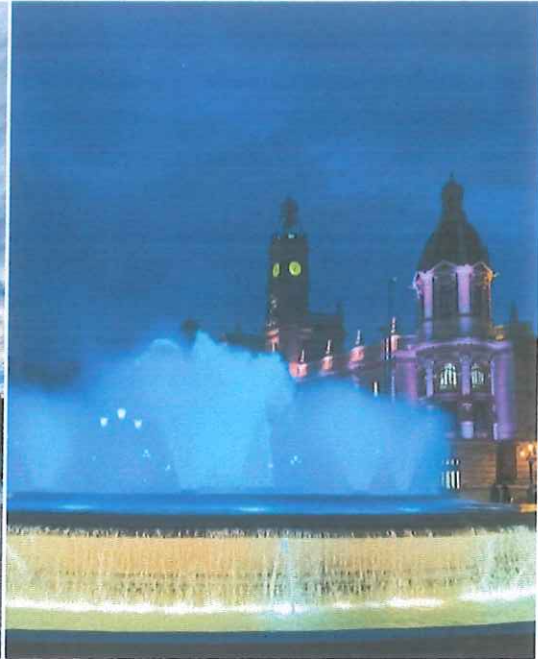
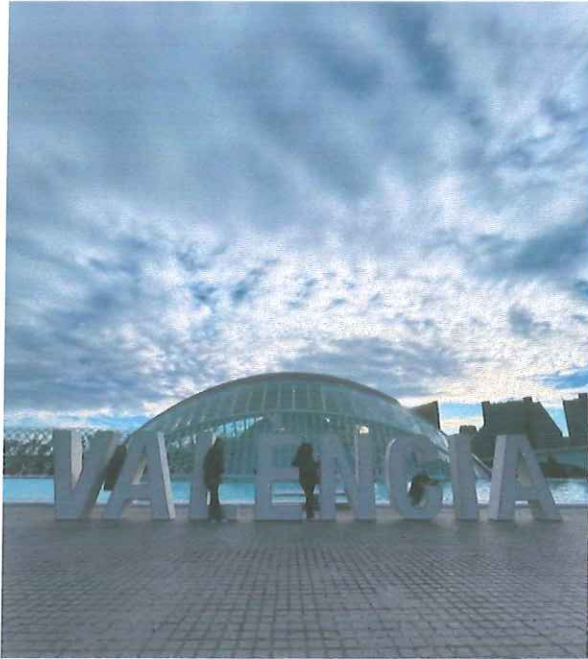
NON SOLO LAVORO.

Oltre a garantire un'esperienza professionale, noi docenti ci siamo impegnati per far conoscere al meglio ciò che di bello a livello artistico e culturale, Valencia può dare.

Molti i monumenti e i luoghi visitati:

Parco Oceanografico, La Piccola Venezia, Plaza de Toros, Plaza Ayuntamiento, Torres de Serranos, Cattedrale (Sacro Calice), Plaza de La Reina, Plaza de la Virgen, Basilica de la Virgen de los Desamparados, Mercado Central, Estacion del Norte, Mercado de Colon, Estacion Maritima y Tinglados, Hemisferic, Universidad, Bioparc, Puente de la Trinidad, Museo de las Ciencias Principe Felipe, Museo delle Belle Arti, Albufera, El Palmar, Esposizione Ninot Fallas





Firma docenti

Ilentio M...
Giulio S...
Simone P. P...