



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione

Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione

Ufficio II

## ALLEGATO 2

MIUR	
Azioni di contrasto alla Dispersione scolastica – Archivio Buone pratiche - 2019	
Denominazione Istituzione Scolastica	Istituto di Istruzione Superiore BONALDO STRINGHER
Codice Meccanografico e Indirizzo (via, civico, Comune, c.a.p.)	UDIS01700N VIALE MONS. NOGARA – 33100 UDINE
e-mail istituzionale	udis01700n@istruzione.it
Docente Referente	nominativo: SINDACO M. ELENA e-mail: mariaelena.sindaco@istruzione.it
Rete di scuole di appartenenza (denominazione e indicazione della Scuola polo)	
Titolo progetto	<b>CAFFE' DIDATTICO "We are – Il bar che non c'era"</b>
Anno scolastico di effettuazione	2018-2019
Durata	Annualità (riattivabile di anno in anno)
Destinatari (tipologia e numero)	n. 21 studenti classe terza (classe aperta) corso servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – sala vendita e dolciaria
Ambito dell'intervento (barrare con la x)	<input checked="" type="checkbox"/> prevenzione <input checked="" type="checkbox"/> intervento <input checked="" type="checkbox"/> compensazione
Priorità perseguita (barrare con la x)	<input type="checkbox"/> prevenzione del disagio causa dell'abbandono <input checked="" type="checkbox"/> rafforzamento delle competenze di base <input checked="" type="checkbox"/> integrazione degli studenti di cittadinanza non italiana <input type="checkbox"/> formazione dei docenti sulla didattica per competenze
Obiettivi prefissati	<p>Il caffè didattico è un luogo dove la formazione del settore enogastronomico si mette in gioco avvicinando gli allievi al mondo del lavoro attraverso la partecipazione e l'organizzazione autonome di un locale all'interno dell'Istituto a servizio dell'intera comunità scolastica. Questo contesto di esperienza permette di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi.</p> <p>Il progetto, inoltre, offre agli studenti l'opportunità:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• di acquisire competenze trasversali con la metodologia "learning by doing" (apprendimento attraverso il fare) e problem solving indispensabili per l'inserimento lavorativo e della società attuale;</li><li>• di orientarsi nella complessità del mondo del lavoro e avviare una start-up di un'impresa reale;</li><li>• di valorizzare modelli di apprendimento esperienziali in contesti laboratoriali e di guidarli e sostenerli verso scelte autonome, condivise e responsabili.</li></ul> <p>Si prefigge di sviluppare le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed</li></ul>

Responsabile Dispersione: Prof.ssa Clara Rech  
Il Dirigente: Giuseppe Pierro  
Visto:

Contatti: 06/5849 2238  
dgsip.ufficio2@istruzione.it



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione

Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione

Ufficio II

	<p>innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li><li>• Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro</li><li>• Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo</li><li>• Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali</li><li>• Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</li><li>• Gestire economicamente l'attività con bilancio separato da quello dell'istituto.</li></ul>
Obiettivi raggiunti	<ul style="list-style-type: none"><li>• protagonismo degli studenti in attività a servizio alla comunità scolastica ha aumentato l'autostima di ciascuno di loro</li><li>• approfondimento e applicazione dei contenuti e abilità appresi in aula li ha resi più sicuri e interessati all'approfondimento</li><li>• sviluppo di competenze comunicative e relazionali efficaci anche in situazioni di pressione e stress</li><li>• costituzione, attuazione, sviluppo della cooperativa di studenti li ha consentito di dividersi compiti e ruoli e condurre in modo autonomo, condiviso, responsabile l'impegno assunto</li><li>• sono stati in grado di affrontare e gestire gli imprevisti e di individuare soluzioni concrete in ambito lavorativo</li></ul>
Risorse economiche utilizzate	<p>Totale: € di cui:</p> <p>per acquisti beni: € (Oro caffè ha messo gratuitamente a disposizione una moderna macchina del caffè e gli arredi; l'istituto ha messo a disposizione uno spazio adeguato; € 210 capitale sociale iniziale frutto di autofinanziamento degli studenti)</p> <p>per acquisti servizi: € per personale interno: € 400 (FIS) per personale esterno: € 1.800 (finanziamento di</p>



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione

Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione

Ufficio II

	Confcooperative FVG da Bando Regione FVG)
Fonte del finanziamento	Regione FVG
Eventuali altri Enti esterni partecipanti	Confcooperative FVG ORO caffè
Strumenti di monitoraggio in itinere e ex post utilizzati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assemblee degli studenti soci (verbali prodotti)</li><li>• Valutazione dei prodotti e del servizio offerti al banco</li><li>• Osservazioni dei docenti e degli esperti esterni</li><li>• Ricaduta positiva sui risultati scolastici</li></ul>
Modalità di diffusione adoperate	L'attività è stata oggetto di attenzione e promozione da parte dei media locali; è oggetto di studio in quanto ambiente innovativo di apprendimento che facilita l'acquisizione e lo sviluppo di competenze
Descrizione - Abstract (max 2500 caratteri)	<p>Gli studenti, soci della cooperativa scolastica, hanno partecipato inizialmente ad una formazione in orario extrascolastico, a cura di esperti esterni del mondo dell'impresa cooperativa e docenti dell'istituto, per creare, organizzare e strutturare una "cooperativa scolastica" reale; hanno curato tutte le fasi propedeutiche all'avvio di un'attività d'impresa (elezione cariche sociali, scelta nome e logo cooperativa, discussione elementi statuto, definizione ruoli, organizzazione attività, value proposition dell'impresa cooperativa scolastica, strategie comunicative, organizzazione, atto costitutivo, assemblee soci); una formazione specifica ha riguardato anche la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'HACCP e la gestione di un bilancio d'impresa.</p> <p>Ogni giorno, a rotazione, gli studenti soci si sono messi alla prova nella attuazione della loro impresa, organizzando i turni di lavoro, preparando e servendo alla clientela, esclusivamente personale interno all'istituto, i prodotti della caffetteria e i dolci da loro preparati in autonomia.</p> <p>Nei momenti di difficoltà nella gestione, in quanto impegnati in attività di ASL o altre attività didattiche, hanno coinvolti altri studenti, denominati "soci-lavoratori" sotto il loro controllo e responsabilità.</p> <p>Gli studenti si sono trovati immersi nella quotidiana attività lavorativa, vivendo e sperimentando le possibili situazioni che incontreranno durante la carriera lavorativa, imparando a gestire le difficoltà e a esprimere le proprie potenzialità, ponendosi con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico, di fronte alle situazioni e ai problemi che sono emersi.</p> <p>L'attività è stata chiusa nel giugno 2019 al termine dell'anno scolastico.</p> <p>I proventi sono stati divisi dai soci come da atto costitutivo per proseguire la formazione degli studenti soci, per l'acquisto di strumentazioni da donare alla scuola, per un evento che gli studenti-soci organizzeranno all'interno dell'istituto stesso.</p> <p>Gli studenti sono intenzionati riprendere l'attività coinvolgendo altri studenti a cui fare da tutor nella formazione iniziale.</p>