

**MIM**Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

*Pellegrino Artusi*

ROMA

**ALLEGATO B****SCHEDA DESCRITTIVA DEL PROGETTO**

<b>PROGETTO 64310 del 23/04/2025 - POC - Percorsi di Orientamento MI ORIENTO NEL MONDO DELLE PROFESSIONI</b>	
<b>TITOLO MODULO</b>	<b>DESCRIZIONE MODULO</b>
N.2 Orientarsi nel mondo della CUCINA: competenze, opportunità, prospettive - Ed.2	<p>Il modulo intende guidare gli studenti del triennio enogastronomia-cucina verso una maggiore consapevolezza delle proprie competenze, passioni e prospettive professionali, supportandoli nella scelta del percorso post-diploma. Strutturato in 30 ore, il percorso prevede attività di autovalutazione, incontri con chef, imprenditori del settore e docenti di ITS Academy, visite didattiche a strutture ristorative e laboratori di approfondimento su figure e ruoli professionali. Gli obiettivi didattico-formativi sono: favorire l'esplorazione delle opportunità lavorative e formative nel settore food, stimolare l'autoconoscenza e la capacità di autovalutazione, potenziare le competenze trasversali utili per l'inserimento lavorativo o la prosecuzione degli studi. Le metodologie privilegiate sono l'apprendimento attivo, il problem solving, il project work e il dialogo con testimoni privilegiati. I risultati attesi includono una maggiore chiarezza nella definizione del proprio progetto formativo e professionale e una conoscenza aggiornata del mercato del lavoro enogastronomico.</p> <p>La verifica avverrà attraverso la raccolta di elaborati personali, la compilazione di un portfolio orientativo e la partecipazione attiva agli incontri.</p>
N.3 Comunicare il territorio: orientamento alle professioni digitali e competenze da SOCIAL MEDIA MANAGER	<p>Il modulo, rivolto agli studenti del triennio di tutti gli indirizzi, mira a sviluppare competenze orientative e digitali legate al ruolo del social media manager nei settori turistico, enogastronomico e culturale. Prevede attività di autovalutazione, laboratori pratici, incontri con esperti del digital marketing e professionisti della comunicazione turistica, oltre alla visita di realtà che promuovono il territorio tramite i social.</p> <p>Gli obiettivi sono: potenziare le competenze comunicative (anche in lingua straniera), stimolare la creatività e la capacità di narrazione digitale, acquisire strumenti e strategie per l'uso consapevole di piattaforme come Instagram, Facebook e TikTok e comprendere il ruolo strategico della comunicazione per</p>



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

# Pellegrino Artusi

ROMA



	<p>l'identità professionale e per la valorizzazione dei prodotti, dei luoghi e degli eventi.</p> <p>Le metodologie prevedono project work, lavoro di gruppo, simulazioni e storytelling.</p> <p>I risultati attesi includono una maggiore consapevolezza delle professioni digitali e la realizzazione di contenuti per la promozione del territorio (ideazione di una campagna social) o di un prodotto turistico.</p> <p>La verifica avverrà tramite portfolio orientativo, presentazione del project work e partecipazione attiva.</p>
<p>N.4 Orientarsi nel mondo della SALA e della MIXOLOGY: competenze e opportunità</p>	<p>Il modulo, destinato agli studenti del triennio sala e vendita, si propone di accompagnarli nella scoperta delle opportunità formative e professionali nei settori dell'accoglienza, del servizio di Bar, Sala e Vendita e della Mixology, valorizzando competenze e inclinazioni personali. Prevede attività di autovalutazione, incontri con maître, sommelier, bartender, manager del settore Ho.Re.Ca., referenti di ITS Academy, cocktail bar e strutture ricettive di eccellenza, laboratori pratici su tecniche di servizio e preparazione di cocktail. Gli obiettivi didattico-formativi sono: potenziare le competenze tecniche e relazionali, approfondire diversi ruoli professionali, favorire la conoscenza delle possibilità di specializzazione e carriera nel settore, supportare gli studenti nella definizione del proprio percorso.</p> <p>Le metodologie comprendono apprendimento attivo, role playing, problem solving, testimonianze dirette e realizzazione di un project work finale.</p> <p>I risultati attesi includono una maggiore consapevolezza delle proprie potenzialità e una visione chiara delle opportunità offerte dai settori Sala, Barman e Bartender della Mixology.</p> <p>La verifica avverrà tramite portfolio orientativo, presentazione del project work e partecipazione attiva alle attività.</p>
<p>N.5 Orientarsi nel mondo della PASTICCERIA: competenze, percorsi, opportunità</p>	<p>Il modulo, rivolto agli studenti del triennio pasticceria, si propone di accompagnarli in un percorso di orientamento volto a esplorare le possibilità formative e professionali nel settore dolciario e della ristorazione. Strutturato in 30 ore, prevede attività di autovalutazione delle competenze, incontri con maestri pasticceri, imprenditori del settore e referenti di ITS Academy, visite a laboratori artigianali e aziende dolciarie, workshop su innovazione e tradizione in pasticceria.</p> <p>Gli obiettivi didattico-formativi sono: stimolare l'autoconoscenza, far emergere i talenti individuali, approfondire le diverse figure professionali del settore, offrire</p>

**MIM**Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

# Pellegrino Artusi

ROMA



	<p>strumenti per una scelta consapevole del percorso post- diploma. Il modulo utilizza metodologie attive come il learning by doing, il problem solving, il confronto diretto con esperti, la realizzazione di un piccolo project work finale. I risultati attesi comprendono una maggiore consapevolezza delle proprie potenzialità e una conoscenza concreta delle opportunità di studio e lavoro nel settore pasticceria.</p> <p>La verifica avverrà attraverso la compilazione di un portfolio orientativo, la presentazione del project work e la partecipazione attiva alle attività.</p>
<p>N.6 Orientarsi nel turismo e nell'ACCOGLIENZA: professioni, lingue e tecnologie per la promozione del territorio</p>	<p>Il modulo, per studenti del triennio accoglienza turistica, vuole esplorare le professioni dell'accoglienza alberghiera, il turismo culturale e la promozione del territorio, sviluppando competenze trasversali e digitali utili per il mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi. Prevede attività di autovalutazione, incontri con guide turistiche, organizzatori di eventi culturali e artistici, esperti d'arte, direttori d'hotel, agenzie viaggi e tour operator, esperti di marketing turistico digitale, ITS Academy e università; sono previste visite a strutture ricettive, musei e itinerari storico-artistici.</p> <p>Gli obiettivi formativi sono: potenziare le competenze comunicative in lingua straniera, approfondire diversi ruoli professionali nel settore alberghiero, turistico e culturale, acquisire conoscenze su tecnologie digitali per la promozione turistica, supportare la costruzione di progetti formativi-professionali consapevoli.</p> <p>Le metodologie includono apprendimento attivo, role playing, project work, simulazioni, attività di progettazione di itinerari e pacchetti turistici.</p> <p>I risultati attesi comprendono una maggiore consapevolezza delle opportunità del settore e delle proprie inclinazioni.</p> <p>La verifica avverrà attraverso presentazione del project work e partecipazione attiva.</p>
<p>N.9 Orientarsi nel mondo della SALA e del VINO : competenze e opportunità</p>	<p>Il modulo, rivolto agli studenti del triennio sala e vendita, approfondisce le opportunità formative e professionali nei settori dell'accoglienza, del servizio e in particolare dell'enologia.</p> <p>Strutturato in 60 ore, prevede attività di autovalutazione, incontri con maître, sommelier, enologi, produttori vinicoli, bartender, referenti di ITS Academy e istituti di alta formazione, visite a cantine, fiere di settore, ristoranti e wine bar di eccellenza.</p> <p>Il percorso include laboratori pratici su tecniche di servizio e cultura del vino, analisi sensoriale, abbinamento cibo-vino, gestione della cantina e narrazione del vino.</p>



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

# Pellegrino Artusi

ROMA



	<p>Gli obiettivi formativi sono: rafforzare le competenze tecniche e relazionali, conoscere i percorsi di specializzazione in ambito enologico e Ho.Re.Ca., orientarsi tra le nuove professioni del vino, dalla sala al marketing esperienziale. Le metodologie prevedono apprendimento attivo, role playing, degustazioni guidate, simulazioni e project work.</p> <p>I risultati attesi comprendono maggiore consapevolezza delle proprie potenzialità, padronanza delle competenze enogastronomiche e progettazione di un percorso formativo coerente.</p> <p>La verifica avverrà tramite portfolio orientativo, presentazione del project work e partecipazione attiva.</p>
<p>N.10 Professionisti nella gestione di strutture ricettive ed enogastronomiche - MANAGER</p>	<p>Il modulo, rivolto agli studenti del triennio di tutti gli indirizzi dell'Istituto Alberghiero (cucina, sala, pasticceria, accoglienza turistica), mira a fornire le competenze di base per la figura di un professionista manageriale di strutture ricettive ed enogastronomiche.</p> <p>La struttura prevede 30 ore suddivise tra lezioni teoriche, laboratori, studio di casi e simulazioni.</p> <p>Gli obiettivi didattico/formativi comprendono: acquisizione di competenze gestionali, conoscenza dell'organizzazione dei reparti, sviluppo di capacità comunicative e decisionali, introduzione al marketing dell'ospitalità.</p> <p>I contenuti includono: principi di gestione integrata di cucina, sala e accoglienza; tecniche di customer care; organizzazione di eventi e menu; controllo dei costi e approccio sostenibile.</p> <p>Le metodologie adottate saranno cooperative learning, role playing, problem solving e analisi di casi reali.</p> <p>I risultati attesi includono maggiore consapevolezza del ruolo manageriale, sviluppo di soft skills e capacità di lavorare in team.</p> <p>La verifica e valutazione avverranno tramite project work, griglie di osservazione, questionari e un colloquio finale.</p>
<p>N.11 Nuove attività imprenditoriali e finanza agevolata</p>	<p>Il modulo si rivolge agli studenti del triennio con l'obiettivo di esplorare l'imprenditoria e la finanza agevolata nel settore enogastronomico e alberghiero.</p> <p>Il percorso si propone di fornire strumenti per l'avvio d'impresa: ideazione, analisi di mercato, business plan, marketing. Prevede inoltre un focus sulla finanza agevolata: bandi, strumenti locali/nazionali/europei per nuove imprese del settore. Nel modulo è previsto il coinvolgimento di esperti (imprenditori, consulenti, enti) con testimonianze e approfondimenti reali.</p>



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

# *Pellegrino Artusi*

ROMA



	<p>Metodologie: project learning, lavori di gruppo, testimonianze, strumenti digitali.</p> <p>Obiettivi: sviluppare mentalità imprenditoriale, acquisire conoscenze su finanza agevolata, valutare la fattibilità di progetti.</p> <p>Risultati attesi: elaborare un'idea d'impresa, identificare fonti di finanziamento.</p> <p>Strumenti di verifica: project work finali, partecipazione.</p>
--	--