|  |
| --- |
| **PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE QUARTA ANNUALITÀ**  **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA** |

## STUDENTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A.S.** | **CLASSE FREQUENTATA** | **TUTOR** |
|  | IV |  |

**PROFILO DI USCITA previsto per la classe V (Decreto interministeriale 24 maggio 2018 n. 92)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Professioni NUP/ISTAT correlate | Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT | Qualifica IeFP |
| 5.2.2. Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi.  5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti.  5.2.2.2 Addetti alla preparazione alla cottura e alla distribuzionedi cibi  5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione | 56 Attività dei servizi di ristorazione.  56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile  56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione  56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina | -Catering -Banqueting Professione -Chef di cucina -Pasticcere -Pizzaiolo –Panettiere –Gelataio |

|  |
| --- |
| **COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI FORMALI NON FORMALI O INFORMALI** |

## PRECEDENTI ESPERIENZE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[indicare la scuola o il percorso formativo di provenienza]

**EVENTUALI RIPETENZE**

[indicare la/e classe/i ripetuta/e]

**Quadro 1: Obiettivi previsti in termini di personalizzazione del percorso didattico**

-Attività di recupero in caso di carenze riscontrate al termine del primo quadrimestre (curricolare)

-Eventuale conseguimento di crediti per il passaggio ad altri percorsi di istruzione e formazione

-Attività di sostegno alla realizzazione del progetto formativo individuale (colloqui di riorientamento, altro)

-Attività di potenziamento e valorizzazione delle eccellenze

-Progetti: [indicare progetti classe dalla programmazione

Nel caso di studente con BES [eliminare se non pertinente]

-tutti gli obiettivi e le attività indicate nel PDP ovvero nel PEI

|  |
| --- |
| **Quadro 2: verifica periodica e revisione del Progetto Formativo Individuale** |

Visti i risultati ottenuti, le attività svolte, i bisogni formativi dello studente, l’attuazione del progetto formativo individuale procede in modo efficace/ difficoltoso.

Eventuali misure correttive:

* Corsi di recupero in itinere o finali
* Attività di promozione delle eccellenze]

|  |
| --- |
| **Quadro 3: Unità di Apprendimento Interdisciplinare** |

## Per una visione dettagliata delle UDA si fa riferimento al curricolo d’istituto

[inserire le UdA interdisciplinari previste dal piano didattico, e il titolo dell’UDA PCTO]

|  |
| --- |
| **Titolo dell’UdA** |
| ***Importanza dei metodi di conservazione per la salute*** |
| ***START UP per indirizzo Enogastronomico*** |
|  |

|  |
| --- |
| **Quadro 4: Unità di Apprendimento Interdisciplinare di Educazione Civica** |

|  |  |
| --- | --- |
| **NUCLEO CONCETTUALE** | **N. ore** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Quadro 5: Percorso per le Competenze Trasversali e l’Orientamento** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Titolo del percorso** |  |
| **Durata del percorso in ore** |  |
| **Livello conseguito** |  |

**SOTTOSCRIZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE**

|  |  |
| --- | --- |
| Data sottoscrizione |  |
| Firma del Tutor |  |
| Firma dello studente |  |
| Firma del genitore o di chi esercita una responsabilità genitoriale |  |

**[Indicare la modalità con cui si è proceduto alla sottoscrizione. Es in presenza, a distanza tramite Meet della G-Suite, tramite registro elettronico**