

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261 Pagina 1 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE

POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



Prot. come da segnatura

Vittorio Veneto, 23 Gennaio 2018

All'USR Veneto
All'Ufficio Scolastico Territoriale di
Treviso
Ai Genitori degli Alunni dell'Istituto
Beltrame
A tutti gli Istituti della Provincia di
Treviso
ProLoco Vittorio Veneto
All'Albo online dell'IPSSAR
Beltrame

Scuola In Metodologie didattiche innovative

Cibo natura, turismo cultura

Programma Operativo Regionale-Fondo Sociale Europeo 2014-2020 – Obiettivo generale "Investimenti in favore della crescita e l'Occupazione"- Reg. 1303/2013 1304/2013 – Asse III "Istruzione e Formazione"-.

Obiettivo Tematico 10 -- Obiettivo Specifico 11 - Priorità d'investimento 10.iv

Cod. Ente: 2690 Rag. Sociale IPSSAR "A. Beltrame" codice accreditamento A0319 Asse Istruzione e Formazione Delibera DGR n. 1784 del 07/11/2017

Sede IPSSAR "A. Beltrame"

Progetto Ammesso e Finanziato con DDR n. 1248 del 22-12-2017 - Cod. progetto: 2690-1-1784-2017

CODICE CUP G17H03000130001

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Pagina 2 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



VISTO il D. Leg.vo 30 marzo 2001, n.165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii;

VISTO il D. I. 1 febbraio 2001 n.44, "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche;

VISTO Programma Operativo Regionale- Fondo Sociale Europeo 2014-2020 – Obiettivo generale "Investimenti in favore della crescita e l'Occupazione" - Reg. 1303/2013 1304/2013 – Asse III "Istruzione e Formazione" - Obiettivo Tematico 10 - Obiettivo Specifico 11 - Priorità d'investimento 10.iv – Delibera DGR n. 1784 del 07/11/2017;

VISTA la Delibera del Collegio Docenti n. 2 del 29/11/2016 con la quale è stato approvato l'aggiornamento del PTOF per il triennio a. s. 2016/19 in cui è previsto di valutare tutte le offerte di corsi, concorsi, collaborazioni o partenariati a livello Europeo;

VISTI gli allegati A e B al decreto n. 1248 del 22/12/2017 di approvazione del progetto "Cibo e natura, turismo e cultura" di cui alla DGR 1784/2017;

VISTE le Delibere del Consiglio d'Istituto n. 85 del 11/11/2016, n. 8 del 13/12/2017 con le quali è stato approvato il PTOF per il triennio a. s. 2016/2019 e la delibera n. 17 del 13/12/2017 di adesione al progetto Scuola IN DGR 1784/2017 POF FSE 2014/2020;

rende noto

che questa Istituzione Scolastica è stata autorizzata ad attuare il Progetto POR FSE 2014-2020 – Obiettivo generale "Investimenti in favore della crescita e l'Occupazione" Reg. 1303/2013 – 1304/2013 – Asse III "Istruzione Formazione" – Obiettivo tematico



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Pagina 3 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



10 – obiettivo Specifico 11 – priorità di investimento 10.iv – "Scuola IN Metodologie didattiche innovative" dal titolo

<u>"Cibo e natura, Turismo e cultura"</u> Codice progetto 2690-1-1784-2017

<u>Descrizione del progetto</u>

I cambiamenti epocali che hanno investito il settore del turismo, legati alle nuove esigenze dei turisti e alle nuove sfide e opportunità del web, hanno messo in evidenza la necessità di potenziare l'offerta turistica lungo direttrici innovative e originali.

Il concetto di turismo ha subito profonde trasformazioni nelle sue stesse fondamenta: dal lato della domanda si sta verificando la trasformazione dell'ambiente competitivo dal turismo di massa ai turismi individuali e crescono sempre più la frammentazione delle audience e la moltiplicazione dei canali di comunicazione; dal lato dell'offerta, invece, si sta osservando una serrata competizione sui target, una proposta poco distinguibile che spesso è legata a luoghi comuni ormai superati ed una forte tensione sui margini causata dall'iperstandardizzazione dell'offerta turistica. In quest'ottica le competenze professionali relative agli indirizzi di studio dell'Istituto Beltrame sono strettamente connesse alla realizzazione di progetti e attività per la promozione territoriale attraverso l'innovazione dell'offerta e della comunicazione turistica, sia per le destinazioni, sia per le reti di imprese del turismo, nell'ottica della trasformazione da "prodotto/servizio turistico" a "esperienza turistica", studiata e progettata per specifici segmenti di mercato per offrire strategie ottimali per le esperienze da vivere e da ricordare al fine di ottenere esperienze memorabili con i cd." elementi WOW", ossia gli elementi di differenziazione specifica dell'offerta che generano soddisfazione, stupore ed entusiasmo nei turisti.

Nelle attività progettuali si coinvolgeranno tre squadre composta ciascuna da 7 studenti (sia uomini che donne) aventi competenze complementari, per un totale di 21 alunni provenienti dagli indirizzi di enogastronomia ed accoglienza turistica; vi



Pagina 4 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



saranno due docenti referenti per squadra. La sperimentazione della metodologia didattica innovativa, l'apprendimento collaborativo nello specifico, sarà svolta al di fuori dell'ordinario orario scolastico. Prezioso sarà il contributo del Supervisore che accompagnerà gli studenti sia nello sviluppo in itinere dell'output finale, sia nella restituzione dello stesso durante l'evento conclusivo.

Il turismo rappresenta l'unico sistema produttivo che continua a crescere in tutto il mondo. Si tratta, dunque, di un'opportunità da sfruttare, soprattutto per l'Italia, dove dal 2001 al 2015 i turisti sono aumentati del 50%. Il 60% dei turisti stranieri che vengono in Italia visita solo quattro Regioni: Veneto, Lazio, Lombardia e Toscana. Il record è del Veneto con il 20,5%. Gli ultimi dati resi noti dall'Eurostat, riferiti al 2015, pongono il Veneto al sesto posto in Europa per importanza turistica, prima in Italia. Le prealpi e le colline del Vittoriese attirano sempre più turisti. Si è passati dalle circa 92mila presenze (ovvero notti dormite) del 2013 alle circa 110mila del 2015. Un incremento, quindi, del 20% in due anni.

Indiscutibile la necessità che gli operatori siano adequatamente formati al fine di offrire un'accoglienza che risponda alle aspettative di turisti sempre più esigenti, dando al turismo una forte vocazione sostenibile, sviluppando tutte quelle attività che si possono realizzano sul territorio, con l'obiettivo di tutelare, salvaguardare e riqualificare in maniera innovativa il patrimonio culturale, artistico, architettonico e umano, per noi e per le generazioni future. Una strategia di sviluppo, economico e sociale, che ha come fine la tutela e la riproposizione innovativa di luoghi, memorie, conoscenze e artigianalità. Un turismo lento, sostenibile e responsabile, per scoprire i luoghi rispettandoli, per conoscerli, viverli. Importante a questo riguardo la collaborazione con la Pro Loco (partner di progetto)per fare impresa valorizzando le bellezze nascoste del nostro territorio. Rispetto alle sue tradizionali funzioni, la scuola in generale ed un Istituto alberghiero come il nostro si trova oggi di fronte ad uno scenario in radicale trasformazione per tanto vi è la necessità di adattare i sistemi educativi alle sfide emergenti di una società in rapido sviluppo. Le giovani generazioni si trovano ad affrontare un mercato sempre più interconnesso che richiede capacità di pensare in modo critico, di comunicare efficacemente e di costruire conoscenza in collaborazione, di apprendere per tutto l'arco della vita,



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

Pagina 5 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



capacità di superare visioni univoche e individualistiche a favore di un'apertura verso una conoscenza e una comprensione progressiva, multi prospettica dei fenomeni. Negli ultimi anni, l'Istituto Beltrame ha risposto in vari modi a tali sollecitazioni, spostando l'attenzione della riflessione da insegnare per l'apprendimento di contenuti a insegnare le competenze chiave, abilità per la vita (life skills) e obiettivi che vanno oltre la scuola.

L'apprendimento collaborativo potrà risultare congeniale per studenti di un istituto alberghiero i quali dovranno affrontare nella propria attività lavorativa futura la necessità di un lavoro di squadra sia essa all'interno di una attività di ristorazione che di una struttura ricettiva alberghiera e di accoglienza turistica.

	Azione	Destinatari	Ore
1	FORMAZIONE DI BASE SULLA METODOLOGIA LABORATORIO ESPERIENZIALE (FORMAZIONE)	6 docenti	32
2	SPERIMENTAZIONE DELLA METODOLOGIA WORKSHOP (METODICA BAR CAMP)	6 occupati + 21 docenti	8
3	PROPEDEUTICO ALLA SPERIMENTAZIONE DELLA METODOLOGIA LABORATORIO PROPEDEUTICO LABORATORI DI FEEDBACK	6 occupati + 21 studenti	24
4	FORMAZIONE SULLE STRATEGIE DI COMUNICAZIONE TEATRO D'IDEE	21 Studenti	40



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Pagina 6 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE

POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



SPERIMENTAZIONE DELLA METODOLOGIA -IDEAZIONE PRODOTTO LABORATORI DI GRUPPO 21 Studenti	240
--	-----

Caratteristiche destinatari

Nelle attività progettuali si coinvolgeranno tre squadre composta ciascuna da 7 studenti (sia uomini che donne) aventi competenze complementari, per un totale di 21 alunni provenienti dagli indirizzi di enogastronomia ed accoglienza turistica; vi saranno due docenti referenti per squadra. La sperimentazione della metodologia didattica innovativa sarà l'apprendimento collaborativo che sarà svolta al di fuori dell'ordinario orario scolastico. Prezioso sarà il contributo del Supervisore che accompagnerà gli studenti sia nello sviluppo in itinere dell'output finale, sia nella restituzione dello stesso durante l'evento conclusivo.

Coinvolgimento della scuola in termini di partenariato e collaborazioni

Il progetto verrà reso noto anche al partner qui di seguito elencato che ha aderito allo stesso:

ProLoco Vittorio Veneto.

I progetti autorizzati dovranno essere avviati entro il 31/01/2018 e che gli stessi debbano concludersi entro 12 mesi dall'avvio.

Si comunica che, per l'obbligo della trasparenza e della massima divulgazione, tutti gli elementi di interesse comunitario, relativi allo sviluppo del progetto: avvisi, bandi, pubblicità, etc, saranno tempestivamente affissi e visibili sul sito dell'IPSSAR Beltrame www.alberghierobeltrame.gov.it/.

La presente comunicazione, realizzata ai fini della pubblicizzazione/sensibilizzazione ed a garanzia di visibilità trasparenza e ruolo dell'Unione Europea, è stata redatta nel rispetto delle disposizioni relative alle misure di informazione e comunicazione, confermate nel Regolamento UE 1303/2013, agli articoli 115, 116, 117, nell'Allegato



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Pagina 7 di 7









FONDO SOCIALE EUROPEO

IN SINERGIA CON IL FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE

POR 2014 – 2020 – Ob. "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione"



XII del medesimo Regolamento, nonché all'interno del Regolamento di esecuzione n. 821/2014, Capo II artt. 3-5.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Letizia Cavallini

Documento sottoscritto con firma digitale conforme alla normativa vigente. Questa rappresentazione è conforme all'originale conservato presso l'IPSSAR "A: Beltrame" – Vittorio Veneto