

L'Impresa Formativa Simulata si propone di sviluppare in forma innovativa una stretta collaborazione tra l'Istituzione scolastica e una o più realtà operative del territorio al fine di attuare processi di simulazione aziendale e la realizzazione di un sistema di metodologie per la definizione di una didattica basata sulla sperimentazione integrata con realtà aziendali di riferimento. L'esperienza si propone di rendere gli studenti protagonisti di un processo di apprendimento, con maggiore coinvolgimento e motivazione. La sperimentazione simulata di tipiche situazioni gestionali con particolare riferimento alle problematiche della commercializzazione, dell'amministrazione, della finanza e del controllo, permette, infatti, il riscontro operativo di teorie e concetti acquisiti nel processo didattico e la loro piena assimilazione e padronanza.

OBIETTIVI FORMATIVI DI APPRENDIMENTO

1. Conoscere i fondamenti del sistema impresa
2. Conoscere gli aspetti tecnici e di valore della gestione d'impresa
3. Conoscere le tecniche di sviluppo dell'auto-imprenditorialità;
4. Conoscere l'organizzazione del lavoro;
5. Conoscere gli strumenti per la promozione turistica;
6. Conoscere i contenuti relativi al marketing turistico;
7. Partecipare all'individuazione e alla condivisione degli obiettivi del gruppo di lavoro in cui si è inseriti
8. Individuare ed analizzare i problemi e scegliere soluzioni

9. Redigere rapporti scritti in modo chiaro e conciso anche con l'ausilio dei moderni supporti informatici
10. Impostare ed eseguire ricerche di mercato
11. Individuare target di clienti e sviluppare il marketing mix
12. Scegliere strategie appropriate per vendere prodotti e servizi ai target individuati

Ampio spazio sarà riservato anche al rafforzamento di capacità della sfera personale (capacità di ascolto, stile comunicativo, senso di auto efficacia) poiché queste influenzano il raggiungimento delle competenze professionali e le prestazioni richieste dal contesto lavorativo.

Sono azioni formative strettamente sequenziali collocate in momenti diversi del percorso formativo, le quali permetteranno in un primo momento all'alunno di prendere coscienza di sé, di aumentare la propria autostima e successivamente, forte delle competenze acquisite, potrà sperimentarsi direttamente sul posto di lavoro ed, eventualmente in uscita dal mondo scolastico iniziare il proprio start up imprenditoriale.

Tra le **Competenze di base** si segnalano :

-l' acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative;

-la costruzione del proprio progetto di vita attraverso momenti, da una parte, di libera espressione e, dall'altra, di collaborazione, integrazione e responsabilità in un'attività di gruppo che prevede spazi e ruoli definiti

-l'acquisizione di attitudini ed atteggiamenti finalizzati all'orientamento dei giovani per

l'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali;

-l'apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

-Individuare i processi produttivi sia in termini qualitativi che quantitativi

-Valorizzare i prodotti tipici e la cultura enogastronomica del territorio

-Acquisire abilità e competenze professionali e abilità cognitive tali da permettere di intervenire sui problemi organizzativi e programmatici che il servizio pone all'interno di diversificate tipologie aziendali ristorative.

-Acquisizione degli elementi di base per pianificare, realizzare e gestire il catering, il banqueting, buffet, cocktail-party, coffee-break secondo l'esigenza della clientela ed in funzione del contesto operativo.

-Raggiungere elevati standard di qualità e di produttività.

-Organizzare il processo produttivo nel rispetto dell'economicità.

PARTENARIATO

*Il percorso formativo prevede il coinvolgimento in qualità di partner della Associazione datoriale **Sistema Commercio e Impresa (S.C.I.) - Confederazione Autonoma Italiana del Commercio, del Turismo, dei Servizi, delle Professioni e delle Piccole e Medie Imprese con sede a Lecce.***

S.C.I. si occupa di [commercio](#), [turismo](#), [credito](#), [formazione](#), [lavoro e relazione sindacali](#), [internazionalizzazione](#), [osservatorio istituzionale](#), [studi economico-sociali](#).

Le azioni poste in essere possono essere così sintetizzate:

- *relazioni costanti con le Istituzioni e gli Organismi nazionali e comunitari preposti alla determinazione delle politiche del settore, anche attraverso analisi e proposte sulla legislazione turistica europea, nazionale, regionale, provinciale e comunale;*
- *attenzione particolare allo sviluppo turistico in atto nelle regioni meridionali;*
- *creazione della Federazione Sistema Turismo Italia, aderente a Sistema Commercio e Impresa.*

Il partenariato permetterà di ottenere la collaborazione di imprese caratterizzate da un elevato livello di internazionalizzazione e operanti su aree tecnologiche strategiche e soprattutto nell'ambito della fruizione turistica del territorio.

Nel settore della formazione l'Associazione datoriale S.C.I. persegue l'obiettivo della valorizzazione delle risorse umane attraverso l'aggiornamento e la formazione professionale.

I delegati di S.C.I. sono da tempo protagonisti nell'organizzazione di corsi e seminari, anche per lo start up di impresa e per gli incubatori d'impresa.

Nel progettare tale percorso i delegati che si sono interfacciati con il gruppo di progetto dell'Alternanza Scuola / Lavoro, che da tempo è operativo presso la Ns Istituzione scolastica sono partiti dall'assunto che le imprese incontrano maggiore difficoltà di reperimento del personale da impiegare in un ciclo produttivo soprattutto a causa di competenze tecniche e trasversali (autonomia, flessibilità, capacità di lavorare in team, ecc.) non adeguate. E' emersa dal dialogo la consapevolezza che tali competenze potevano essere sviluppate solo attraverso una maggiore integrazione tra formazione e lavoro.

Attività del gruppo di progetto: definizione del percorso formativo in collaborazione con i referenti dei consigli di classe coinvolti e con le aziende partner.

Definizione degli strumenti per la valutazione del percorso formativo / certificazione delle competenze

Fase B – Orientamento e formazione d’aula

Attività del gruppo di progetto: organizzazione della tempistica degli interventi e delle attività, progettazione di Unità di Apprendimento con specifico riferimento all’esperienza di alternanza.

Attività previste per gli studenti :

approccio al territorio e alle opportunità offerte dal mondo del lavoro attraverso visite sul territorio e nelle aziende, ricerche guidate e/o interventi di esperti su tematiche specifiche di settore o trasversali, attività laboratoriali di simulazione di impresa

∅ in azienda

Fase C – Simulazione di impresa

Attività del gruppo di progetto: organizzazione e tempi di attuazione del percorso formativo in azienda, in collaborazione con i tutor aziendali per il monitoraggio ed eventuale adattamenti in itinere delle attività in azienda .

Attività previste per gli studenti :

trattandosi della metodologia relativa alla simulazione di impresa, le attività saranno svolte prevalentemente in laboratorio con una breve esperienza di 30 h nell’AZIENDA TUTOR.

Contenuti

a)Stesura del progetto “L’albergo Diffuso Residenza in”

b)Costituzione dell’Impresa Formativa Simulata

c)Gestione operativa dell’impresa simulata

A cura del Prof. DOLCE GIUSEPPE, docente presso l’Istituto Alberghiero di Otranto (LE) responsabile della progettazione del percorso.