

PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro)

Attuale coordinatrice: Prof.ssa *Manuela Crapis*

L'ex-ASL, oggi ridefinita nelle norme come Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), sono percorsi organizzati dall'istituto in autonomia o in collaborazione con altri soggetti del territorio al fine di garantire un bagaglio di esperienze in contesti aziendali professionalizzanti utili anche a fornire un supporto all'orientamento dell'allievo rispetto alle scelte future.

Il nostro istituto, per l'a.s. 2020-2021, compatibilmente con le disposizioni volte a contenere in contagio da COVID 19 ha programmato di svolgere le seguenti attività:

1. Laboratorio d'Impresa Students Lab

Classi terze

Students Lab rappresenta un contenitore di attività laboratoriali, destinate a studenti di diverse fasce d'età, volte a promuovere la cultura d'impresa e l'etica degli affari tra i più giovani, promuovendo l'autoimprenditorialità e lo sviluppo delle competenze trasversali.

2. D.Lg 81/08 Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

Classi terze e quarte

Il percorso è stato predisposto da docenti accreditati e riconosciuti da EBPMI – Ente Bilaterale Piccole e Medie Imprese.

Modulo base Sicurezza sui luoghi di lavoro.

I contenuti della formazione saranno i seguenti:

- Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione;
- Organizzazione della prevenzione aziendale;
- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali;
- Organi di vigilanza, controllo e assistenza;
- Test finale.

3. Alternanza scuola-lavoro Banca d'Italia

Una classe terza

Protocollo d'intesa con il MIUR al fine di promuovere la collaborazione, il raccordo e il confronto tra il sistema educativo di istruzione e formazione e il mondo produttivo del settore bancario-finanziario, nella prospettiva di una maggiore integrazione tra Scuola e lavoro, nonché di una più consapevole relazione dei cittadini con gli intermediari bancari e finanziari.

4. Protocollo d'intesa con l'Arsac

Tutte le classi

- a) Progetto "Caporalato: attività di formazione e/o informazione" contrasto al fenomeno del lavoro nero e dello sfruttamento del lavoro in agricoltura. In particolare ci si concentrerà, al momento, sul tema della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, tema di estrema attualità che offre agli studenti la possibilità di conoscere un peculiare aspetto dell'attività lavorativa con specifico riferimento al settore agricolo.

L'argomento dei seminari sul Testo Unico in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/20018) avrà la seguente articolazione.

- b) Corso per Tecnico apicoltore:
articolato in 8 lezioni: 6 lezioni teoriche e 2 visite in apiari e laboratori per esercitazioni su alveari e per osservare le tecnologie di estrazione del miele e la lavorazione dei sottoprodotti.

5. Protocollo d'intesa con ANPAL servizi

Tutte le classi

Laboratorio per le Politiche Attive del Lavoro in modalità remoto
Programmazione: "Come presentarsi efficacemente nel MDL: costruisci la tua lettera di presentazione e il tuo cv"

- Fornire informazioni in merito al CV e alla lettera di presentazione così da poter trasferire agli studenti l'importanza degli strumenti di presentazione, come il curriculum vitae e la lettera utili nella fase della ricerca di lavoro;
- Approfondire il concetto delle competenze trasversali evidenziando le modalità più appropriate per farle emergere all'interno del Cv;
- Fornire supporto nella individuazione delle proprie competenze;
- Fornire supporto nel costruire il curriculum vitae e la lettera di presentazione in maniera efficace;

6. Attività PCTO da svolgere presso il nostro Istituto

Tutte le classi

- Realizzazione di una fungaia
- Avvio dell'attività apistica
- Produzione di vino presso la nostra cantina
- Attività in azienda

7. Protocollo d'intesa con Oleificio f.lli Torchia

Il progetto scaturisce dalla convinzione che attraverso questa esperienza, gli studenti coinvolti possano conoscere in prima persona l'organizzazione di un'impresa, nel dettaglio delle proprie funzioni, regole, strutture, ruoli e valenza territoriale, approfondendo la conoscenza di un settore, nello specifico, quello olivicolo di precipua

importanza per un Istituto Agrario collocato in un territorio tradizionalmente vocato all'olivicoltura. Obiettivo del progetto è quello di favorire la formazione professionale di una particolare figura: quella di Esperto in valorizzazione e miglioramento della qualità dell'industria olearia. Pertanto, gli studenti potranno migliorare le conoscenze tecniche, le abilità operative, le metodologie di produzione, integrando teoria e pratica in uno specifico contesto produttivo. Inoltre impareranno la responsabilità rispetto al compito e all'organizzazione, a relazionarsi con altri, a negoziare e cooperare nei gruppi di lavoro.

8. La filiera brassicola

Il laboratorio di trasformazioni alimentari, opportunamente attrezzato con appositi macchinari, si presta alla produzione della birra. Considerato il grande successo che sta riscuotendo a livello locale e nazionale la produzione e commercializzazione della birra artigianale un apposito progetto è stato predisposto, anche grazie alla presenza di specialisti del settore in organico alla scuola, al fine di fornire agli allievi un'esperienza completa sull'intero percorso produttivo della birra artigianale.