



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. "Raffaele Viviani"

Dirigente Scolastico: prof.ssa Luciana Di Gennaro
e-mail: luciana.digennaro@gmail.com – cell.3387034918

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT Tel.

081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (Napoli) Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 –

Plessi di Castellammare: Traversa Varo (Plesso OIERMO 6- Plesso OIERMO 4); Plesso via Annunziatella n°25; Plesso Rovigliano, via Cantieri Metallurgici- tel./fax 081 8700890 – 08119818237

Sede Coordinata di Agerola, via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490 Cod. mecc. NARH09002T

Plesso sede coordinata di Agerola: via Seriani c/o I.C. "DE NICOLA"

Prot. n°1485/P.O.F./A.S.L. del 26/02/2015

**Oggetto: Progetto stage Alternanza Scuola/Lavoro a.s. 2014/2015
Raccolta manifestazioni di interesse delle Aziende**

L'I.P.S.S.E.O.A. "RAFFAELE VIVIANI" di Castellammare di Stabia (NA), impegnato in prima linea tra i vari istituti alberghieri in materia di Alternanza Scuola-Lavoro, intende raccogliere tra le imprese del territorio, specializzate nel settore, manifestazioni di interesse per la realizzazione di attività di stage svolte per la Formazione dei propri studenti iscritti nelle Classi Quinte, Classi Quarte e Classi Terze.

L'Istituto "Raffaele Viviani" nell'ambito dell'a.s. 2014/2015, infatti, in conformità con la normativa vigente ed in particolare riferimento all'

- art. 4 della L. 53/2003, il quale prevede che l'Istituzione scolastica realizzi per gli studenti di età compresa tra i 15 e i 18 anni dei percorsi formativi in "Alternanza scuola-lavoro", attuabili attraverso tirocini formativi, imprese formative simulate o laboratori.
- Legge 196/97, del D.M. 142/98;
- Legge 30/03
- Legge 296/06;

invita le aziende del settore Turistico – Ristorativo a presentare la propria disponibilità a collaborare nella realizzazione delle attività di Alternanza Scuola Lavoro

A tal proposito si precisa che l'Istituto ha elaborato nell'anno corrente un Progetto di Alternanza Scuola Lavoro, approvato dagli OO.CC., che prevede il coinvolgimento degli allievi in iniziative da svolgere nell'anno 2015.

L'iniziativa progettuale prevede un'esperienza di stage della durata di circa 140 ore.

Il Progetto si rivolge a studenti frequentanti con l'obiettivo di integrare il percorso di studi istituzionale con un'esperienza professionale di Istruzione in Alternanza lavoro.

L'intervento si propone, infatti, di sviluppare nei partecipanti oltre a competenze tecniche e professionali anche capacità trasversali e orientative – strategiche per l'occupabilità degli individui e la competitività dei territori – attraverso l'esperienza innovativa di apprendimento offerta dallo stage, che alterna contesti non formali e informali e completa il percorso formale di studi, favorendo la collocazione dei soggetti nel contesto locale. Tra le Aziende e l'I.P.S.S.E.O.A. RAFFAELE VIVIANI" di Castellammare di Stabia (NA) saranno stipulate apposite Convenzioni e/o Protocolli d'intesa per definire con chiarezza ruoli e responsabilità.

Requisiti richiesti per le AZIENDE:

- attività coerente con gli obiettivi formativi dell'Istituzione Scolastica;
- disponibilità ad attuare attività tali da consentire una formazione spendibile nel mercato del lavoro;
- Personale interno all'Azienda al quale attribuire il ruolo di "Tutor aziendale" con esperienza specifica nel settore.

Caratteristiche degli stage

Gli stage devono prevedere:

- per le Classi Quinte prevedono l'impegno di 132 ore da concludersi entro il 15 maggio 2015

- per le Classi Quarte e per le Classi Terze potrebbero essere articolati in quattro settimane a partire dal 10 giugno 2015; di cui la prima finalizzata a garantire l'indispensabile formazione per un primo approccio con l'azienda ospitante e 3 settimane di pratica sul lavoro. Gli stage potranno prevedere lo svolgimento e l'impegno fino al 15 settembre 2015.

Per l'azienda ospitante non sono previsti oneri.

Per dare avvio al Progetto in tempo utile, condividendo finalità e modalità operative con le Istituzioni e con gli eventuali Enti o soggetti locali rappresentativi del mondo imprenditoriale, si precisa:

A) L'I.P.S.S.E.O.A. "RAFFAELE VIVIANI" si interessa dei seguenti settori

- ENOGASTRONOMIA
- SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

B) E' necessario far pervenire entro e non oltre giovedì 26 marzo 2015 all'Ufficio del Protocollo del nostro Istituto la documentazione di seguito indicata:

- 1) MANIFESTAZIONE DI INTERESSE da parte delle aziende con l'indicazione della preferenza rispetto agli indirizzi scolastici dei tirocinanti. Allegato A - "Modello manifestazione d'interesse"
- 2) COPIA della RAGIONE SOCIALE dell'AZIENDA
- 3) COPIA DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL TITOLARE E DELL'AMMINISTRATORE
- 4) VISURA CAMERALE DELL'AZIENDA
- 5) NUMERO DI MATRICOLA INPS E SEDE COMPETENTE
- 6) NUMERO DI MATRICOLA INAIL
- 7) NUMERO DIPENDENTI
- 8) CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO APPLICATO
- 9) COPIA DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL TUTOR AZIENDALE
- 10) PERIODO DI DISPONIBILITA' PER ACCOGLIENZA DEGLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE FINO AL 15 MAGGIO 2015
- 11) NUMERO DI ALUNNI DELLE CLASSI QUINTE DA POTER OSPITARE E SETTORE DI COMPETENZA FINO AL 15 MAGGIO 2015
- 12) PERIODO DI DISPONIBILITA' PER ACCOGLIENZA DEGLI STUDENTI DELLE CLASSI QUARTE E TERZE DAL 10/06/2015 FINO AL 30/12/2015
- 13) NUMERO DI ALUNNI DELLE CLASSI QUARTE E TERZE DA POTER OSPITARE E SETTORE DI COMPETENZA DAL 10/06/ 2015 FINO AL 30/12/2015

Si richiede di manifestare interesse per l'iniziativa, restituendo compilata la scheda allegata entro e non oltre giovedì 26 marzo 2015. Per informazioni contattare il Dirigente Scolastico dalle ore 08:00 alle ore 13:00 di tutti i giorni a numero 3387034918..

F.to Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Luciana Di Gennaro