



**FORM –CHANCE - Formazione Orientata ad una Reale Mobilità .  
Cultura dell’Hôtellerie e dell’ Accoglienza Nei Contesti Europei**

**Istituto Professionale per i Servizi turistici e della Ristorazione “Raffaele Viviani”**

Via Annunziatella, 23

80053 Castellammare di Stabia (NA)

Tel. + 39 081 8714116

Fax +39 081 3901621

E-mail: [istituto@alberghiero.it](mailto:istituto@alberghiero.it)

Sito web: [www.alberghiero.it](http://www.alberghiero.it)

Nome referente: Concetta Spano

**Il progetto**

I beneficiari del progetto sono 23 studenti dell’Istituto alberghiero “Raffaele Viviani” che frequentano il terzo anno di qualifica ed il biennio post-qualifica indirizzo ristorazione.

L’analisi dei bisogni è stata rilevata a due livelli complementari: territoriale, in ordine alle esigenze di riqualificazione dell’offerta turistica del territorio; formativo, in considerazione delle istanze degli studenti che chiedono di potenziare le occasioni di apprendimento e di stage formativi in contesti qualitativamente significativi e multiculturali. Entrambi i bisogni scaturiscono dalle nuove esigenze dei consumatori in ordine alla qualità dei servizi, dalla differenziazione della domanda che si manifesta prepotentemente in una società multi-etnica. Si è ritenuto indispensabile collaborare con un Istituto di istruzione e formazione rumeno sia per uno scambio/confronto delle metodologie di inserimento in stage sia attraverso uno scambio dei beneficiari nei due siti, consolidando in questo modo la realizzazione di uno spazio europeo per la formazione professionale con i paesi emergenti nell’ambito internazionale del settore “hôtellerie”.

Obiettivi del progetto sono:

- il superamento di pregiudizi e stereotipi dovuti alla scarsa conoscenza della cultura di etnie differenti;
- la conoscenza e il rispetto delle condizioni di vita e delle tradizioni dei popoli dell’UE, con particolare attenzione al settore occupazionale dei servizi turistici/alberghieri;
- l’accredimento dell’interesse per lo studio delle lingue considerate strumento indispensabile per attivare la comunicazione interpersonale attraverso il confronto di procedure e servizi offerti nei paesi partner;
- la rivalutazione e conseguente difesa della tipicità dei prodotti locali;
- il confronto di procedure e servizi offerti nei paesi partner;
- gli esiti attesi;
- l’acquisizione di conoscenze e competenze in ordine alla qualità degli alimenti e alla microlingua del settore;
- l’acquisizione di specifiche competenze nella manipolazione, elaborazione e presentazione di pietanze tipiche dei paesi del Mediterraneo e dell’Europa dell’Est;
- la trasmissione delle conoscenze e competenze professionali e linguistiche acquisite e l’inseminazione nelle strutture turistiche/alberghiere dei rispettivi territori.

**Lo sviluppo**

Il progetto persegue la finalità di realizzare una piena mobilità europea, nell’ottica di migliorare attraverso esperienze culturali e professionali la “citizenship” europea. Per realizzare questa finalità si sono progettate delle attività linguistiche e di stage che sono state integrate da una specifica formazione curriculare.

Il programma di stage è composto da un unico format articolato in due settimane che ha visto l’alternarsi di momenti di stage operativo con visite in aziende del settore per la conoscenza delle filiere produttive,

con visite culturali ai più noti attrattori turistici del territorio e con corsi specifici di micro lingua del settore per facilitare la comunicazione e l'interazione nelle strutture ospitanti. Le sedi di stage individuate sono state: Colegiul Economic Mihail Kogalniceanu - Focsani (Romania), European Projects Development Bordeaux (Francia) e AEC Agencia Europea de Congressos - Granada Spagna.

Gli organismi partner hanno individuato nel territorio di riferimento le aziende dove sono stati inseriti in stage i beneficiari. I partner rumeni e italiani hanno realizzato le mobilità in Francia e in Spagna con le stesse modalità e nello stesso periodo.

Nelle sedi di stage di Focsani è stato attivato un programma di inserimento in strutture ristorative finalizzato alla conoscenza ed elaborazione delle fasi della vinificazione e servizio in sala.

Nella sede di stage di Bordeaux e di Granada sono stati attivati dei programmi di inserimento in strutture ristorative finalizzati alla conoscenza, realizzazione, presentazione e conservazione di pietanze e bevande autoctone per la valorizzazione dei prodotti tipici locali nel rispetto della normativa HACCP, delle richieste di mercato e delle più recenti indicazioni dei nutrizionisti.

Nella sede di stage di Castellammare di Stabia sono stati attivati dei programmi di inserimento nei laboratori di cucina e sala/bar dell'Istituto Viviani, finalizzati alla conoscenza e realizzazione di pietanze tipiche della cucina mediterranea.

In tutte le sedi di stage sono stati attivati percorsi linguistici (lingua del paese ospitante) con valutazione e certificazione finale corrispondente al livello A2/B1 rilasciati da agenzie e/o enti preposti.

### **La ricaduta**

L'Istituto alberghiero ha delle responsabilità significative quale istituzione che deve istruire e formare i futuri operatori del settore alberghiero/ristorativo. Il convincimento dei progettisti di questo intervento è che una reale mobilità europea, di cui la scuola si può fare carico nella fase iniziale della formazione professionale, è un volano per tutta la realtà produttiva del settore turistico locale.

Il beneficiario ha preso coscienza delle diversità etniche e culturali, ma è in grado di apprezzarle e rispettarle in qualunque contesto e situazione. Inoltre:

- utilizza in modo più spedito la lingua straniera, in particolare la micro lingua settoriale (francese/spagnolo/rumeno/italiano) e ha compreso l'importanza della conoscenza linguistica per l'inserimento nei vari contesti;
- conosce ed utilizza alimenti, bevande tipiche dei paesi ospitanti, ha imparato a manipolare, assemblare e presentare secondo tecniche autoctone;
- utilizza strumenti di lavoro legati alla tradizione locale e alle più moderne tecnologie;
- rispetta le procedure attivabili per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti e delle bevande utilizzate;
- confronta procedure, strumenti e tecniche utilizzando al meglio le sue conoscenze, competenze e abilità;
- trasmette nel proprio territorio il patrimonio culturale, sociale e professionale interiorizzato.

I risultati attesi del progetto FORM-CHANCE sono stati diffusi in primo luogo all'interno della scuola con le seguenti modalità:

- in ambito settoriale:
  - Introduzione della cultura alberghiera/ristorativa dei paesi partner nell'area professionalizzante (biennio di specializzazione post qualifica) tipica degli istituti professionali.
  - Interazione con progetti POF e PON in atto nell'Istituto miranti alla valorizzazione del patrimonio eno-gastronomico locale e straniero. Immissione di materiale documentario nel sito dell'Istituto.
- in ambito locale e regionale:
  - realizzazione in strutture alberghiere locali di una cucina etnica che soddisfa i flussi turistici e/o migratori in entrata. pubblicizzazione dei risultati su siti locali.
- In ambito nazionale e transnazionale:
  - utilizzazione di tecniche di cucina molecolare (interazione con l'università di Parma) in tema di pietanze e bevande etniche. Attivazione di una rete informatica transnazionale orientata a evidenziare e confrontare l'identità turistico/alberghiera dei paesi partner.