

Gentili famiglie,

come ben sapete gli allievi delle classi seconde sono alle porte di un periodo fondamentale del loro percorso formativo, lo Stage orientativo.

Come spiega il nome, il fine di questo primo stage scolastico è quello di raggiungere le competenze necessarie per una futura scelta professionale consapevole attraverso un'esperienza di formazione in azienda. Ciò che i ragazzi hanno proposto come indirizzo (cucina, sala/bar, arti bianche) è stato oggetto di dialogo con i docenti di laboratorio professionalizzante allo scopo di allineare la scelta con il parere del docente che finora li ha osservati e valutati.

L'esperienza dello stage è un aspetto importante al fine di orientarsi nella scelta di indirizzo che pone la classe terza.

Lo stage mira al raggiungimento degli standard minimi delle competenze tecnico professionali previste nell'Accordo Stato Regioni 2019.

I compiti formativi ripresi dal documento emanato dalla Regione Veneto con Dec. 343 del 07/04/2022 prevedono:

- La comprensione e lo svolgimento delle istruzioni ricevute (PR1)
- L'affiancamento nelle mansioni professionali aziendali circa l'uso, l'approntamento e il monitoraggio delle attrezzature nelle varie fasi di lavoro (PR2)
- L'adesione alle norme di igiene, sicurezza e salvaguardia ambientali vigenti (PR3)

Andandosi poi a dividere e definire in base al tipo di percorso scelto se in:

Ambito cucina:

- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie (14PM);
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto (14P1N2)

Ambito Sala-Bar:

- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. (14P2N1)
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti (142NS)

Ambito Pasticceria-Panificazione:

- Eseguire operazioni di lavorazione, trasformazione, produzione di prodotti da forno di pasticceria e a base di pasta sulla base del piano di lavoro ricevuto.
- Curare le attività di conservazione e confezionamento di questi prodotti nel rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie vigenti.

Lo stage orientativo inizierà a partire dal 19/02/24 fino al 14/04/24 allo scopo di raggiungere 262 ore di formazione in azienda. Per gli allievi che non hanno ancora compiuto i 16 anni sono previste 35 ore settimanali, invece gli allievi che hanno compiuto i 16 anni potranno essere coinvolti fino a 40 ore settimanali. L'ammontare orario settimanale potrà dividersi in 5 o 6 giorni lavorativi.

Utilizziamo per privilegiare la comunicazione la mail stage.padova@scuoledieffe.it, a cui potete scriverci per comunicarci eventuali proposte di stage che valuteremo.

Abbiamo lavorato finora condividendo insieme le ipotesi di abbinamento all'azienda, avendo come orizzonte il raggiungimento degli obiettivi sopra indicati, e aiutando i ragazzi ad esprimere i loro punti di forza e il loro punti di debolezza, perché imparino ad esprimere le risorse che hanno e ad avere consapevolezza su ciò a cui tendere per migliorarsi e crescere come professionisti e come persone.

Certi della vostra collaborazione

Rimaniamo a disposizione

Gobbi Lorena
Emanuela Berenato
Margherita Verlato
UFFICIO STAGE
T. +39 0499865070