

PROGETTO FORMATIVO

L'AMIRA, Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi, è un'associazione che dal 1955 unisce numerosi Maitre italiani. La nostra associazione è nata a Milano nello storico locale "Il Savini" presso la Galleria del Duomo con l'intento di un confronto continuo e costruttivo per valorizzare il servizio in sala ristorante.

Oggi sono presenti, sul territorio nazionale oltre 45 Sezioni coordinate da un Fiduciario di Sezione insieme al suo Direttivo e delle Delegazioni Estere in Jersey, Montecarlo, Ticino e Lugano.

Nello Statuto associativo oltre alla figura del Maitre, sono presenti altre figure professionali come il socio Sostenitore, il Maitre Sommelier, lo Chef de rang, il Giovane, lo Studente e l'Amirina.

Il Progetto Formativo, da noi pensato, è rivolto a tutte le studentesse e a tutti gli studenti degli Istituti Professionali di Enogastronomia Ospitalità Alberghiera.

Il progetto formativo presentato per i percorsi di PCTO ha lo scopo di certificare delle competenze spendibili nel mondo lavorativo per tutti quegli studenti che frequenteranno e svolgeranno sia la parte teorica che quella pratica.

Tra gli obiettivi dei percorsi che verranno acquisiti dagli studenti ricordiamo:

- conoscere il mondo delle associazioni del settore, nello specifico l'associazione AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi);
- arricchire le conoscenze professionali di settore in particolare modo per il mondo dell'arte del ricevere e del servizio in sala ristorante, in modo da acquisire delle competenze trasversale da spendere nel mondo del lavoro;
- offrire corsi gratuiti alle studentesse e allo studente tramite maitre professionisti AMIRA;
- offrire dei consigli tecnici per un adeguato supporto in merito ai PCTO da svolgere come da curriculum scolastico;
- aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinando la scuola e l'impresa ristorative del territorio;
- rendere consapevole l'allievo/a delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno, per la piena realizzazione professionale e umana;
- sottolineare l'importanza della figura femminile in qualità di Restaurant manager in sala.

Verrà inoltre offerto ai docenti Tecnici Pratici della disciplina Sala e Vendita la possibilità di partecipare a degli incontri organizzati finalizzati a fornire un adeguato aggiornamento in merito all'evoluzione della ristorazione.

E' nostro interesse raggiungere gli obiettivi prefissati tramite un cooperative learning, una relazione positiva e con una partecipazione della studentessa e dello studente attiva, partecipativa e interrogativa.

Durante il percorso costruttivo e formativo, il Tutor esterno AMIRA garantirà una collaborazione attiva e continuativa con il tutor interno alla progettazione e all'organizzazione dei PCTO.

Favorirà l'inserimento degli Studenti nel contesto operativo, lo affiancherà lo assisterà nel percorso, pianificando ed organizzando le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali con adeguata efficacia.

Non da ultimo il tutor esterno AMIRA coinvolgerà gli studenti nel processo di auto-valutazione dell'esperienza.

I temi o argomenti che saranno trattati durante i nostri incontri formativi sono i seguenti:

- la storia dell'Associazione AMIRA;
- l'accoglienza dell'ospite al ristorante;
- la comunicazione tra i vari reparti o capi servizio in un albergo;
- la preparazione di piatti al flambè valorizzando i prodotti stagionali e del territorio locale;
- la gestione del reclamo;
- un'adeguata vendita del prodotto;
- una corretta gestione della tempistica del servizio del vino;
- l'evoluzione del maitre d'hotel.

Una particolare attenzione sarà rivolta al coinvolgimento attivo dei "ragazzi Speciali", che presentano delle disabilità, frequentanti gli istituti superiori di secondo grado, in collaborazione con un tutor interno, per un adeguato inserimento nel mondo del lavoro e nelle competizioni professionali attraverso la realizzazione del concorso a loro dedicato.

Un altro concorso è dedicato alle studentesse, "Le Donne nell'Arte del Flambè", una gara tutta la femminile, che valorizzerà la loro sensibilità e professionalità.

Le Studentesse e gli Studenti che prenderanno parte al progetto formativo, affronteranno tutti gli argomenti sopra elencati, seguiti o affiancati dai maitre professionisti AMIRA, e quindi saranno in grado di acquisire maggiore consapevolezza e determinazione da spendere sul posto di lavoro.

Il percorso sarà di volta in volta strutturato e pianificato a stretto contatto con l'insegnante/tutor interno in base alle esigenze di ogni singolo Istituto Scolastico e in base agli alunni da coinvolgere.

E' nostra intenzione organizzare una parte teorica e una parte pratica da svolgere presso i laboratori di sala e vendita di ogni singola scuola, in base alla Convenzione stipulata con il Dirigente Scolastico allo scopo di riconoscere le ore svolte come PCTO.

La parte teorica di circa 10 ore, può essere svolta in presenza oppure in DaD mentre la parte pratica di circa 15 ore si svolgerà, presso gli Istituti Scolastici garantendo i protocolli di sicurezza. A conclusione del progetto formativo i maitre del territorio di AMIRA si impegneranno e favoriranno una convenzione con le strutture locali al fine di ospitare le allieve e gli allievi per completare il percorso PCTO in modo da acquisire le giuste conoscenze da trasformare in competenze tecniche organizzative. Le ore minime previste in azienda saranno di 40 ore.

I

n

o

s

t