



Candidatura N. 1007414 37944 del 12/12/2017 - FESR - Laboratori Innovativi

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	IST. PROF.ALBERGH. 'G. CIPRIANI' - ADRIA
Codice meccanografico	RORH01000C
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	VIA ALDO MORO
Provincia	RO
Comune	Adria
CAP	45011
Telefono	0426900220
E-mail	RORH01000C@istruzione.it
Sito web	www.alberghieroadria.it
Numero alunni	1014
Plessi	RORH01000C - IST. PROF.ALBERGH. 'G. CIPRIANI' - ADRIA



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 1007414 sono stati inseriti i seguenti moduli:
Riepilogo moduli - 10.8.1.B2 Laboratori professionalizzanti

Tipologia modulo	Titolo	Massimale	Costo
IP07-ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO	La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di accoglienza turistica	Non previsto	€ 10.600,00
IP06-SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO	La tecnologia al servizio del cliente nel laboratorio di sala	Non previsto	€ 79.560,00
IPEN- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO	La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala-cucina	Non previsto	€ 8.580,00
	TOTALE FORNITURE		€ 98.740,00



Articolazione della candidatura

10.8.1 - Dotazioni tecnologiche e laboratori

10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti

Sezione: Progetto

Progetto

Titolo progetto	La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala, cucina e accoglienza turistica
Descrizione progetto	<p>Il progetto di ammodernamento della sala bar , della cucina e del laboratorio di accoglienza turistica della scuola prevede la riqualificazione dei laboratori già esistenti con nuovi arredi e strumenti tecnologici per l'ammodernamento della didattica in chiave digitale. Nel laboratorio di sala si prevede la realizzazione di una parete attrezzata per la custodia delle stoviglie con macchina automatica per le piccole colazioni. La sala ristorante verrà dotata di nuovi tavoli trasformabili, di stoviglie e tovagliato per un totale di 200pax. La strumentazione tecnologica prevede: un pannello motorizzato a discesa per proiezioni, un monitor 80 pollici, un pc in postazione fissa. Un software per la gestione della comanda in sala, collegato alla cucina e al front office per la gestione del conto e l'utilizzo del POS. Per il settore accoglienza turistica si prevede la dotazione di pos simulatore nel front office, di una stampante professionale in formato A3, di una macchina fotografica/cinepresa digitale. Nel laboratorio di enogastronomia verranno installati monitor pc per la ricezione della comanda e stampante. Nello stesso laboratorio verrà realizzata una postazione per l'intaglio di frutta e verdura. L'elemento innovativo e qualificante dell'intero progetto è la flessibilità delle situazioni formative che questa nuova struttura consentirà di realizzare per gli studenti di tutti e tre i settori della cucina, della sala e dell'accoglienza turistica come avviene in un vero hotel. Altro obiettivo importante è quello dell'integrazione perchè nel laboratorio di cucina la postazione per l'intaglio di frutta e verdura verrà utilizzata dagli studenti diversamente abili.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Obiettivi specifici

Peculiarità del progetto rispetto a: riorganizzazione del tempo-scuola, riorganizzazione didattico-metodologica, innovazione curriculare, uso di contenuti digitali

Il progetto di ammodernamento della sala bar , della cucina e del laboratorio di accoglienza turistica della scuola prevede la realizzazione di eventi rivolti all'esterno. Si tratterà di eventi a tema per la valorizzazione turistica ed enogastronomica del territorio. Gli eventi che si terranno oltre l'orario delle lezioni, potranno essere rivolti a 200 persone permettendo agli studenti la simulazione con grandi numeri. Durante gli eventi nella nuova sala ristorante verranno proiettati filmati realizzati dagli studenti dei tre settori grazie all'utilizzo di macchina digitale cinepresa. Per la pubblicizzazione degli eventi verranno prodotti dagli studenti menu, locandine e brochure grazie ad una stampante professionale A3. L'innovazione didattica prevede la realizzazione di UDA (unità didattiche di apprendimento) pluridisciplinari in collaborazione tra i tre settori dell'Istituto. La presentazione di approfondimenti culturali ad un grande pubblico (200 persone) da parte degli studenti permetterà lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza e comunicative dell'area linguistico-espressiva. La realizzazione di eventi enogastronomici per 200 persone permetterà lo sviluppo delle competenze tecniche - professionali per i tre settori. Infine l'uso delle tecnologie permetterà lo sviluppo di competenze tecnologiche digitali.

Strategie di intervento adottate dalla scuola per le disabilità ed eventuale impiego di ambienti e dispositivi digitali per l'inclusione o l'integrazione degli allievi con bisogni educativi speciali

In ogni classe dell'istituto sono inseriti alunni diversamente abili che spesso , durante le esercitazioni pratiche per la realizzazione di eventi, faticano ad interagire con il gruppo classe il progetto intende coinvolgere maggiormente gli alunni BES con un progetto 'Vestiamo la tavola' che fino ad oggi è stato svolto in aula con materiali di riciclo. Il progetto prevede che nel laboratorio di cucina venga realizzata una postazione ad hoc per l'intaglio di frutta e verdura. Le realizzazioni ad intaglio fatte dagli alunni BES in collaborazione con tutti i compagni di classe verranno utilizzate per decorare le tavole e i piatti. Gli alunni BES saranno coinvolti anche nella gestione elettronica della comanda in cucina: dovranno stampare la comanda e seguire l'esecuzione della stessa in cucina , avvisando la sala quando sarà pronta per il servizio.

Descrizione del singolo progetto e descrizione di come le attrezzature si integrano con quelle esistenti

Il salone ristorante è stato ristrutturato lo scorso anno negli impianti con rete sia cablata che wireless con predisposizione di controsoffitti per alloggiare schermo a scomparsa e impianto di filodiffusione. Una parete è stata predisposta per ospitare un monitor 80 pollici ed un'altra parete per nascondere una postazione pc di comando dei dispositivi multimediali. Il nuovo progetto prevede l'allestimento della sala con nuovi tavoli trasformabili per 200 pax e l'allestimento di una parete attrezzata con mobili per custodia stoviglie e inserimento di macchina elettronica per piccole colazioni. Si propone anche l'acquisto di pc con mixer per collegamenti amplificatore e microfoni e altri dispositivi audio e video. Nella sala verrà utilizzato grazie al pc un software di gestione elettronica delle comande con device (smartphone, tablet) e simulazione di pagamento POS nel vicino laboratorio front office. Il software potrà essere utilizzato in contemporanea anche in altri laboratori di sala della scuola. Nel laboratorio di cucina verranno installati schermi pc touch per la ricezione delle comande da tutte le sale ristoranti presenti a scuola. In cucina verrà predisposta una postazione per l'intaglio delle verdure da parte di studenti BES. I video che verranno proiettati nel nuovo salone saranno prodotti grazie all'acquisto di una macchina digitale cinepresa ad alta risoluzione e gli eventi verranno pubblicizzati con brochure e locandine realizzate con stampante digitale A3.

Informazioni sulle strumentazioni necessarie alla realizzazione dei laboratori, sugli interventi di rimodulazione degli spazi, da mostrare anche attraverso un layout grafico, e sulle modalità di utilizzo delle attrezzature che si intende acquisire, evidenziando in particolar modo gli elementi innovativi nel processo di formazione e di potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti che si vogliono sviluppare.

Il nuovo progetto prevede l'allestimento della sala ristorante con nuovi tavoli trasformabili e di una parete attrezzata con mobili per custodia stoviglie e inserimento di macchina per piccole colazioni elettronica. I nuovi tavoli rimodulabili saranno collocati in due sale adiacenti comunicanti. Un tavolo di grandi dimensioni verrà utilizzato nel salone ristorante per allestire buffet o per lavorare con la classe in fase di organizzazione dell'evento. Questo tavolo riunione/buffet potrà essere spostato all'occorrenza in altri spazi dell'istituto per organizzare lavori di classe sfruttando il setting del meeting/riunione. Si propone anche l'acquisto di una dotazione completa di piatti, bicchieri e tovagliato. L'innovazione in chiave prevede l'acquisto di un pc con mixer per collegare amplificatore, microfoni e altri dispositivi audio e video. In sala per gestire le comande verrà utilizzato un software di gestione elettronica delle comande con device (smartphone, tablet) e simulazione di pagamento POS. Nel laboratorio di cucina verranno installati schermi pc touch per la ricezione delle comande e una postazione per l'intaglio delle verdure da parte di studenti BES e quindi si prevede l'acquisto di almeno 3 dotazioni di strumenti per l'intaglio. Una macchina digitale cinepresa e una stampante digitale multifunzione per promuovere il territorio in serate/evento rivolte a utenti esterni. (Si allega il layout grafico in pdf dei laboratori)

Allegato presente



Elementi di congruità e coerenza della proposta progettuale con il PTOF della scuola

Nel PTOF è inserito il progetto 'Polesine cultura da gustare' che prevede la realizzazione di eventi aperti al pubblico anche in orario extrascolastico con la partecipazione di classi dei tre settori accoglienza, sala e cucina. Gli eventi realizzati per promuovere il territorio prevedono la partecipazione di molte persone fino a 200pax. Il territorio viene presentato attraverso realizzazioni multimediali e presentato dagli studenti durante la serata che prevede la degustazione di prodotti enogastronomici a tema. La tecnologia risulta indispensabile per permettere agli studenti di sperimentare nuove modalità di presentazione delle conoscenze. Il fine è quello di promuovere prodotti turistici enogastronomici in situazioni reali con utenti estranei alla scuola per sviluppare competenze professionali specifiche dei settori insieme a competenze digitali e comunicative trasversali alle discipline. La realizzazione di video-filmati, presentazioni multimediali, brochure e locandine permette infatti agli studenti di utilizzare nuove tecniche di comunicazione che facilitano la promozione turistica attraverso l'utilizzo di competenze trasversali.

Sezione: Criteri di valutazione

Elementi progettuali a supporto della valutazione

Criterio di valutazione	Valore
1) livello di copertura della rete esistente all'atto della presentazione del progetto (con riferimento alle aree da destinare ai laboratori):	tra l'80% e il 100%
2) connessione internet	Si Estremi del contratto / Convenzione: via 133099
3) realizzazione di un progetto che preveda l'impiego di ambienti e attrezzature per l'inclusione o l'integrazione in coerenza con la Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità e con la normativa italiana (BES) e con il PAI (Piano Annuale per l'Inclusività) –Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012 e C.M. n. 8 del 2013, prot.561	Si Per inserire gli alunni diversamente abili nella di realizzazione di un evento è avviato il progetto "Vestiamo la tavola" di decorazione con materiali di riciclo, si vuole avviare la decorazione con intaglio di frutta e verdura per addobbare la tavola. Il lavoro svolto in laboratorio di cucina insieme ad altri studenti della classe utilizza il peer to peer .Il laboratorio di cucina sarà dotato anche di PC Touch quali strumenti compensativi per studenti BES che gestiscono la comanda di sala.
4) connessione con altri spazi laboratoriali della scuola e utilizzo coordinato degli stessi	Si La tecnologia digitale e il software saranno utilizzati contemporaneamente in 6 laboratori. I tre settori di sala , cucina e ricevimento lavoreranno insieme per realizzare eventi aperti all'esterno per promuovere il territorio usando un software di gestione della sala-bar-ristorante che invia alla cucina le comande . Contemporaneamente gli addetti al front office riceveranno la comanda per il conto che potrà essere gestito anche con un simulatore POS



5) utilizzo dei laboratori con metodologia didattica innovativa	Si Altro (specificare) La peer education e il cooperative learning saranno utilizzati per attivare competenze comunicative e gestionali all'interno della classe e tra studenti di classi diverse. Il fine principale è l'integrazione e lo sviluppo di competenze di cittadinanza oltre a quelle comunicative.
6) Utilizzo dei laboratori oltre l'orario scolastico anche per garantire una maggiore apertura al territorio	Si Ore extra curriculari apertura previste: 10
7) Appartenenza alla rete dei poli tecnico professionali	No

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di accoglienza turistica	€ 10.600,00
La tecnologia al servizio del cliente nel laboratorio di sala	€ 79.560,00
La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala-cucina	€ 8.580,00
TOTALE FORNITURE	€ 98.740,00

Sezione: Spese Generali

Riepilogo Spese Generali

Voce di costo	Valore massimo	Valore inserito
Progettazione	(€ 168,00)	€ 168,00
Spese organizzative e gestionali	(€ 168,00)	€ 168,00
Piccoli adattamenti edilizi	(€ 504,00)	€ 500,00
Pubblicità	(€ 168,00)	€ 168,00
Collaudo	(€ 84,00)	€ 84,00
Addestramento all'uso delle attrezzature	(€ 168,00)	€ 0,00
TOTALE SPESE GENERALI	(€ 1.260,00)	€ 1.088,00
TOTALE FORNITURE		€ 98.740,00
TOTALE PROGETTO		€ 99.828,00

Si evidenzia che la pubblicità è obbligatoria. Pertanto qualora si intenda non valorizzare la percentuale di costo associata a tale voce, si dovranno garantire adeguate forme di pubblicità da imputare a fonti finanziarie diverse da quelle oggetto del presente Avviso.

Si fa presente che le modalità di pubblicità effettuate saranno richieste in fase di gestione.



Elenco dei moduli

Modulo: IP07-ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Titolo: La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di accoglienza turistica

Sezione: Moduli

Dettagli modulo

Titolo modulo	La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di accoglienza turistica
Descrizione modulo	SSSS
Data inizio prevista	30/04/2018
Data fine prevista	31/12/2018
Tipo Modulo	IP07-ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
Sedi dove è previsto l'intervento	RORH01000C - ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO

Sezione: Tipi di forniture

Riepilogo forniture

Tipologia	Descrizione	Quantità	Importo unitario
Computer, periferiche, dispositivi multimediali e digitali (pc desktop, pc laptop, tablet, smartphone, stampanti, scanner, videoproiettori, videoproiettori interattivi, LIM, ecc)	Monitor 80 pollici	1	€ 2.200,00
Computer, periferiche, dispositivi multimediali e digitali (pc desktop, pc laptop, tablet, smartphone, stampanti, scanner, videoproiettori, videoproiettori interattivi, LIM, ecc)	Schermo elettrico a scomparsa	1	€ 800,00
Computer, periferiche, dispositivi multimediali e digitali (pc desktop, pc laptop, tablet, smartphone, stampanti, scanner, videoproiettori, videoproiettori interattivi, LIM, ecc)	Pc desktop Sala	1	€ 1.200,00
Computer, periferiche, dispositivi multimediali e digitali (pc desktop, pc laptop, tablet, smartphone, stampanti, scanner, videoproiettori, videoproiettori interattivi, LIM, ecc)	stamapante pro formato A3	1	€ 4.900,00



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IST. PROF. ALBERGH. 'G.
CIPRIANI' - ADRIA (RORH01000C)

Computer, periferiche, dispositivi multimediali e digitali (pc desktop, pc laptop, tablet, smartphone, stampanti, scanner, videoproiettori, videoproiettori interattivi, LIM, ecc)	Macchina fotografica/telecamera	1	€ 1.350,00
Accessori per laboratori (tutti i possibili accessori di un laboratorio, dalle spine ai cavi)	cavi di collegamento vari	10	€ 15,00
TOTALE			€ 10.600,00



Elenco dei moduli

Modulo: IP06-SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Titolo: La tecnologia al servizio del cliente nel laboratorio di sala

Sezione: Moduli

Dettagli modulo

Titolo modulo	La tecnologia al servizio del cliente nel laboratorio di sala
Descrizione modulo	La sala ristorante
Data inizio prevista	30/04/2018
Data fine prevista	31/12/2018
Tipo Modulo	IP06-SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
Sedi dove è previsto l'intervento	RORH01000C - SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

Sezione: Tipi di forniture

Riepilogo forniture

Tipologia	Descrizione	Quantità	Importo unitario
Software strettamente indispensabili per l'utilizzo didattico ottimale delle apparecchiature (controllo su totale software non superiore al 20%)	software x gestione comande	1	€ 3.600,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	mobile di servizio fisso	1	€ 23.000,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Tavoli ristorante modulari	20	€ 65,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Tavoili in acciaio inox	10	€ 17,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Sedie legno imbottito	200	€ 54,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Tavolo PC per console	1	€ 1.500,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Tavolo per buffet/briefing	1	€ 3.000,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Tavoli rotondi pieghevoli	15	€ 76,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Dotazione cristalleria	200	€ 17,25
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Dotazione posateria	200	€ 38,00



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IST. PROF. ALBERGH. 'G.
CIPRIANI' - ADRIA (RORH01000C)

Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Dotazione porcellana	200	€ 61,00
Arredi (fissi, mobili, modulari ecc)	Dotazione per biancheria	200	€ 59,00
TOTALE			€ 79.560,00



Elenco dei moduli

Modulo: IPEN-ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Titolo: La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala-cucina

Sezione: Moduli

Dettagli modulo

Titolo modulo	La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala-cucina
Descrizione modulo	aaa
Data inizio prevista	30/04/2018
Data fine prevista	31/12/2018
Tipo Modulo	IPEN-ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO
Sedi dove è previsto l'intervento	RORH01000C - ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Sezione: Tipi di forniture

Riepilogo forniture

Tipologia	Descrizione	Quantità	Importo unitario
Ausili per l'utilizzo di strumenti e attrezzature per utenti con bisogni educativi speciali	pc all in one touch screen	4	€ 1.100,00
Strumenti e attrezzature per allestimento di una configurazione specialistica integrativa - senza supporto di tipo digitale	macchina per colazioni elettronica	1	€ 4.000,00
Ausili per l'utilizzo di strumenti e attrezzature per utenti con bisogni educativi speciali	Dotazioni per intaglio di frutta e verdura	3	€ 60,00
TOTALE			€ 8.580,00



Azione 10.8.1 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Riepilogo progetti

Progetto	Costo
La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala, cucina e accoglienza turistica	€ 99.828,00
TOTALE PROGETTO	€ 99.828,00

Avviso	37944 del 12/12/2017 - FESR - Laboratori Innovativi(Piano 1007414)
Importo totale richiesto	€ 99.828,00
Num. Delibera collegio docenti	37
Data Delibera collegio docenti	25/11/2015
Num. Delibera consiglio d'istituto	131
Data Delibera consiglio d'istituto	20/11/2015
Data e ora inoltro	13/02/2018 11:36:26
Si garantisce l'attuazione di progetti che supportino lo sviluppo sostenibile rispettando i principali criteri stabiliti dal MATTM	Sì
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo da parte dei revisori contabili all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti	IP07-ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO: <u>La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di accoglienza turistica</u>	€ 10.600,00	Non previsto
10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti	IP06-SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO: <u>La tecnologia al servizio del cliente nel laboratorio di sala</u>	€ 79.560,00	Non previsto
10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti	IPEN-ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO: <u>La tecnologia al servizio del cliente nei laboratori di sala-cucina</u>	€ 8.580,00	Non previsto
	Totale forniture	€ 98.740,00	
	Totale Spese Generali	€ 1.088,00	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IST. PROF. ALBERGH. 'G.
CIPRIANI' - ADRIA (RORH01000C)

	Totale Progetto	€ 99.828,00	
	TOTALE PIANO	€ 99.828,00	