

1. Titolo del progetto

Bar Didattico Inclusivo – Laboratorio di Microimpresa Scolastica Alberghiera

2. Area di riferimento

- Educazione professionale e tecnico-pratica: Sala, Bar, Caffetteria.
- Inclusione educativa e sociale.
- Educazione all'imprenditorialità e alla gestione di microimpresa.

3. Finalità

- Sviluppare competenze professionali degli studenti del settore alberghiero.
- Promuovere inclusione di studenti con disabilità o BES mediante ruoli adattati e tutoraggio.
- Favorire autonomia, responsabilità, lavoro di gruppo e problem solving.
- Generare risorse economiche per sostenere progetti scolastici e attività formative.

4. Obiettivi didattici e operativi

- Applicare tecniche professionali di bar e sala (caffetteria, preparazione snack, accoglienza clienti).
- Gestire una microimpresa reale: cassa, inventario, registrazione vendite.
- Applicare norme di sicurezza, igiene e HACCP.
- Stimolare competenze trasversali: organizzazione, comunicazione, lavoro collaborativo, gestione dei conflitti.
- Favorire l'inclusione di studenti con disabilità, utilizzando strumenti compensativi e tutoraggio tra pari.

5. Destinatari

- Studenti dell'Istituto Alberghiero di tutte le classi.
- Studenti con disabilità o BES con supporto di docenti di sostegno.
- Tutti gli studenti possono ruotare nei diversi ruoli previsti dal laboratorio.

6. Contenuti e attività

1. **Formazione preliminare:** HACCP, sicurezza alimentare, procedure di servizio, gestione cassa e inventario.
2. **Gestione operativa:**
 - Preparazione bevande calde/fredde e snack.
 - Servizio al banco e in sala.
 - Registrazione vendite e gestione incassi.
 - Controllo scorte e riordino magazzino.
3. **Attività amministrativa e monitoraggio:** rendicontazione economica, valutazione competenze.
4. **Promozione interna:** comunicazione del servizio all'interno della scuola, eventuali eventi didattici.

7. Metodologia

- **Apprendimento esperienziale:** gli studenti imparano operando in contesto reale.
- **Peer tutoring:** studenti tutor supportano compagni con disabilità.

- **Rotazione dei ruoli:** tutti sperimentano le principali funzioni operative.
- **Supervisione docente:** garantisce sicurezza, correttezza e apprendimento guidato.

8. Risorse

- Spazio bar attrezzato all'interno della scuola.
- Attrezzature di caffetteria (macchine espresso, frigo, frigoriferi per bevande).
- Materiali di consumo (caffè, tè, snack, bicchieri, stoviglie).
- Divise e DPI per studenti.
- Strumenti amministrativi (cassa, registro vendite, fogli di controllo inventario).

9. Personale coinvolto

- Docenti tecnico-pratici del settore sala-bar.
- Docenti di sostegno.
- Personale ATA per supporto logistico.
- Referente del progetto per coordinamento generale.

10. Criteri di valutazione

- Osservazione diretta delle competenze tecnico-pratiche.
- Competenze trasversali: autonomia, puntualità, collaborazione.
- Autovalutazione degli studenti.
- Feedback dei docenti e dei clienti interni (studenti, docenti, personale scolastico).
- Rendicontazione economica e organizzativa del bar.

11. Indicatori di successo

- Numero di studenti partecipanti e ruoli ricoperti.
- Competenze acquisite e certificate nel portfolio formativo.
- Livello di inclusione e soddisfazione degli studenti con BES/disabilità.
- Ricavi generati e reinvestiti per progetti scolastici.

12. Sostenibilità e sviluppo

- Progetto annuale con possibilità di rinnovo.
- Autonomia crescente degli studenti nella gestione operativa.
- Possibilità di integrare corsi avanzati di caffetteria, cocktail analcolici, gestione eventi.
- Potenziale collaborazione con partner locali o progetti PON/PNRR per sviluppo infrastrutturale.