

L'A.E.H.T. per la valorizzazione di iniziative Erasmus+ e ulteriore volano per l'internazionalizzazione

Ferrara – I.I.S. "Orio Vergani "
11/04/2018

A.E.H.T.

www.aeht.eu



The AEHT is an International Non-Governmental Organisation (NGO) enjoying consultative status with the Council of Europe.

The prime objective of the association is to promote a European outlook among Hotel and Tourism Schools

- by providing a means of communication between European Hotel and Tourism Schools
- by making more widely known the information about hospitality education in other countries
- by encouraging exchanges of students and teachers
- by creating closer links between schools and businesses
- by pooling teaching methods and materials, knowledge and skills ...

At the time of its foundation in 1988 the AEHT consisted of 24 schools from 16 European countries. Over the years it has grown considerably, and now has a membership of around 400, with an AEHT national representative in **40 European countries.**

A cura di Paolo Aprile

A.E.H.T.

www.aeht.eu



Membri italiani

Al momento 61 Istituti Alberghieri italiani aderenti (1/7 circa di tutti gli aderenti) e in regola con le quote di iscrizione (270 € annui)

Principali manifestazioni:

- **Annual Conference (31st edition), Leeuwarden (NL) - November 12th - 17th**
- **Christmas in Europe 27th edition, Riga (LV) - December 2nd - 8th**

Principali vantaggi derivanti dall'aderire:

- **Occasione privilegiata di internazionalizzare l'offerta formativa**
- **Occasione di incontrare e sperimentare personalmente possibili partner di iniziative internazionali, soprattutto a finanziamento comunitario**

Ulteriori ragioni per aderire

- Incrementare in ciascuno il senso di appartenenza alla dimensione continentale nello spirito della *generazione Erasmus*
- Accrescere in quantità e qualità l'apporto italiano alla comunità europea e per converso, fruire in misura maggiore delle occasioni che da una partecipazione fattiva possono scaturire
- Adeguare i propri standard operativi ai livelli di quelli delle migliori realtà continentali

PRO

- Quota di iscrizione relativamente economica
- Impegno professionale circoscritto e contenuto
- Necessità di comunicare in lingua inglese

CONTRO

- Costi di partecipazione alle gare internazionali relativamente alti
- Necessità di comunicare in lingua inglese

A.E.H.T.
www.aeht.eu



[Model EN DA COMPILARE.docx](#)

A cura di Paolo Aprile

ISTITUTI ALBERGHIERI

L'INTERAZIONE CON IL TERRITORIO



- Una scelta obbligata
- Il rapporto intenso con le realtà produttive locali elemento imprescindibile per l'alternanza scuola-lavoro e per la promozione reciproca
- Una **ragione di scambio** alla base di un rapporto durevole e **su base paritaria**
- Un **approccio umile e aperto**, che denoti lo spirito di servizio con il quale ci si accosta alle altre componenti della comunità
- Una piena consapevolezza di essere **attori di cambiamento** e di concorrere all'economia e allo sviluppo del territorio
- Una spiccata propensione alla **sperimentazione**

INTERNAZIONALIZZAZIONE - PREREQUISITI

- Una Istituzione Scolastica che **funzioni**
- Un/a Dirigente Scolastico/a **credente e stakanovista**
- Un gruppo di collaboratori **stakanovista e credente**
- Un/a D.S.G.A. **competente, stakanovista e in sintonia**
- Una propensione generalizzata allo studio ed alla applicazione della lingua veicolare internazionale, che al momento è l'**Inglese**
- Una solida esperienza pregressa e una rete di **relazioni internazionali stabili e affidabili**
- Una seria **assunzione di responsabilità**

PRO

- Tante occasioni in più per l'Istituzione, la sua utenza e i suoi addetti
- Una serie di benefici per il territorio
- Una visibilità senza paragoni

CONTRO

- Tanta fatica e qualche rischio



Nel 2017 l'Istituto Alberghiero "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme, fondato nel 1967, ha compiuto il giro di boa dei suoi primi 50 anni di vita. Nello stesso anno ha varato le conclusioni del progetto Erasmus+ KA2 Partenariati Strategici denominato «Sulla cresta dell'onda...»

A cura di Paolo Aprile

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”



SINTESI DEL L’INIZIATIVA

Lo specifico percorso formativo è stato destinato a gruppi target di 15 studenti del quarto e quinto anno degli Istituti Alberghieri dei paesi partner: si è articolato in lezioni teoriche (48 ore annuali effettuate dallo staff di formatori dell'Istituto I.P.S.E.O. di S. Cesarea Terme presso le varie scuole dei paesi partner) e in attività pratiche (stage della durata di 32 ore annuali effettuate presso l'Istituto I.P.S.E.O., l'Agenzia Turistica "Mediterranea Vacanze" e presso l'Impresa nautica "La Torre", con il ricorso ad una metodologia varia (lezioni teoriche, learning by doing, learning together). Gli ambienti di apprendimento (in sintonia con i nuovi paradigmi pedagogici) sono stati molteplici: dall'aula "classica", all'agenzia turistica, allo yacht.

Il risultato finale è stato generativo di una nuova figura professionale capace di accogliere a bordo, di cucinare, di organizzare e gestire le attività tipiche della crociera, di fare da guida per le escursioni organizzate per gli ospiti. Questa nuova professionalità dovrebbe trovare apprezzamento nel mondo del lavoro (nello specifico settore della nautica) perché capace di assolvere ad esigenze lavorative che tradizionalmente richiederebbero l'assunzione di quattro persone differenti.

ABSTRACT OF THE PROJECT

The specific training program has been intended to target groups of 15 students in the fourth and fifth year of the Hotel Institutes of partner Countries: it consisted of lectures (48 hours per year carried out by the staff trainers of the I.P.S.E.O. of the Santa Cesarea Terme Institute at the various schools in the partner countries) and in practice (internship period of 32 hours per year carried out at the Ipseo Institute, Tourist Agency "Mediterranea Vacanze" and at the nautical company "La Torre", with the use of various methods (lectures, learning by doing, learning together). The learning environments (in tune with the new pedagogical paradigms) have been manifold: the "classic" classroom, the tourist office to the yacht.

The end result is intended to be generative of a new professional able to take on board, to cook, to organize and manage the typical activities of the cruise, to be a guide for excursions organized for guests. The high profile of this new professionalism should find appreciation in the working world (specifically the nautical field) because it is able to carry to work demands that traditionally would require the hiring of four different people.

A cura di Paolo Aprile

PRIMO EVENTO MOLTIPLICATORE

Sulla cresta dell'onda...

PROGRAMMA ERASMUS + - SETTORE ISTRUZIONE SCOLASTICA - ATTIVITÀ KA2
PARTENARIATI STRATEGICI - ACCORDO N. 2014-1-IT02-KA200-003417
ATTIVITÀ FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA

Saban Termuge Otelcilik ve Turizm
Mesick Lisesi Yalova Turkey

Lyzop Ltd t/a EazyCity
Ireland Cork

Zespol Szkol Technicznychim. gen.
Wladyslawa Andersa Bialystok Poland

Mediterranea Vacanze s.r.l.
Maglie (LE) Italy

Società Nautica "La Torre" s.a.s.
Morciano di Leuca (LE) Italy

Liceo delle Scienze Umane "A. Moro"
Maglie (LE) Italy

PROGETTO 92 Società Cooperativa Sociale
Trento (TN) Italy

Con la partecipazione straordinaria di:



I.I.S.S. "A. Vespucci"
Gallipoli

17 giugno 2015 ore 17,00
Castello angioino - Gallipoli



Istituto certificato
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato No. 122759A

Info:

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Aldo Moro"
S.P. 363 Vitigliano - Santa Cesarea - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE) - Tel. 0836 944131-944255 (Centralino) Fax 0836 949717
e-mail: lerh01000c@istruzione.it - e-mail P.E.C.: lerh01000c@pec.istruzione.it - website: www.ipseosantacesarea.gov.it



Erasmus+



“Sulla cresta dell’onda..”

EVENTO MOLTIPLICATORE FINALE

PROGRAMMA ERASMUS + - SETTORE ISTRUZIONE SCOLASTICA - ATTIVITÀ KA2
PARTENARIATI STRATEGICI - ACCORDO N. 2014-1-IT02-KA200-003417
ATTIVITÀ FINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA

ore 8,30 Registrazione partecipanti

9,00 Interventi di saluto:

- Dott.ssa **Anna Cammalleri** – Direttore Generale Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia;
- Dott. **Sebastiano Leo** – Assessore Regionale alla Formazione Professionale;
- Prof. **Paolo De Castro** – Europarlamentare;
- Dott. **Raffaello Fitto** – Europarlamentare;
- Dott. **Antonio Gabellone** – Presidente della Provincia di Lecce;
- Cap. **Domenico Mirella** – Comandante Capitaneria di Porto di Gallipoli;
- Dott. **Pasquale Bieve** – Sindaco del Comune di Santa Cesarea Terme;
- Dott. **Rocco Bieve** – Presidente Terme di Santa Cesarea SPA

9,30 Dott. **Paolo Aprile** – D.S. IPSEO "A. Moro" S. Cesarea Terme (LE) Coordinatore del Progetto Erasmus+ Sulla cresta dell'onda
Il progetto, i suoi partner e il coordinatore dell'IPSEO

A margine consegna ufficiale di convocazione della Presidenza del Consiglio alla precedente Dirigente Ottavia Madaro

9,45 Prof. **Gino Dalle Fratte** – Università degli Studi di Padova - "Persona, formazione, professionalità: il nesso pedagogico"

10,15 Dott. **Luca Agostinetti** – Università degli Studi di Padova, Progetto92 - "Regioni, logica e analisi trasformativa dell'impianto formativo"

10,45 Coffee break

11,00 Dott. **Giovanni Biondi** (Presidente Indire) – "Erasmus+ uno strumento strategico per la Scuola e per la crescita del nostro Paese"

11,15 Dott.ssa **Lucia Vitello** – Dirigente Istituto Superiore di Lariano (CB) - Altri progetti Erasmus+ The ruins of the past to power Europeans' future Project code 2014-1-IT02-KA201-004253

11,20 Dott. **Giovanni Casarano** – Dirigente ISS Lanoce – Maglie, Coordinatore formazione Ambito 19
"La formazione in rete: una ricerca da esplorare"

11,25 Dott. **Paolo Aprile** – D.S. IPSEO "A. Moro" S. Cesarea Terme (LE)
"La rafforzazione dei territori attraverso iniziative internazionali. Il caso Rete Grecia Salentina a tavola"

11,30 Dibattito

12,30 Buffet

14,30 Ripresa dei lavori presso la sede centrale dell'IPSEO "Aldo Moro" con gruppi di lavoro e rappresentazioni della cultura locale

17,00 Conclusione dei lavori

Şaban Temuge Otelcilik Ve Turizm
Meslek Lisesi Yalova - Turkey (Turchia)

Lyzop Ltd t/a EazyCity
Ireland Cork

Zespól Szkół Technicznych im. gen.
Władysława Andersa Białystok - Podlaskie (Polonia)

Mediterranea Vacanze s.r.l.
Maglie (LE) Italy

Società Nautica "La Torre" s.a.s.
Morciano di Leuca (LE) Italy

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore
"Cezzi De Castro-Moro" – Maglie (LE) Italy

Progetto 92 – Società Cooperativa Sociale
Trento (TN) Italy

Partner progetto

27 maggio 2017 ore 9,00
Sala Convegni **Albergo Palazzo**
sede centrale IPSEO "Aldo Moro"
Santa Cesarea Terme (LE)



Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Aldo Moro"
S.P. 363 Vihigliano - Santa Cesarea - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE) - Tel. 0836 944131-944255 (Centralino) Fax 0836 949717

e-mail: lerh01000c@istruzione.it - e-mail P.E.C.: lerh01000c@pec.istruzione.it - website: www.ipseosantacesarea.gov.it

A cura di Paolo Aprile

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”

OBIETTIVI



- * Formare nuove figure professionali con competenze mutuare da ruoli esistenti nel mondo della ristorazione, del servizio in sala, dei servizi turistici e della nautica

I risultati specifici dell'attività di formazione sono:

- conoscere il ruolo e i compiti del cuoco inserito in una partita a bordo di una imbarcazione di piccolo e medio cabotaggio;
- conoscere la struttura, l'organizzazione di bordo;
- conoscere le tecniche necessarie per una corretta ed igienica manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti;
- sapersi rapportare con i colleghi in un ambiente multirazziale;
- conoscere le caratteristiche professionali della guida turistica;
- saper costruire un percorso turistico;
- conoscere e saper svolgere i compiti fondamentali relativi alla sicurezza.

Risultati finali:

- aver acquisito le competenze caratterizzanti la nuova figura professionale;
- sviluppare negli studenti la capacità di iniziativa e lo spirito imprenditoriale.

A cura di Paolo Aprile

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”

OBIETTIVI



Realizzazione di un manuale con finalità divulgativa, di supporto allo studio, narrativa di un'esperienza...

Il manuale è disponibile sul sito www.sullacrestadellonda.eu

Il tutto sotto la supervisione del Comitato Tecnico Scientifico, costituito, fra gli altri, da rappresentanti al più alto livello istituzionale e imprenditoriale e dal Dott. Luca Agostinetti, pedagogista dell'Università di Padova, in un amalgama che ha dato pieno significato all'espressione **PARTENARIATO STRATEGICO.**

A cura di Paolo Aprile

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”



Luca Agostinetti
Paolo Aprile
M. Danila Toma
[a cura di]

Formazione, intercultura
territorio e occupabilità

Ragioni, percorso e manuale d'uso
per l'invenzione dello skipper-chef



A cura di Paolo Aprile

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”

TIMETABLE



- ✓ **Primo Transnational Meeting 18 e 19 febbraio 2015**
- ✓ **Prima trasferta formativa in Polonia 23-28 marzo 2015**
- ✓ **Seconda trasferta formativa in Polonia 31 maggio - 5 giugno 2015**
- ✓ **Prima sessione di stage in Italia per gli allievi polacchi 15-21 giugno 2015**
- ✓ **Primo Multiplier Event il 17/07/2015**
- ✓ **Sessione straordinaria del Transnational Meeting 22 e il 23 ottobre 2015**
- ✓ **Terza trasferta formativa in Polonia 14-19 febbraio 2016**
- ✓ **Prima sessione di stage in Italia per gli allievi turchi 26-31 maggio 2015**
- ✓ **Prima trasferta formativa in Turchia 04-09 ottobre 2015**
- ✓ **Seconda trasferta formativa in Turchia 22-27 novembre 2015**
- ✓ **Terza trasferta formativa in Turchia 17-22 gennaio 2016**
- ✓ **Prima trasferta formativa in Irlanda 26 gennaio - 02 febbraio 2016**

A cura di Paolo Aprile

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”

TIMETABLE



- ✓ Quarta trasferta formativa in Polonia 19-24 aprile 2016
- ✓ Seconda sessione di stage in Italia per gli allievi turchi 08-13 maggio 2016
- ✓ Seconda sessione di stage in Italia per gli allievi polacchi 23-28 maggio 2016
- ✓ Quarta trasferta formativa in Turchia 18-23 ottobre 2016
- ✓ Seconda trasferta formativa in Irlanda 18-26 novembre 2016
- ✓ Quinta trasferta formativa in Polonia 05-10 febbraio 2017
- ✓ Sesta trasferta formativa in Polonia 05-10 marzo 2017
- ✓ Terza trasferta formativa in Irlanda 03-10 aprile 2017
- ✓ Terza sessione di stage in Italia per gli allievi turchi 23-28 maggio 2017
- ✓ Terza sessione di stage in Italia per gli allievi polacchi 05-10 giugno 2017
- ✓ Sessione unica di stage in Italia per allievi irlandesi 22-29 maggio 2017
- ✓ Secondo Multiplier Event in data 27/05/2017

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”



Erasmus+



T.R.
GOVERNERSHIP OF YALOVA
Şaban Temuge Vocational And Technical Anatolian High School
(Tourism and Hotel Management Vocational High School)
(Institution Number: 878625)

Ref. no : 95911666/903.08.02/*344*
Subject : “Sulla cresta dell’onda...” project. Training session in Yalova 4th – 9th October 2015.

05.11.2015

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA
E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA “ALDO MORO”

Reference : The project “Sulla cresta dell’onda”

Dear Prof. Avv. Paolo Aprile
(School Principal)

I’m writing to thank you for the interest you have shown to our teachers and students in the first training session in Italy and in the second training session in Yalova between the dates of 4th and 9th October 2015, in respect to fulfilling the requirements of the project that we have been carrying out together.

In addition to this, your school’s teachers’ taking theoretical and practical training process seriously and the institutions’ partners’ being participative and cooperative continuously have been affecting the sustainability of the project positively. Our students, their parents and our teachers have expressed their appreciation regarding the project activities. I believe that the training that the students get within the scope of the project will shape their future professional lives.

I sincerely thank you for the effort you put personally as regards to the content of the project and the maintenance of the programme and also for your kind and tactful attitudes.

Best Regards



H. Gül
Mesut DEMİRCİ
School Principal

“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”



L'hostess/steward di bordo si prende cura dei passeggeri, dando loro informazioni dopo averli accolti a bordo



Il cuoco di bordo prepara i pasti per gli ospiti e per l'equipaggio

Il personale di sala serve i piatti preparati dai cuochi

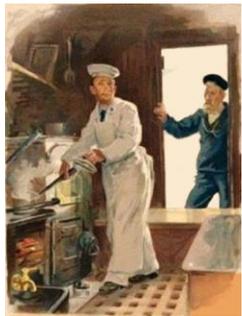


“SULLA CRESTA DELL’ONDA...”

- * L’animatore di bordo – intrattiene i passeggeri con passatempi, spettacoli, attività
- * La guida, scesi a terra, o ancora per mare, racconta le bellezze e le storie locali



* E TUTTI GLI ALTRI RUOLI?



LA NUOVA FIGURA PROFESSIONALE DELLO “SKIPPER – CHEF”

Caratteristiche principali:

- * ampia versatilità
- * multicompetenza
- * alta professionalità
- * capacità di formazione continua
- * flessibilità professionale



BREVE GALLERIA



BREVE GALLERIA



BREVE GALLERIA



A cura di Paolo Aprile

BREVE GALLERIA



BREVE GALLERIA

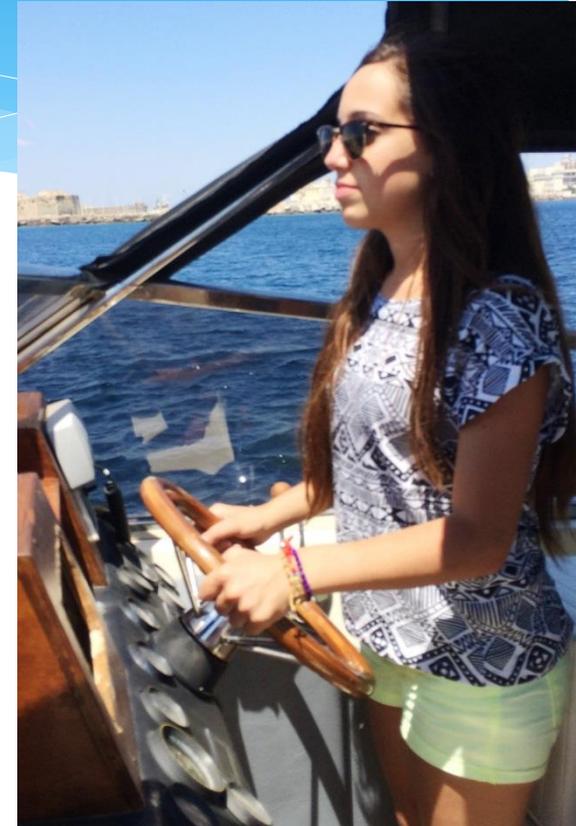


A cura di Paolo Aprile

BREVE GALLERIA



BREVE GALLERIA



BREVE GALLERIA



BREVE GALLERIA



ON!

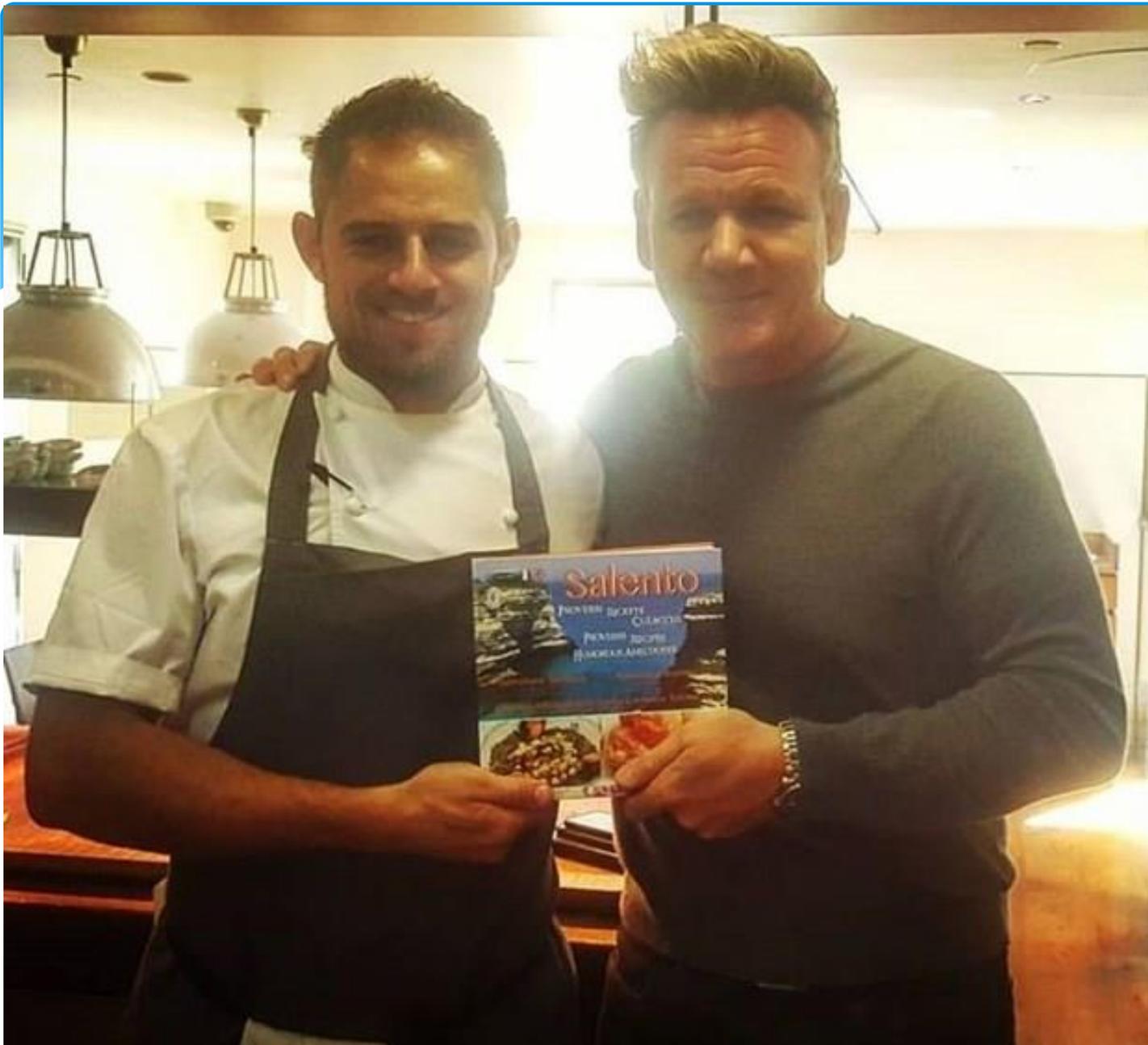
BREVE GALLERIA



THANK YOU FOR YOUR KIND ATTENTION!

BREVE GALLERIA





BREVE GALLERIA



THANK YOU FOR YOUR KIND ATTENTION!