



**ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E PER GEOMETRI**  
Indirizzi A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - Percorsi di II Livello

Circolare n.68

Roma 16.10.2025

Agli studenti delle classi 5° Turistico  
Alle famiglie delle classi 5° Turistico

**Oggetto: FSL ex PCTO "Il Gusto del Lavoro dal banco di scuola al banco del ristorante"**

Si comunica che, per l'anno scolastico 2025/2026, le studentesse e gli studenti delle classi V dell'indirizzo Turismo potranno aderire al progetto in oggetto, realizzato in collaborazione con la struttura ricettiva Il Monumento di Ostia Antica.

Il progetto prevede 2 posti disponibili ed ha una durata di 80 ore, da svolgersi nel periodo novembre – maggio, con frequenza prevista di 2 giorni a settimana:

Totale ore: **80 ore**

Periodo: novembre 2025 – maggio 2026

sabato dalle ore 10:00 alle ore 16:00 e dalle 18:00 alle 20:00

domenica dalle ore 10:00 alle ore 16:00 e dalle 18:00 alle 20:00

**Finalità del progetto:**

Il progetto ha lo scopo di avvicinare gli studenti dell'indirizzo Tecnico per il Turismo al mondo del lavoro attraverso un'esperienza concreta presso una realtà locale operante nel settore ristorativo e turistico.

Attraverso l'inserimento nel contesto operativo del ristorante "Al Monumento" di Ostia Antica, gli studenti saranno coinvolti in attività di accoglienza turistica, comunicazione in lingua straniera, supporto alla promozione del territorio e partecipazione all'organizzazione di eventi culturali e gastronomici.



**ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E PER GEOMETRI**  
Indirizzi A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - Percorsi di II Livello

Per l'adesione al progetto rivolgersi al proprio tutor entro il 30 ottobre 2025

***F.to Il Dirigente Scolastico***

**Dott.ssa PhD Paola Toto**

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

**PROGETTO FORMATIVO FSL ex PCTO**

**Formazione Scuola-Lavoro,**

**TITOLO DEL PROGETTO: "Il Gusto del Lavoro dal banco di scuola al banco del ristorante"**

**SCUOLA PROPONENTE:**

ITCG TOSCANELLI Referente scolastico PCTO: Cinzia Anna Pino

**ENTE OSPITANTE:**

**Al Monumento srls**

Sede legale: Piazza Umberto I n. 8 – 00119 Ostia Antica (Roma)

Referente aziendale: Giampiero Gualandri

**DESTINATARI:**

Alunni del 5° anno dell'Istituto Tecnico per il Turismo

**DURATA DEL PCTO:**

Totale ore: **80 ore**

Periodo: novembre 2025 – maggio 2026

sabato dalle ore 10:00 alle ore 16:00 e dalle 18:00 alle 20:00

domenica dalle ore 10:00 alle ore 16:00 e dalle 18:00 alle 20:00

---

Email: [rmtd640001@istruzione.it](mailto:rmtd640001@istruzione.it) - [rmtd640001@pec.istruzione.it](mailto:rmtd640001@pec.istruzione.it) – sito web: <https://www.itcgtoscanelli.edu.it/>

C.F.80196290581 - C.M.: RMTD640001 - C.U.U.: UF23WQ - XXI Distretto

Sede Centrale - Via Delle Rande, 22 - Tel 06-121127590 - 00122 Roma Lido

Sede succursale- Via Capo Sperone, 52 - Tel.06-121127480 - 00122 Roma Lido

Dirigente Scolastico Dott.ssa Ph.D. Paola Toto [dirigente@itcgtoscanelli.edu.it](mailto:dirigente@itcgtoscanelli.edu.it)

## ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E PER GEOMETRI

Indirizzi A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - Percorsi di II Livello

### Finalità del progetto:

Il progetto ha lo scopo di avvicinare gli studenti dell'indirizzo Tecnico per il Turismo al mondo del lavoro attraverso un'esperienza concreta presso una realtà locale operante nel settore ristorativo e turistico.

Attraverso l'inserimento nel contesto operativo del ristorante "Al Monumento" di Ostia Antica, gli studenti saranno coinvolti in attività di accoglienza turistica, comunicazione in lingua straniera, supporto alla promozione del territorio e partecipazione all'organizzazione di eventi culturali e gastronomici.

### Il progetto intende:

- Rafforzare le competenze comunicative in contesti reali, anche in lingua straniera.
- Sviluppare conoscenze pratiche legate alla ristorazione turistica.
- Promuovere la capacità di progettare e gestire eventi legati alla cultura locale.
- Offrire uno sguardo concreto sul lavoro nel settore turistico-ristorativo.

### OBIETTIVI FORMATIVI

#### 1. Conoscenze:

- o Approfondimento del lessico specialistico in ambito turistico-ristorativo in italiano e in almeno una lingua straniera (preferibilmente inglese).
- o Conoscenza base delle dinamiche di gestione di un'attività ristorativa nel contesto turistico.
- o Principi di organizzazione di eventi legati alla promozione del territorio e della cultura gastronomica locale.
- o Elementi base di comunicazione e marketing per il settore food & beverage.

#### 2. Competenze:

- o Utilizzo della lingua straniera per l'accoglienza e la gestione del cliente in un contesto ristorativo.
- o Supporto alla pianificazione e promozione di eventi (cene a tema, degustazioni, serate culturali).
- o Redazione di materiali informativi e promozionali (menu bilingui, locandine, contenuti per i social).
- o Collaborazione all'allestimento e alla comunicazione di piccoli eventi all'interno del ristorante.

## ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E PER GEOMETRI

Indirizzi A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - Percorsi di II Livello

### 3. **Abilità:**

- o Comunicazione efficace con il cliente, anche in lingua straniera.
- o Adattamento a un contesto professionale reale.
- o Capacità organizzative e relazionali.
- o Problem solving e flessibilità operativa.

### **METODOLOGIA:**

- Didattica esperienziale
- Tutoring individuale e di gruppo
- Lavoro di gruppo su progetti specifici
- Valutazione intermedia e finale

### **COMPETENZE TRASVERSALI ACQUISIBILI:**

- Comunicazione interpersonale
- Lavoro in team
- Spirito di iniziativa e autonomia
- Adattabilità a contesti lavorativi

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

- Scheda di osservazione del tutor aziendale

### **DOCUMENTAZIONE FINALE:**

- Attestato di partecipazione con descrizione delle attività svolte
- Valutazione finale del percorso