

Titolo progettualità

CUCINA INTERETNICA 2

PREMESSA

Il decreto del Ministro dell'istruzione 24 giugno 2022, n. 170, ha individuato 3.198 istituzioni scolastiche beneficiarie di finanziamento per la realizzazione di "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" per uno stanziamento pari a complessivi 500 milioni di euro. Tali azioni consistono nella progettazione e realizzazione di percorsi di mentoring e orientamento, percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento, percorsi di orientamento per le famiglie, percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari, organizzazione di team per la prevenzione della dispersione scolastica, rivolti a studentesse e studenti a rischio di abbandono scolastico. Con nota prot. n. 60586 del 13 luglio 2022 il Ministro dell'istruzione ha diramato gli "Orientamenti per l'attuazione degli interventi nelle scuole" in relazione all'attuazione delle misure di cui al citato decreto ministeriale n. 170 del 2022.

OBIETTIVO DEL PROGETTO IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI PNRR

Il progetto si pone la finalità di attuare azioni individuate al fine di ridurre le probabilità di dispersione scolastica sfruttando le opportunità offerte dal finanziamento in questione.

La progettualità parte dalla mappatura dei rischi di dispersione scolastica sia esplicita che implicita, sulla base dei dati del Rav, dell'Invalsi e di mappature specifiche (area inclusione, area BES/DSA) e segnalazioni dei consigli di classe.

La scuola ha un ruolo importante, poiché offre occasioni educative e esperienze formative in cui gli studenti e le studentesse possono misurarsi, cogliere aspetti di sé, sviluppare consapevolezza e competenze utili per il loro futuro e per le loro scelte.

Tale opportunità consente di potenziare l'Offerta curricolare integrandola con quella extracurricolare promuovendo interventi capaci di intrecciare i percorsi di apprendimento curricolari con quelli extracurricolari, alimentando e facendo crescere una metodologia che sappia integrare e giovare di esperienze multiple. Ampliamento del tempo scuola come tempo educativo, attraverso l'apertura della scuola e dei suoi laboratori durante l'orario pomeridiano come momento di socializzazione e spazio incontro sociale e relazionale.

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO – CUCINA INTERETNICA 2

Si pone l'obiettivo di offrire ad ognuno l'opportunità di apprendere attraverso esperienze pratiche, divertenti, stimolanti e facilitate, di favorire l'accoglienza di studenti al di fuori dal contesto classe in orario extracurricolare, di promuovere il lavoro cooperativo in ambiti ludico-espressivi in modo da far emergere le potenzialità di ciascuno.

Il progetto propone una cucina multiculturale raccontando la storia e le diversità dei popoli, facendo conoscere il mondo attraverso i sapori, le ricette, i piatti tradizionali dei vari Paesi. Questi momenti servono a favorire momenti di socializzazione e di scambi interculturali.

Molte cucine di ristoranti sono supervisionate da cuochi migranti che propongono erbe aromatiche e spezie dei propri paesi d'origine, all'interno dei nostri piatti, creando una cucina fusion.

In particolar modo ci si concentrerà sulle cucine più famose al mondo che sono la cucina della Francia della Spagna del Regno Unito e Austria senza tralasciare la cucina Cinese, Giapponese, del nord Africa, quella Indiana, Messicana e la fusion per eccellenza la così detta cucina Tex Mex.

STEP PROGETTUALITÀ

Il progetto sarà articolato su tre fasi,

- Presentazione del progetto
- Attività laboratoriali
- Verifica finale

DESTINATARI

n. 15 studenti/esse delle classi dell'IISS Archimede di Rosolini

FIGURE SPECIALISTICHE INTERNE OPERANTI

- ⇒ **DOCENTE ESPERTO** – prof. Giovanni Occhipinti Docenti (Laboratorio Cucina)
- ⇒ **DOCENTE TUTOR** – prof. Roberto Tardino (Laboratorio Sala e vendita)

OBIETTIVI DI PROCESSO

Comunicazione nella lingua madre

- Gli alunni impareranno a comunicare con coetanei e adulti attraverso il dialogo e attraverso i propri lavori

Comunicazione nelle lingue straniere

- Lo studente comprende brevi messaggi orali sulle denominazioni dei piatti internazionali e delle procedure tecniche adeguate allo scopo

Imparare a imparare

- L'allievo interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri; con ciò matura la consapevolezza che il dialogo, oltre a essere uno strumento comunicativo, ha anche un grande valore civile e lo utilizza per apprendere informazioni ed elaborare opinioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.
- Acquisire e interpretare l'informazione. Risulta molto importante per la crescita dei ragazzi non solo immagazzinare conoscenze, ma farle proprie trasformandole in competenze e in saper fare
- Apprendere nozioni base sulla sicurezza e l'igiene in cucina
- Comprendere il mondo degli alimenti, dei loro valori nutritivi, educando alle diversità del gusto, alla tracciabilità e alla stagionalità dei cibi
- Definire un percorso di educazione alimentare e di consumo consapevole, promuovendo sane abitudini alimentari, incoraggiando un atteggiamento positivo nei confronti della buona nutrizione, della salute e della salvaguardia dell'ecosistema naturale. In primis educare al valore della prevenzione come ricaduta sulla salute fisica e mentale

Spirito di iniziativa e imprenditorialità

- Assumere iniziative e pianificare azioni nella vita personale e nel lavoro, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse, individuando le priorità, giustificando le priorità e gli esiti, reperendo anche possibili correttivi a quelli non soddisfacenti per raggiungere soluzioni ritenute più vantaggiose gradite alle aspettative del cliente-utente
- Descrivere le fasi di un esperimento, di un compito, di una procedura da svolgere, individuando le risorse materiali e di lavoro necessarie e indicando quelle mancanti.
- Educare all'approccio critico verso i cibi e i relativi messaggi pubblicitari
- Agire in modo autonomo e responsabile.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI DA CUI NASCE IL PROGETTO: FINALITÀ GENERALI DEL PROGETTO IN ACCORDO CON LE FINALITÀ DEL PTOF

Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'auto imprenditorialità; sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali ; alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini.

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI PER LO STUDENTE

Ha consapevolezza delle proprie potenzialità e dei propri limiti, utilizza gli strumenti di conoscenza per comprendere se stesso e gli altri, per riconoscere ed apprezzare le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco. Interpreta i sistemi simbolici e culturali della società, orienta le proprie scelte in modo consapevole, rispetta le regole condivise, collabora con gli altri per la costruzione del bene comune esprimendo le proprie personali opinioni e sensibilità. Si impegna per condurre a compimento il lavoro iniziato da solo o insieme ad altri.

Inoltre si garantirà a tutti gli studenti il successo formativo per favorire l'inclusione, attraverso l'acquisizione delle competenze chiave europee. E competenze professionali all.2G:

- valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

METODOLOGIE DI LAVORO

Nelle attività, verrà favorito il momento della scoperta, dell'esplorazione e dell'improvvisazione, privilegiando la competenza relazionale durante lo svolgimento delle attività che vede protagonista la persona nella sua individualità e nella sua creatività. Si curerà e si organizzerà un clima positivo per favorire principalmente la comunicazione, come mezzo per potenziare il pensiero, socializzare e interagire nelle diverse istanze comunicative. Le attività saranno diversificate al fine di stimolare la curiosità, l'interesse e la motivazione all'attenzione grazie alle esperienze pratiche e una didattica di tipo laboratoriale.

Si cercherà inoltre di:

1. Creare condizioni significative e facilitative per favorire l'insegnamento-apprendimento
2. Condivisione delle regole sociali attraverso il modello dei compagni e successivamente degli adulti
3. Esempificare il linguaggio
4. Effettuare lezioni dialogate
5. Lezioni di scoperta guidata
6. Lezioni di problem-solving
7. Favorire i saperi tramite il metodo dell'apprendimento cooperativo
8. Facilitare l'apprendimento attraverso anche l'intervento di uno o più compagni del team di studenti in funzione di tutor
9. roleplaying: simulazione di servizio nei laboratori di cucina: gli alunni interpretano il ruolo di una specifica figura professionale della brigata di cucina, riguarda i comportamenti degli individui nelle relazioni interpersonali in precise situazioni operative per scoprire come le persone possono reagire in tali circostanze; alla fine si discuterà in classe o si farà una relazione (rebreaing).

RISULTATI ATTESI

Gli studenti e le studentesse coinvolti al termine del progetto dovranno essere in grado di prendersi cura dell'educazione alimentare e l'importanza del rispetto per il benessere fisico della persona, di intavolare con coetanei ed adulti relazioni positive, di migliorare il proprio livello di autonomia e di trasformare le conoscenze in competenze per poi servirsene in ogni aspetto della vita, familiare e lavorativa.

A ciò si aggiungono:

- maggiore capacità di adattamento orientato all'apprendimento cooperativo;
- miglioramento della capacità di partecipazione attiva nei processi cognitivi e formativi;
- progresso delle capacità di collaborazione, di condivisione, di mediazione, di riflessione critica;
- la flessibilità negli stili di comportamento come disponibilità a mettere in discussione le proprie convinzioni;
- riconoscimento della diversità come valore;
- miglioramento degli apprendimenti delle studentesse e degli studenti e dei livelli di competenze disciplinari e trasversali raggiunti;
- diminuzione dell'abbandono e contrazione di assenze e uscite anticipate/ingressi posticipati

STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO

Le verifiche intermedie e finali mireranno a rilevare: relativamente agli alunni: o il grado di partecipazione e di interesse; o il grado di autonomia; o la maturazione di competenze, abilità e conoscenze; o i risultati educativi e didattici effettivamente raggiunti, relativamente ai processi: o l'efficienza e l'efficacia del progetto e del percorso didattico seguito dagli alunni a livello educativo, culturale e di crescita personale. Parametri di valutazione saranno: o grado di raggiungimento degli esiti attesi o soddisfazione degli alunni e delle loro famiglie.

MODALITÀ DEL MONITORAGGIO

Schede di autobiografia cognitiva al termine delle attività.

Realizzazione dei manufatti alimentari

Customer satisfaction degustativa del piatto prodotto finale

CALENDARIO INCONTRI n.20 ore a decorrere dal 19/02/2024

Il calendario degli incontri potrebbe essere suscettibile di variazioni per motivi tecnici e organizzativi

DATA	LABORATORIO	DALLE ORE	ALLE ORE	ORE GIORNALIERE
19/02/2024	laboratorio di cucina laboratorio di sala	14:30	18:30	4 ore
21/02/2024	laboratorio di cucina laboratorio di sala	14:30	17:30	3 ore
26/02/2024	laboratorio di cucina laboratorio di sala	14:30	17:30	3 ore
28/02/2024	laboratorio di cucina laboratorio di sala	14:30	17:30	3 ore
04/03/2024	laboratorio di cucina laboratorio di sala	14:30	17:30	3 ore
06/03/2024	laboratorio di cucina laboratorio di sala	14:30	18:30	4 ore

Il tutor

Prof. Tardino Roberto

Il docente esperto

Prof. Occhipinti Giovanni