

Il Progetto

Titolo: il corso serale di enogastronomia - cucina

Area di riferimento: Orientamento

Responsabile Progetto: Cattani Patrizia

Gruppo di Progetto: Cattani Patrizia

Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni

1.Normativa

tante l'adesione dell'Istituto alla rete del territorio delle scuole proponenti corsi serali, si intende riavviare la collaborazione e la proposta propria, poichè sono ritornati pienamente funzionanti i laboratori di cucina.

2.Esperienze maturate negli anni precedenti

nell'esperienza professionale più volte sono stata insegnante nei corsi serali proposti dalle scuole di

cremona e per un anno scolastico anche referente responsabile del corso serale per l'istituto Beltrami di Cremona

3.Proposte da parte di docenti

attraverso l'applicazione di tutte le flessibilità previste dalle norme si elaborano delle attività di approfondimento che partendo dalle competenze e dalle conoscenze base e pregresse andranno ad arricchire lo studente di nuovi saperi e di nuove competenze. Nel contempo lo stretto legame con il territorio e i suoi bisogni si andranno ad elaborare interventi specifici che nei loro contenuti porteranno i corsisti a rispondere alle nuove richieste del settore di riferimento.

4.Richieste da parte di studenti

La proposta si rivolge a tutti coloro che, per ragioni diverse, hanno abbandonato il ciclo di studi superiori e che ora vogliono completare il progetto iniziato. Oppure si ritiene che la proposta possa interessare anche persone che decidono cambiare settore di lavoro oppure che sono a vario e diverso titolo interessati ad acquisire competenze specifiche nel settore enogastronomico.

5.Proposte da enti esterni

Si cercherà una collaborazione costante e continua con tutti gli enti dei settori economici e culturali interessanti l'enogastronomia. Oltre al CPIA, saranno interpellati il Centro per l'impiego, i sindacati dei piccoli artigiani ed esercenti come il CNA, le associazioni di categoria e di settore.

Obiettivi

soddisfare le aspettative attese da parte dell'utenza fornendo ai corsisti la possibilità di raggiungere i propri obiettivi formativi professionali culturali e sociali

Risultati attesi

ci si attende di formare per il prossimo anno scolastico almeno una classe numericamente soddisfacente .

Destinatari

tutti coloro che avendo già compiuto il 18esimo anno di età per ragioni lavorative non possono avere accesso ai corsi diurni e nel contempo hanno assolto alla scuola dell'obbligo

L'azione

Percorso da attuare

Percorso da attuare

- contatti con gli enti esterni per avviare un percorso di informazione stabile e proficua
- presentazione della proposta nelle diverse occasioni di orientamento
- giornate di scuola aperta con dimostrazione pratica della didattica laboratoriale e integrata

si intende offrire sempre la massima disponibilità alla informazione richiesta

Metodologie

materiale illustrativo multimediale
dimostrazioni in laboratorio

Modalità di verifica e valutazione

Monitoraggio in itinere

controllo costante dei contatti e quindi verifica dei risultati attesi al fine di raggiungere e migliorare gli obiettivi minimi preposti

Verifica e valutazione finale

Il numero degli iscritti al corso serale per il prossimo anno scolastico sono una verifica e una valutazione oggettiva del lavoro compiuto

Modalità di documentazione

convenzioni e accordi o prese di contatto con diversi enti esterni - materiale relativo agli interventi di esperti esterni alla scuola

Le risorse

Soggetti coinvolti

il gruppo di materia - personale ATA a supporto delle attività dimostrative di laboratorio
esperti esterni di settore che verranno contattati nel corso dell'anno

Materiali e mezzi necessari

un computer portatile e il laboratorio di cucina e sala per le dimostrazioni, derrate alimentari

Tempi di realizzazione

l'intero anno scolastico 2022/2023

Spazi necessari

un' aula nella sede di via borghetto e il laboratorio di sala e cucina