

## **Il Progetto**

**Titolo:** Il corso serale di enogastronomia - cucina

**Area di riferimento:** Orientamento

**Responsabile Progetto:** Cattani Patrizia

**Gruppo di Progetto:** gli insegnanti che saranno coinvolti nelle lezioni del corso serale

## **Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni**

### **1.Normativa**

stante 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 uda che possano tener conto delle competenze e delle conoscenze pregresse arricchendole di nuovi saperi e di nuove competenze. Nel contempo lo stretto legame con il territorio e i suoi bisogni si andranno ad elaborare uda che nei loro contenuti porteranno i corsisti a rispondere alle nuove richieste del settore di riferimento. In particolare si tratteranno problematiche legate al cibo d'asporto in tutte le sue declinazioni e al tempo stesso si elaboreranno tecniche che permettano una maggiore sostenibilità dell'attività svolta in termini sia ambientali che economici

### **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

#### **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**

- progettazione didattica in UDA multidisciplinari
- preparazione della comunicazione da inserire nella brochure di presentazione della scuola
- 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**

preparazione di 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**

UDA elaborate - convenzioni e accordi con diversi enti esterni - materiale relativo agli interventi di esperti esterni alla scuola

## **Le risorse**

### **Soggetti coinvolti**

il gruppo di progetto, 1 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 2023/2024

### **Spazi necessari**

un' aula nella sede principale e in via borghetto oltre al laboratorio di sala e cucina