

Il Progetto

Titolo: il corso serale di enogastronomia - cucina

Area di riferimento: Orientamento

Responsabile Progetto: Cattani Patrizia

Gruppo di Progetto:

si collabora con i responsabili del corso serale di enogastronomia, con gli insegnanti di indirizzo, con la funzione orientamento e con la vicepresidenza

Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni

1. Normativa

la prestazione di un servizio di istruzione ad un pubblico adulto al fine di permettere loro il miglioramento della propria posizione lavorativa oppure la realizzazione di un nuovo progetto professionale

2. Esperienze maturate negli anni precedenti

nei due anni scolastici precedenti le aspettative e i bisogni dell'utenza interessata e coinvolta sono stati rispettati

3. Proposte da parte di docenti

la prestazione di un servizio di istruzione ad un pubblico adulto al fine di permettere loro il miglioramento della propria posizione lavorativa oppure la realizzazione di un nuovo progetto professionale

4. Richieste da parte di studenti

l'utenza coinvolta richiede innanzitutto flessibilità didattica e organizzativa per poter meglio raggiungere gli obiettivi personali prefissati

5. Proposte da enti esterni

un mercato del lavoro di settore a forte offerta di posizioni lavorative sia a livello locale che ad un maggior raggio ambientale

Obiettivi

raggiungere un numero sufficiente di studenti adulti iscritti e frequentanti per mantenere in vita il corso serale di enogastronomia

Risultati attesi

almeno 22 iscritti per ogni monoennio in corso e in avvio

Destinatari

adulti italiani e di origine straniera purchè abbiano compiuto 18 anni

L'azione

Percorso da attuare

- preparazione di materiale propagandistico
- contatti con enti, quali CPIA, Caserme, Centro per l'impiego, Informagiovani, associazioni culturali e di volontariato
- incontri sia personali che collettivi
- serate di scuola aperta
- presentazione del corso a livello comunale con la presenza di esperti ed operatori di settore

Metodologie

- spiegazione della nomenclatura del corso con tutte le particolarità e le caratteristiche che lo distinguono con materiale cartaceo, presentazioni in web e comunicazioni e articoli a mezzo stampa

Modalità di verifica e valutazione

Monitoraggio in itinere

controllo continuo con il supporto della segreteria didattica delle iscrizioni raccolte da febbraio a giugno

Verifica e valutazione finale

il numero degli iscritti ad ogni anno di corso è verifica e valutazione dei risultati raggiunti

Modalità di documentazione

materiale propagandistico e slide di presentazione

Le risorse

Soggetti coinvolti

i responsabili del corso serale di enogastronomia, gli insegnanti di indirizzo, la funzione orientamento e la vicepresidenza

Materiali e mezzi necessari

brochure di presentazione sia cartacee che elettroniche

Per le serate di scuola aperta e per la presentazione del corso a Spazio Comune si richiede la possibilità di offrire un piccolo buffet

Tempi di realizzazione

da ottobre a giugno

Spazi necessari

per le serate di scuola aperta si richiedono i laboratori di via Borghetto, mentre per la presentazione del corso a Spazio Comune si richiederà la disponibilità della sala con il patrocinio del comune
Qualifica: Docente