

## **Il Progetto**

**Titolo:** L'albero multiculturale: radici fusto chioma

**Area di riferimento:** Orientamento

**Responsabile Progetto:** Micocci Giuseppe

**Gruppo di Progetto:** MICOCCI RUSCELLI FUSCO FRANZINI ZOPPI

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

### **1. Normativa**

incentivare gli alunni attraverso attività pratiche di laboratorio a seguire un percorso formativo indirizzato al mondo del lavoro

### **2. Esperienze maturate negli anni precedenti**

negli anni precedenti sono stati proposti e realizzati percorsi simili con un riscontro positivo e formativo in quanto buona parte dei partecipanti hanno frequentato un corso specifico.

### **3. Proposte da parte di docenti**

coinvolgere i docenti in attività di laboratorio per formarli per il mondo del lavoro evitando la dispersione scolastica.

### **4. Richieste da parte di studenti**

i ragazzi con problematiche scolastiche, soprattutto nelle materie teoriche, richiedono attività manuali e laboratoriali per essere formati per il mondo del lavoro futuro.

### **5. Proposte da enti esterni**

Viste le numerose richieste pervenute sia a scuola che ai singoli docenti di figure professionali qualificate nel settore della ristorazione si è ritenuto opportuno proporre tale percorso

## **Obiettivi**

valorizzare le abilità professionali legate alla propria realtà culturale finalizzata alla socializzazione, condivisione, crescita individuale facilitando il recupero, il consolidamento delle conoscenze in ambito enogastronomico

## **Risultati attesi**

frequenza regolare, disciplina responsabilità

## **Destinatari**

alunni delle scuole medie, con difficoltà legate alla frequenza, dovuta al non interesse delle materie teoriche.

## **L'azione**

### **Percorso da attuare**

selezione degli alunni interessati all'attività proposta, costruzione di un ricettario multiculturale e realizzazione delle ricette con relativa degustazione

## **Metodologie**

Empowerment e di enabling learning by doing

## **Modalità di verifica e valutazione**

### **Monitoraggio in itinere**

la valutazione sarà fatta ad ogni esercitazione pratica.

### **Verifica e valutazione finale**

verranno proposte schede di autovalutazione e verifiche pratiche

### **Modalità di documentazione**

Ricettario

## **Le risorse**

### **Soggetti coinvolti**

Docenti interni e personale ata di supporto

### **Materiali e mezzi necessari**

materie prime per la realizzazione delle ricette proposte

### **Tempi di realizzazione**

20 ore per corso

### **Spazi necessari**

laboratori di enogastronomia (succursale Dorotee)