

“LA SCUOLA PER IL LAVORO”

Progetto sull'alimentazione declinata nelle tre dimensioni di *salute, tradizione culturale e lavoro*, che vuole creare un percorso integrato, multidisciplinare e fortemente educativo in chiave di aderenza al territorio; un mix di momenti formativi e attività di stage ad ancoraggio pragmatico delle conoscenze acquisite.

Articolazione dell'intervento proposto				
	Titolo	Partner	Numero ore	Numero partecipanti
MODULO 1	LA SALUTE VIEN MANGIANDO...BENE	PRODOS, AUSER	30	15/25
MODULO 2	ENOGASTRONOMIA E CULTURA PARTENOPEA	AUSER, INSIEME	30	15/25
MODULO 3	ALLA SCOPERTA... del patrimonio artistico culturale partenopeo,	LE CAPERE	30	15/25
MODULO 4	SCHOOL & JOB	MESTIERI CAMPANIA	30	15/25
MODULO 5	WORK EXPERIENCE ON COOK	GANIMEDE	30	15/25
MODULO 6	WORK EXPERIENCE TECNICO ON TOUR	PARTENEAPOLIS	30	15/25
MODULO 7	PROMUOVIAMO...LA SALUTE	PRODOS, INSIEME, AUSER	30	15/25
MODULO 8	TUTTI IN CAMPO	AUSER	30	15/25

Numero aperture settimanali: sono previste minimo due aperture settimanali per le attività a scuola più le attività fuori scuola secondo il calendario delle attività predisposto.

2/3

Descrivere i moduli previsti dall'intervento progettuale

Titolo del modulo 1	LA SALUTE VIEN MANGIANDO...BENE
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il seguente modulo si incentra sul legame tra salute e alimentazione, dando evidenza al link strettissimo che connette questi due elementi. La salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. Obiettivi specifici del modulo sono in primis quello di dare ai giovani le giuste conoscenze per acquisire un comportamento alimentare corretto e salutare, acquisire la consapevolezza che una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento di molte altre. contribuisce a far crescere, soprattutto nelle giovani generazioni, la consapevolezza del quotidiano esser parte di una comunità, locale e globale. È quindi essenziale che i giovani acquisiscano, per se stessi e per la collettività, una nuova sensibilità ai temi della sostenibilità, del benessere personale e collettivo, e all'adozione di corretti stili di vita. Fondamentale è inoltre imparare a contenere gli sprechi e l'uso di risorse non rinnovabili o difficilmente smaltibili, e che comprendere i contesti economici, etici e sociali entro i quali si muove nel suo complesso il Sistema cibo.</p>
<p>Destinatari</p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Alunni dell'Istituto di tutti gli indirizzi, genitori, giovani usciti dai percorsi formativi.</p> <p>Numero dei destinatari: 15/25</p> <p>Per la natura degli argomenti trattati nel modulo, che si integrano ed armonizzano in maniera sistemica con tutte le altre attività del progetto, i gruppi che si intende creare saranno trasversali a tutte le classi senza tener conto della diversità di indirizzo di studi, ponendo particolare attenzione a coinvolgere le famiglie in un'ottica di compartecipazione alla responsabilità educativa e avvicinamento alle istituzioni educative.</p>
<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi</p> <p>Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il presente modulo si arricchisce dell'attenzione che pone non solo sull'incidenza di una sana alimentazione sulla salute ogni individuo, ma sull'aspetto legato alla sensibilità ai temi della sostenibilità, del benessere personale e collettivo. Altra innovazione è la visita in una azienda che promuove l'ecosostenibilità nella sua produzione.</p>

<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore. Gli incontri avverranno con apertura minima bisettimanale della scuola per la durata media di tre ore ad incontro in orario extra curriculare.</p> <p>E' prevista 1 uscita didattica. Il periodo di svolgimento degli incontri è previsto per i primi mesi dall'avvio delle attività</p>
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Per la realizzazione delle attività previste dal modulo si utilizzeranno aule, laboratori di chimica, multimediali, sala conferenze, laboratori di sala e cucina. Pulmann per transfer all'azienda.</p>
<p>Partners coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>PRODOS, per le attività formative della prima parte del modulo: SAPERE I SAPORI: alimentazione e salute; problematiche relative all'informazione e alla tutela dei consumatori</p> <p>AUSER, le attività delle seconda e terza parte del modulo: SICURI A TAVOLA: Studio delle etichette per individuare la presenza di prodotti chimici che ne modifichino l'aspetto e il gusto.</p> <p>BEN-E-SSERE PER TUTTI: la "sostenibilità", cioè l'impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull'ambiente e sull'organizzazione sociale, come parametro imprescindibile del concetto odierno di qualità del cibo.</p>

Titolo del modulo 2	ENOGASTRONOMIA E CULTURA PARTENOPEA
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Laboratorio di enogastronomia e cultura partenopea che ha come finalità quella di riportare gli studenti alle tradizioni, al territorio, alle radici che nella gastronomia e nell'eccellenza enologica trovano il loro legame più forte tra passato e presente. Le attività previste mirano ad avvicinare alla scelta dei cibi buoni e sani, locali e stagionali senza dimenticare il piacere della convivialità riscoprendo le tradizioni culinarie locali. Il modulo è inoltre legato alla valorizzazione del territorio come motore di sviluppo professionale, in un'ottica che mira a fornire non solo conoscenze e competenze utili, ma al contempo spazi di aggregazione e sperimentazione atti a sostenere dinamiche relazionali e valorizzandone gli aspetti di integrazione e di inclusione.</p> <p>Un incontro con esperti del settore, tra cultura del cibo e esperienza enogastronomica.</p>
<p>Destinatari</p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo è indirizzato in via prioritaria agli studenti dei trienni dell'indirizzo IPSSEO e studenti interessati di altri indirizzi</p> <p>Numero dei destinatari 15/25</p>
<p>Fasi realizzative</p> <p>Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza.</p> <p>Max 4.000 caratteri spazi inclusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura, organizzazione e marketing dell'engastronomia territoriale • Attività laboratoriali di enogastronomia • Incontri con esperti del settore, tra cultura del cibo e esperienza enogastronomica <p>Gli incontri si terranno in presenza o in caso di modalità a distanza utilizzando la piattaforma Gsuite alla quale avranno accesso esclusivamente utenti accreditati con credenziali istituzionali dell'I.S. A. Torrente</p>
<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi</p> <p>Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo prevede oltre alle attività laboratoriali svolte nell'Istituto, esperienze fuori le mura con due visite proposte dal partner ad aziende operanti nel campo enogastronomico.</p>

<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore . Gli incontri avverranno con apertura bisettimanale della scuola per la durata minima di tre ore ad incontro. in orario extra curriculare. Le attività avranno inizio nei primi mesi di avvio del progetto.</p>
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Sala conferenze e laboratori di enogastronomia dell'Istituto. Materiali per le attività laboratoriali. Pullman per le due visite in azienda</p>
<p>Partners coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>AUSER: Cultura, organizzazione e marketing dell'engastronomia territoriale. Visite guidate INSIEME: Attività laboratoriali di enogastronomia. Incontri con esperti del settore, tra cultura del cibo e esperienza enogastronomica</p>
<p>Reti di scuole (se presenti) e attività condivise</p> <p>Descrivere la rete di scuole, le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento ed eventuali iniziative condivise.</p> <p>Max 2.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Accordo di rete con le scuole dell'Ambito 18, per attività condivise durante i seminari e le iniziative culturali e ricreative. Accordo con il Comune di Casoria Convenzione con Associazione culturale Le muse di Casavatore Convenzione CAM</p>

<p>Titolo del modulo 3</p>	<p>ALLA SCOPERTA... del patrimonio artistico culturale partenopeo,</p>
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'intervento, nel rispetto dei timing e delle varie declinazioni tematiche, prevede un mix metodologico in ottica di action learning attraverso una fase d'aula partecipata ed una fase prettamente esperienziale.</p>
<p>Destinatari</p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo è indirizzato in via prioritaria agli studenti del triennio dell'indirizzo Turismo e IPSSEO di Ricevimento e accoglienza, e agli studenti interessati di altri indirizzi. Numero dei destinatari: 15/25</p>

<p>Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza.</p> <p>Max 4.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Le attività si svolgeranno secondo la seguente articolazione dei contenuti previsti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beni culturali e turismo: incontri con esperti alla ricerca di un passato culturale per mantenere e costruire un'identità culturale • Le genuine espressioni dell'arte popolare: la canzone, la poesia, la maschera, la danza e il cibo. • laboratorio educativo per la creazione di itinerari culturali ed enogastronomici alternativi volti alla valorizzazione del patrimonio storico artistico e culturale del territorio, organizzazione di eventi e manifestazioni <p>Gli incontri si terranno in presenza o in caso di modalità a distanza utilizzando la piattaforma Gsuite alla quale avranno accesso esclusivamente utenti accreditati con credenziali istituzionali dell'I.S. A. Torrente</p>
<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo prevede l'inserimento di una nuova tematica e precisamente quella legata alle genuine Espressioni dell'arte popolare: la canzone, la poesia, la maschera, la danza e relativi laboratori esperenziali. Un percorso per scoprire radici ed identità, per rafforzare il legame con la propria terra, il senso di appartenenza, l'amore per la cultura e la conservazione delle tradizioni popolari.</p>
<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore . Gli incontri avverranno con apertura bisettimanale della scuola per la durata minima di tre ore ad incontro. in orario extra curriculare. Sono previste 2 uscite per visite guidate.</p>
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Sala conferenze e laboratori di enogastronomia dell'Istituto. Materiali per le attività laboratoriali. Pullman per visita in azienda. Gazebo ed espositori per le attività di divulgazione e disseminazione sul territorio</p>
<p>Partners coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>LE CAPERE: laboratorio educativo per la creazione di itinerari culturali ed enogastronomici</p> <p>Beni culturali e turismo: incontri con esperti</p> <p>Visite guidate</p>
<p>Reti di scuole (se presenti) e attività condivise</p> <p>Descrivere la rete di scuole, le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento ed eventuali iniziative condivise.</p> <p>Max 2.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Accordo di rete con le scuole dell'Ambito 18</p> <p>Accordo con il Comune di Casoria</p> <p>Convenzione con la Basilica di San Mauro di Casoria</p> <p>Convenzione con il CAM di Casoria</p> <p>Convenzione con Associazione culturale Le muse di Casavatore</p> <p>per attività condivise durante i seminari e le iniziative culturali.</p>

Titolo del modulo 4	SCHOOL & JOB
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il percorso formativo mira ad avvicinare i partecipanti al mondo del Marketing e della Comunicazione, esperienza di interazione e di avvicinamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro.</p>
<p>Destinatari</p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo è indirizzato in via prioritaria agli studenti del triennio di tutti gli indirizzi, in via prioritaria quelli frequentanti la quinta classe.</p> <p>Numero dei destinatari: 15/25</p>
<p>Fasi realizzative</p> <p>Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza.</p> <p>Max 4.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'attività sarà focalizzata sulla realizzazione di un percorso che favorisce l'accrescimento della consapevolezza di sé e supporta lo sviluppo di competenze che consentono di costruire autonomamente il proprio percorso di autonomia professionale. I laboratori si articoleranno sia attraverso incontri di gruppo che incontri individuali.</p> <p>Le fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento specialistico: caratteristiche del mercato del lavoro, brand e corporate identity, advertising, media relations, marketing aziendale con focus sul marketing turistico-territoriale • Laboratorio di orientamento al lavoro: redazione CV, lettera motivazionale, colloquio di lavoro • Visita in azienda, incontri con responsabili delle risorse umane operanti sul territorio. Verifica e restituzione • Ricerca attiva del lavoro: panoramica delle modalità e dei canali per trovare lavoro, informazioni di base sulle politiche attive del lavoro, utilizzo dei social network <p>Gli incontri si terranno in presenza o in caso di modalità a distanza utilizzando la piattaforma Gsuite alla quale avranno accesso esclusivamente utenti accreditati con credenziali istituzionali dell'I.S. A. Torrente</p>

<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>L'innovazione del modulo consiste nell'aver previsto una sezione dedicata alla Ricerca attiva del lavoro che prevede una formazione di base per utilizzare metodi di ricerca attiva del lavoro idonei ed efficaci per la ricerca di opportunità occupazionali. Le basi per il conseguimento dell' certificazione dell' ECDL</p>
<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore . Gli incontri avverranno con apertura bisettimanale della scuola per la durata minima di tre ore ad incontro. in orario extra curriculare. E' prevista 1 uscita didattica per visita in azienda</p>
<p>Beni e attrezzature</p> <p>Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Sala conferenze e laboratori multimediali. Materiali di cancelleria. Pullman per visita in azienda. Gazebo ed espositori per le attività di divulgazione e disseminazione sul territorio</p>
<p>Partners coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>MESTIERI CAMPANIA: valorizzazione delle esperienze e competenze degli studenti, supporto nella ricerca del lavoro e nell' orientamento alle scelte di studio e di carriera. Apprendere ed elaborare le tecniche e le strategie di azione che permetteranno agli studenti di migliorare le loro performance.</p>
<p>Reti di scuole (se presenti) e attività condivise</p> <p>Descrivere la rete di scuole, le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento ed eventuali iniziative condivise.</p> <p>Max 2.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Accordo di rete con le scuole dell'Ambito 18, per attività condivise durante i seminari e le iniziative culturali e ricreative.</p> <p>Accordo con il Comune di Casoria</p> <p>Convenzione con il Gambero Rosso</p>

<p>Titolo del modulo 5</p>	<p>WORK EXPERIENCE: ON COOKING</p>
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>La principale finalità è quella di “toccare con mano” quello che molto probabilmente sarà il futuro occupazionale dei nostri studenti, di immedesimarsi nei ruoli a cui aspirano ed orientare, con una maggiore cognizione di causa, le proprie scelte future. In contemporanea le aziende potranno entrare in contatto con i giovani che presto entreranno nel mercato del lavoro, individuando talenti e figure ad alto potenziale. L'attività rappresenta un valore aggiunto all'efficacia didattica del percorso scolastico consentendo agli studenti di osservare l'attività imprenditoriale anche come strumento di valorizzazione di un territorio e/o di un prodotto di eccellenza.</p> <p>Obiettivi specifici:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Creazione di un link tra studenti e aziende del territorio attraverso un progetto strutturato di work experience - Conoscenza, da parte degli studenti delle diverse realtà organizzative e delle singole professionalità - Conoscere le esigenze e le aspettative delle aziende rispetto alle professionalità ricercate.
<p>Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Studenti delle classi terminali dell'IPSSEOA di cucina e sala bar</p> <p>Numero dei destinatari 15/25</p>
<p>Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza.</p> <p>Max 4.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Individuazione di un Tutor scolastico e codocente che possieda competenze ed esperienze aziendali del settore.</p> <p>Contatto con l'azienda per la definizione degli obiettivi che si vogliono perseguire in funzione delle caratteristiche dell'azienda.</p> <p>Visita/stage all'azienda: L'esperto aziendale condurrà lo studente in questo percorso esperienziale condividendo la propria professionalità, illustrando i vari aspetti che la caratterizzano e rendendosi disponibile alle domande dell'allievo. Verranno messe in evidenza le hard e le soft skills richieste per ricoprire i diversi ruoli e lo studente avrà la possibilità di mettere in pratica quanto osservato.</p> <p style="text-align: center;">Gli incontri si terranno in presenza o in caso di modalità a distanza utilizzando la piattaforma Gsuite alla quale avranno accesso esclusivamente utenti accreditati con credenziali istituzionali dell'I.S. A. Torrente</p>
<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Organizzazione del premio <i>TORRENTE ON COOKING</i> concorso di cucina riservato agli alunni dell'Istituto che prevede la preparazione di un piatto rivisitato della tradizione partenopea. <u>Gli studenti dell'indirizzo Ricevimento e accoglienza turistica cureranno l'organizzazione del concorso e del contest per le votazioni.</u></p>
<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore . Gli incontri avverranno con apertura bisettimanale della scuola per la durata minima di tre ore ad incontro in orario extra curriculare, numero da definire per le visite in azienda.</p> <p>Sono previste 6 uscite per transfer in azienda</p>
<p>Beni e attrezzature Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Sala conferenze e laboratori di enogastronomia dell'Istituto.</p> <p>Materiali per le attività laboratoriali di cucina e sala .</p> <p>Pullman per visita e stage in azienda</p>

Partners coinvolti nella realizzazione del modulo

Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza

Max 500 caratteri spazi inclusi

GANIMEDE:

Lavorare in una struttura alberghiera significa conoscere l'organizzazione di un'impresa (funzioni, regole, struttura, ruoli, ecc.) e approfondire la conoscenza di un settore. Gli studenti di oggi e futuri lavoratori di domani possono migliorare le conoscenze tecniche, le abilità operative, le metodologie specifiche di un profilo, di un'area professionale, integrando teoria e pratica in uno specifico contesto produttivo. Inoltre imparano la responsabilità rispetto al compito e all'organizzazione, a relazionarsi con altri, a negoziare e cooperare nei gruppi di lavoro.

ATTIVITA':di laboratorio per sviluppare le competenze relative all'attività di cucina, con approfondimento degli aspetti relativi alla preparazione dei cibi tipici di una offerta gastronomica di carattere tipicamente "mediterraneo"

Sviluppare le competenze relative all'attività di sala/bar, ponendo l'accento sul banqueting, predisposizione della sala per eventi, organizzazione dell'attività di bar per coffee breaks, lounge aperitif ecc.

Titolo del modulo 6	WORK EXPERIENCE: ON TOUR
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>La principale finalità è quella di “toccare con mano” quello che molto probabilmente sarà il futuro occupazionale dei nostri studenti, di immedesimarsi nei ruoli a cui aspirano ed orientare, con una maggiore cognizione di causa, le proprie scelte future. In contemporanea le aziende potranno entrare in contatto con i giovani che presto entreranno nel mercato del lavoro, individuando talenti e figure ad alto potenziale. L’attività rappresenta un valore aggiunto all’efficacia didattica del percorso scolastico consentendo agli studenti di osservare l’attività imprenditoriale anche come strumento di valorizzazione di un territorio e/o di un prodotto di eccellenza.</p> <p>Obiettivi specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creazione di un link tra studenti e aziende del territorio attraverso un progetto strutturato di work experience - Conoscenza, da parte degli studenti delle diverse realtà organizzative e delle singole professionalità - Conoscere le esigenze e le aspettative delle aziende rispetto alle professionalità ricercate.
<p>Destinatari</p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo è indirizzato in via prioritaria agli studenti dei trienni dell’indirizzo TECNICO ECONOMICO Turismo e AFM, nonché studenti interessati di altri indirizzi e giovani usciti dai percorsi formativi.</p> <p>Numero dei destinatari 15/25</p>
<p>Fasi realizzative</p> <p>Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza.</p> <p>Max 4.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Individuazione di un Tutor scolastico che possieda competenze ed esperienze aziendali del settore.</p> <p>Contatto con l’azienda per la definizione degli obiettivi che si vogliono perseguire in funzione delle caratteristiche dell’azienda.</p> <p>Visita/stage all’azienda:</p> <p>L’esperto aziendale condurrà lo studente in questo percorso esperienziale condividendo la propria professionalità, illustrando i vari aspetti che la caratterizzano e rendendosi disponibile alle domande dell’allievo. Verranno messe in evidenza le hard e le soft skills richieste per ricoprire i diversi ruoli e lo studente avrà la possibilità di mettere in pratica quanto osservato.</p> <p>Gli incontri si terranno in presenza o in caso di modalità a distanza utilizzando la piattaforma Gsuite alla quale avranno accesso esclusivamente utenti accreditati con credenziali istituzionali</p>
<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi</p> <p>Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo prevede oltre alle attività preparatorie svolte nell’Istituto, visite e performance prestazionali sul campo, la creazione di una guida turistica TORRENTE ON TOUR</p>
<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore . Gli incontri avverranno con apertura bisettimanale della scuola per la durata minima di tre ore ad incontro. in orario extra curriculare</p>

Titolo del modulo 7	PROMUOVIAMO... LA SALUTE
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	La principale finalità del modulo è quella di sensibilizzare adulti ed in particolare i genitori degli studenti relativamente alle tematiche correlate al link tra salute e alimentazione, fornendo idonee informazioni sugli alimenti. CONTENUTI: principi nutrizionali, sana alimentazione, disturbi alimentari. Laboratorio di enogastronomia
Destinatari Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali) Max 1.500 caratteri spazi inclusi	Il modulo è indirizzato ai genitori degli studenti e al territorio. (non esclusa la presenza anche degli studenti insieme ai genitori) Negli ultimi anni sono cresciuti tra i giovani i problemi legati a cattive abitudini alimentari e a stili di vita poco sani. La scuola quindi è la sede per avviare un'azione preventiva di educazione alimentare rivolta non solo alle giovani generazioni ma anche alle loro famiglie. Numero dei destinatari 15/25
Fasi realizzative Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza. Max 4.000 caratteri spazi inclusi	La prima parte del modulo prevede incontri di formazione con l'esperto che avranno lo scopo di fornire conoscenze e spunti di riflessione sulle abitudini alimentari sulla caratterizzazione dei cibi in base ai principi nutritivi e loro suddivisione in base al criterio merceologico, sulla piramide alimentare sull'importanza dell'alimentazione e sull'approccio sensoriale al cibo. La seconda parte del modulo è esclusivamente laboratoriale. I partecipanti, guidati da un esperto avranno modo di allenarsi in campo alla preparazione di piatti tipici della cucina mediterranea. L'ultima parte sarà dedicata a 2 visite guidate ad aziende che Gli incontri si terranno in presenza o in caso di modalità a distanza utilizzando la piattaforma Gsuite alla quale avranno accesso esclusivamente utenti accreditati con credenziali istituzionali
Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo Max 3.000 caratteri spazi inclusi	Il modulo prevede oltre alle attività formative svolte nell'Istituto, attività laboratoriali di cucina e due visite guidate per un GREEN TOUR due percorsi enogastronomici che esaltano la cultura e i prodotti tipici partenopei e slow food, per promuovere e diffondere abitudini culinarie e tradizioni gastronomiche anche ecosostenibili.
Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. Max 1.000 caratteri spazi inclusi	Il modulo ha una durata di 30 ore. Gli incontri avverranno con apertura bisettimanale della scuola per la durata minima di tre ore ad incontro in orario pomeridiano. Sono previste 2 uscite. Le attività si terranno nella seconda parte del cronoprogramma
Beni e attrezzature Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo Max 500 caratteri spazi inclusi	Spazi dell'Istituto per incontri formativi alle attività, laboratori di enogastronomia e pullman per transfert in azienda
Partners coinvolti nella	AUSER: incontri di formazione con l'esperto che avranno

Titolo del modulo 8	A TUTTO SPORT
<p>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</p> <p>Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Lo sport come agenzia di socializzazione che permette d'allargare i propri orizzonti cognitivi, con la finalità primaria di educare al confronto con gli altri, ed esaltare il valore centrale delle pratiche sportive.</p> <p>Lo sport visto come linguaggio universale attraverso cui entrare in rapporto con gli altri, definire convergenze di vedute e di prospettive culturali.</p> <p>Gli obiettivi specifici di questo laboratorio sportivo sono in primis quello di avvicinare gli studenti a discipline sportive che generalmente non vengono svolte durante le attività curriculari, nonché quello di consentire a studentesse e studenti di recuperare la socialità e superare le difficoltà emerse nel periodo della pandemia</p>
<p>Destinatari</p> <p>Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento (specificare tipologia gruppi: classe, trasversali)</p> <p>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Tutti gli studenti dell'Istituto, e tutto il territorio</p> <p>Numero dei destinatari 15/25</p>
<p>Fasi realizzative</p> <p>Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi. Descrivere, altresì, le modalità di svolgimento in caso di didattica a distanza.</p> <p>Max 4.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il progetto prevede un percorso di attività ludiche, attività propedeutiche ai seguenti sport : Tennis, Tiro con l'arco e Scherma</p> <p>In caso di didattica a distanza le modalità di svolgimento del modulo verranno riviste.</p>
<p>Peculiarità e innovazioni dei moduli formativi</p> <p>Descrivere aspetti e innovazioni metodologiche del modulo formativo</p> <p>Max 3.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo è di nuovo inserimento rispetto alle precedenti edizioni di Scuola Viva, e nasce dalla rilevazione di bisogni dei nostri studenti di avvicinarsi alla conoscenza di sport non praticati durante le ore curriculari di Scienze motorie.</p>
<p>Durata e articolazione. Descrizione temporale del modulo</p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Il modulo ha una durata di 30 ore con attività svolte in orario pomeridiano con 3 aperture settimanali, i mesi di svolgimento sono quelli della seconda metà del progetto.</p>

<p>Partners coinvolti nella realizzazione del modulo</p> <p>Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza</p> <p>Max 500 caratteri spazi inclusi</p>	<p>AUSER: il partner fornirà gli esperti per lo svolgimento delle attività, curerà l'organizzazione delle gare e la promozione dell'iniziativa sul territorio.</p>
<p>Reti di scuole (se presenti) e attività condivise</p> <p>Descrivere la rete di scuole, le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento ed eventuali iniziative condivise.</p> <p>Max 2.000 caratteri spazi inclusi</p>	<p>Accordo di rete con le scuole dell'Ambito 18, per attività condivise durante i seminari e le iniziative culturali e ricreative.</p> <p>Accordo con il Comune di Casoria</p>