

Scheda di sintesi operativa

Progetto PCTO GLUTENFREE

ISTITUTO	Istituto Scolastico Superiore G. MARCONI di VITTORIA
PROVINCIA	RAGUSA
SCOPO E OBIETTIVI DEL PROGETTO	<p>Il progetto si pone come <u>scopi</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sperimentare/attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica; - arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali e tecniche specialistiche spendibili anche nel mercato del lavoro; - correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio <p>e come <u>obiettivi</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>strutturare e realizzare uno specifico percorso di formazione teorica e pratica per gli studenti del triennio dell'Istituto Alberghiero, al fine di fornire loro una completa informazione sulle problematiche legate alla celiachia e trasferire specifiche competenze teoriche e pratiche nella preparazione e somministrazione di cibi per clienti celiaci,</i> - <i>Favorire la conoscenza/comprendimento della diversità alimentare al fine di abbattere le barriere culturali ed il pregiudizio affinché le varie diversità possano essere viste come una risorsa, e non come un motivo per l'esclusione sociale degli individui.</i> - <i>Consolidare il proprio curriculum con una specifica specializzazione, che ne rafforza la spendibilità nel mercato del lavoro.</i>
DESTINATARI	<p>n. 5 classi del 3° anno - indirizzo Alberghiero nelle tre articolazioni (cucina, sala, accoglienza) n. 1 classe del 3° anno – indirizzo Industria per il made in italy (curvatura chimico-biologica) negli incontri di lezioni teoriche, per un numero complessivo di n. 100 studenti negli incontri di lezione teoriche.</p> <p>n. 5 classi del 3° anno - indirizzo Alberghiero nelle tre articolazioni negli incontri di lezione teorico pratiche, per un numero complessivo di n. 87 studenti.</p>
ARTICOLAZIONE del PERCORSO	Il percorso di AIC, inserito all'interno delle iniziative della "settimana della sostenibilità ambientale attraverso l'alimentazione" dell'Istituto è articolato in:
Lezioni teoriche e pratiche	<p><i>n. 2 incontri in presenza da 3 ore di lezioni teoriche per le classi terze di indirizzo Alberghiero e Chimica, tenuti dai referenti di AIC Sicilia ed un loro Esperto, secondo il seguente calendario:</i></p> <p>lunedì 11 aprile - 8.15 /11.00 – Classi 3 A, 3B e 3C indir. Alberghiero – 55 studenti martedì 12 aprile – 8.15/11.00 – Classi 3D, 3E, 3AIA indir. Alberghiero/Industria – 45 studenti <i>a conclusione di ogni incontro saranno somministrati agli studenti degli appositi questionari di verifica.</i></p> <p><i>n. 2 incontri in presenza da 3 ore di lezioni teorico/pratiche per le sole classi terze dell'indirizzo alberghiero, tenuto da docente dell'Istituto Marconi e formatore AIC in orario scolastico, secondo il seguente calendario:</i></p> <p>giovedì 28 aprile - 9.00/12.00 – Classi 3 A e 3C indir. Alberghiero (cucina e accoglienza) giovedì 28 aprile - 13.00/16.00 – Classi 3 D, 3E, 3B indir. Alberghiero (cucina e sala)</p> <p>Le classi predisporranno una video presentazione di uno o più menù gluten free con prodotti tipici ragusani, che potrà essere utilizzato da AIC sede di Ragusa nell'ambito delle iniziative della Settimana Nazionale della Celiachia 2022, prevista dal 13 al 23 maggio 2022 e che sarà condiviso anche con la tutor di Anpal Servizi.</p>
Formatori	Giusy Damigella, referente AIC sede di Ragusa, insieme ad un esperto AIC Nunzio Cilia, già docente dell'Istituto e formatore AIC

Materiali Gluten Free	Forniti da AIC Sicilia sede di RG
Percorso Esperienziale	Nel periodo maggio – luglio 2022, organizzazione di attività di PCTO per un piccolo gruppo di studenti del 3° anno. Selezionati tra gli studenti più motivati, il percorso esperienziale sarà svolto, con rotazioni settimanali per un min di ____ ore, presso le n. 2 strutture specializzate gluten free con sede nel comune di Vittoria, indicate dalla sede di Ragusa di AIC.
Orientamento	Sui Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e l'apprendistato di 1 livello, sulle opportunità occupazionali, percorsi di specializzazione, con il supporto del Tutor di Anpal Servizi, Esperti del settore e Testimonial DA PIANIFICARE
Formazione su salute e sicurezza luoghi di lavoro	Che la scuola già include nei progetti formativi organizzati dall'Istituto a favore dei propri studenti
TRASFERIMENTI	Incontro di trasferimento esperienze tra scuole che hanno già realizzato il progetto e quelle che apprestano a farlo. DA PIANIFICARE CON LA SEDE NAZIONALE E REGIONALE DI ANPAL SERVIZI
INCONTRO FINALE	Per esposizione dei risultati del progetto con la partecipazione di tutti gli attori coinvolti DA PIANIFICARE CON LE ALTRE SEDI AIC PROVINCIALI e GLI ISTITUTI SCOLASTICI SICILIANI COINVOLTI NEL PROGETTO
COSTI	Come da sintesi percorso formativo ASL/PCTO allegato