



I.I.S. "R. Vaglio"

Biella



I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella



Biella 27 gennaio 2025

2. Comunicato Studenti

Nell'ambito del **Progetto PN 59369** del 19/04/2024 - Azione: ESO4.6.A4 - Inclusione e contrasto alla dispersione scolastica - Sottoazione: ESO4.6.A4.A – "Interventi di ampliamento del tempo scuola, di inclusione, di riduzione dei divari di apprendimento e territoriali, di contrasto alla dispersione scolastica, inclusi percorsi di motivazione allo studio" Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 - Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+)

CUP: B44D24001600007

Codice Nazionale: ESO4.6.A4.A-FSEPN-PI-2024-17

Titolo: Laboratori per le competenze: imparo, socializzo, includo

L'Istituto, al fine di organizzare al meglio i moduli e di verificare la necessità o meno di stabilire criteri di accettazione delle domande di partecipazione da parte degli alunni, comunica l'attivazione dei seguenti corsi formativi previsti dal progetto. I corsi saranno svolti in presenza in attività laboratoriali.

Gli ambiti tematici sono: Laboratorio Cucina di Base – Laboratorio di Pizzeria - Laboratorio Cucina Internazionale – Laboratorio di Orticoltura

I corsi sono completamente gratuiti e con frequenza regolare per oltre 80% delle ore di lezione, prevedono il rilascio di un Certificato valido per l'acquisizione dei crediti scolastici in vista anche dell'Esame di Stato.

Proposte formative

Denominazione del corso	Laboratorio di Cucina di Base	Laboratorio di Pizzeria	Laboratorio di Cucina Internazionale	Laboratorio di Orticoltura
Descrizione del corso	Questo modulo offre l'occasione ai nostri studenti di approfondire le competenze trasversali utili all'apprendimento delle tecniche base di cucina base.	Apprendere l'arte della pizza, attraverso questo laboratorio, offrirà agli studenti la possibilità di sviluppare delle competenze nella creazione della pizza per diventare un professionista specializzato in grado di selezionare gli ingredienti fino alla cottura del prodotto finale.	Il corso darà l'opportunità agli studenti di scoprire culture e posti diversi attraverso la conoscenza delle tradizioni e dei sapori lontani.	Gli studenti attraverso lezioni pratiche potranno sperimentare direttamente in campo, presso la nostra struttura produttiva, i processi legati alla produzione agraria.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

I.I.S. "R. Vaglio"

Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Durata	30 ore in presenza	30 ore in presenza	30 ore in presenza	30 in presenza
Sede del corso	Sede Biella Laboratori	Sede Biella Laboratori	Sede di Cavaglià	Sede Biella Cascina Vigna e Esterne
Docente Esperto Tutor	Prof. L. Glave Prof. D. Zanchetta	Prof. A. Gangarossa Prof. F. Baldissin	Prof. A. Botalla Prof. S. Zuppardi	Prof. A. Corbellini Prof.ssa G. Verdoia
Strumenti e materiali	Strumentazioni, materiali, esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede dei laboratori di Biella.	Strumentazioni, materiali, esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede dei laboratori di Biella.	Strumentazioni, materiali, esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede dei laboratori di Biella.	Strumentazioni, materiali, esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede di Cascina Vigna.

Calendario

Laboratorio di Cucina di Base	Laboratorio di Pizzeria	Laboratorio di Cucina Internazionale	Laboratorio di Orticoltura
Sede BIELLA Dalle ore 14:30 alle ore 17:30	Sede BIELLA Dalle ore 14:30 alle ore 17:30	Sede CAVAGLIA' Dalle ore 14:00 alle ore 17:00	Sede CASCINA VIGNA Giovedì dalle ore 14:30 alle ore 16:30 Sabato dalle ore 08:00 alle ore 17:00
Date	Date	Date	Date
Mercoledì 05 febbraio 2025	Venerdì 21 febbraio 2025	Mercoledì 29 gennaio 2025	Giovedì 13 febbraio 2025
Mercoledì 19 febbraio 2025	Venerdì 07 marzo 2025	Mercoledì 05 febbraio 2025	Giovedì 27 febbraio 2025
Mercoledì 26 febbraio 2025	Venerdì 14 marzo 2025	Mercoledì 12 febbraio 2025	Giovedì 06 Marzo 2025
Mercoledì 05 Marzo 2025	Venerdì 21 marzo 2025	Mercoledì 19 febbraio 2025	Sabato 15 Marzo 2025
Mercoledì 12 Marzo 2025	Venerdì 28 marzo 2025	Mercoledì 05 Marzo 2025	Giovedì 20 Marzo 2025
Mercoledì 19 Marzo 2025	Venerdì 04 aprile 2025	Mercoledì 12 Marzo 2025	Giovedì 27 Marzo 2025
Mercoledì 26 Marzo 2025	Venerdì 11 aprile 2025	Mercoledì 19 Marzo 2025	Giovedì 03 aprile 2025
Mercoledì 02 aprile 2025	Giovedì 24 aprile 2025	Mercoledì 26 Marzo 2025	Giovedì 10 aprile 2025
Mercoledì 23 aprile 2025	Venerdì 16 maggio 2025	Mercoledì 02 aprile 2025	Sabato 17 maggio 2025
Mercoledì 30 aprile 2025	Venerdì 23 maggio 2025	Mercoledì 09 aprile 2025	

Si riserva la possibilità di apportare modifiche al calendario per sopraggiunti impegni inderogabili dei docenti e/o altri aspetti organizzativi.

Al fine di raggiungere gli obiettivi fissati dal Progetto ed ottenere il finanziamento è **necessario garantire la frequenza degli alunni iscritti**, in quanto una parte della somma riconosciuta dal MIM si basa sulle presenze degli allievi, in termini di ore frequentate.

Si raccomanda quindi, fatta eccezione per casi di malattia e motivi eccezionali, **la frequenza assidua di chi presenta la domanda di iscrizione.**

Gli studenti interessati dovranno far pervenire la loro iscrizione **entro Venerdì 31 gennaio 2025** compilando l'apposito Modulo Google al seguente link <https://forms.gle/U7vR9wmadDwFkmYCA>

È possibile iscriversi ad uno o più corsi.

Non saranno attivati corsi con meno di 10 adesioni. Per iscrizioni superiori ai 25 candidati, verranno selezionati gli allievi in base alla frequenza dimostrata durante gli anni scolastici precedenti, alla condotta e alla tempestività nell'invio della candidatura.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "R. Vaglio"

Biella



I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella



Per ricevere ulteriori informazioni è possibile contattare:

Corso **Laboratorio Cucina di Base**: Docente: Prof. Luigi Glave luigi.glave@iisgaeaulenti.it

Tutor: Prof. Davide Zanchetta davied.zanchetta@iisageaulenti.it

Corso **Laboratorio di Pizzeria**: Docente: Prof. Alfio Gangarossa alfio.gangarossa@iisgaeaulenti.it

Tutor: Prof. Fabio Baldissin fabio.baldissin@iisgaeaulenti.it

Corso **Laboratorio di Cucina Internazionale**: Docente Prof. Andrea Botalla andrea.botalla@iisageaulenti.it

Tutor: Prof. Salvatore Zuppardi salvatore,zuppardi@iisageaulenti.it

Corso **Laboratorio di Orticoltura**: Docente: Prof. Alessandro Corbellini

alessandro.corbellini@iisgaeaulenti.it

Tutor: Prof.ssa Gabriella Verdoia gabriella.verdoia@iisgaeaulenti.it

Per tutte le Sedi Prof.ssa Giuseppina Quaceci giuseppina.quaceci@iisgaeaulenti.it

Prof.ssa Massimiliana Casaliggi massimiliana.casaliggi@iisgaeaulenti.it

Per la Sede di Cavaglià Prof.ssa Elisabetta Carrera elisabetta.carrera@iisgaeaulenti.it

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Marialuisa Martinelli

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ex art. 3,co 2, D.Lgs. 39/93)