



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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

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

Biella



Biella 01 aprile 2025

5. 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 di Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining.**

Con frequenza regolare, per oltre 80% delle ore di lezione, è previsto 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 Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining.
Descrizione del corso	Questo modulo farà sì che gli studenti possano approfondire le caratteristiche dei vini che rappresentano le diverse regioni italiane, le uve utilizzate, i metodi di produzione e la tradizione enologica di ciascuna zona. Saranno affrontati temi sulle basi scientifiche e sensoriali dell'abbinamento tra vini e piatti tradizionali regionali, favorendo l'armonizzazione dei sapori e il miglioramento dell'esperienza culinaria. L'abbinamento di sapori e cibi diversi tra loro, con un certo equilibrio, diventa in questo contesto la metafora perfetta dell'inclusione, del rispetto e della conoscenza dell'altro
Durata	30 ore in presenza
Sede del corso	Sede Cavaglià
Docente Esperto Tutor	Prof. M. Cuccaro Prof.ssa A. Fariello
Strumenti e materiali	Strumentazioni, materiali, esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede dei laboratori di Cavaglià.



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



Calendario

Laboratorio di Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining. Sede CAVAGLIA'	
	Dalle ore 14:00 alle ore 17:00
Date	
Sabato 05 Aprile 2025 (dalle ore 16:00 alle ore 22:00)	
Mercoledì 16 Aprile 2025	
Martedì 29 Aprile 2025	
Mercoledì 30 Aprile 2025	
Mercoledì 07 Maggio 2025	
Mercoledì 14 Maggio 2025	
Mercoledì 21 Maggio 2025	
Lunedì 26 Maggio 2025 (dalle ore 11:00 alle ore 17:00)	

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 Sabato 05 aprile 2025** compilando l'apposito Modulo Google al seguente link <https://forms.gle/LwHdCdpiyv2xsDnJ7>

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.

Per ricevere ulteriori informazioni è possibile contattare:

Corso **Laboratorio di Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining.**

Docente: Prof. Michele Cuccaro michele.cuccaro@iisgaeaulenti.it

Tutor: Prof.ssa Anna Fariello anna.fariello@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)