



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



Biella 14 aprile 2025

6. 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 Cucina Molecolare	Laboratorio Tecniche di spume, spoon food e arte dell'impiattamento
Descrizione del corso	Il laboratorio offre ai ragazzi l'opportunità di poter cogliere gli aspetti evolutivi della tradizione gastronomica italiana approfondendo lo studio e la conoscenza degli ingredienti naturali e di qualità, attraverso una didattica innovativa basata sui compiti di realtà e sulla pratica diretta. La scoperta di un nuovo modo di fare cucina sarà occasione, per gli allievi, di rafforzare competenze in chimica, scienze degli alimenti e cucina.	Il presente corso consentirà di arricchire i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nell'ambito culinario, attraverso modalità innovative di work based learning e di orientamento, con uno sguardo alle diverse modalità di preparazione e impiattamento dei cibi. L'obiettivo è quello di far acquisire agli studenti le competenze necessarie nell'utilizzo del sifone, dall'antipasto al dolce. Ciò permetterà di creare, attraverso una didattica pratico-educativa, emulsioni calde/fredde, dolci/salate completando le portate e gli spoon food, arricchendoli sia a livello di gusto che di estetica.
Durata	30 ore in presenza	30 ore in presenza



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



Sede del corso	Sede Biella (LTO)	Sede Biella (LTO)
Docente Esperto Tutor	Prof. F. Baldissin Prof. A. Gangarossa	Prof.ssa A. Serrani Prof. M. Sorce
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.

Calendario

Laboratorio di Cucina Molecolare Sede BIELLA Dalle ore 8:00 alle ore 16:00	Laboratorio Tecniche di spume, spoon food e arte dell'impattamento Sede BIELLA Dalle ore 8:00 alle ore 16:00
Date	
Martedì 03 Giugno 2025	Martedì 03 Giugno 2025
Mercoledì 04 Giugno 2025	Mercoledì 04 Giugno 2025
Giovedì 05 Giugno 2025	Giovedì 05 Giugno 2025
Venerdì 06 Giugno 2025	Venerdì 06 Giugno 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 Sabato 03 Maggio 2025** compilando l'apposito Modulo Google al seguente link <https://forms.gle/MQxansBTYSgQp42W7>

È possibile iscriversi ad un solo corso.

Il corso non sarà attivato con meno di 10 adesioni.

Per iscrizioni superiori ai 25 candidati, l'accettazione delle candidature terrà conto dei seguenti **criteri** di selezione:

- avranno la precedenza gli studenti dell'indirizzo Alberghiero e in subordine i restanti indirizzi;
- saranno selezionati gli allievi in base alla regolarità della frequenza dimostrata anche durante gli anni scolastici precedenti;
- sarà considerato il comportamento degli alunni, anche in termini di autonomia e capacità di adattamento alle situazioni nuove;
- a parità di criteri precedenti si terrà conto della tempistica di 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 di Cucina Molecolare**

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

Tutor: Prof. Alfio Gangarossa alfio.gangarossa@iisgaeaulenti.it

Corso **Laboratorio Tecniche di Spume**

Docente: Prof.ssa Alessandra Serrani alessandra.serrani@iisgaeaulenti.it

Tutor: Prof. Mirko Sorce mirko.sorce@iisgaeaulenti.it

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

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

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Marialuisa Martinelli

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