

**AVVISO - 81652-2, 23/05/2025, FSE+, Piano Estate 2025-2026 - 2° Finestra
CANDIDATURA N. 18058
ANAGRAFICA SCUOLA**

DATI ANAGRAFICI	
Denominazione	I.I.S. GAE AULENTI
Codice meccanografico	BIIS00700C
Tipo istituto	ISTITUTO SUPERIORE
Indirizzo	VIALE MACALLE' N. 54
Provincia	BIELLA
Comune	BIELLA
CAP	13051
Telefono	015402748
Email	BIIS00700C@istruzione.it
Sito web	www.iisgaeaulenti.edu.it
Numero Alunni	987
Plessi	BIIS00700C BIRH00701L BIRH00702N BIRH00703P BIRI007014 BITA007018 BITL007015

Il file è organizzato in 'Riepilogo candidatura' e a seguire i progetti con i relativi moduli.

RIEPILOGO CANDIDATURA

Avviso	Piano Estate 2025-2026 - 2° Finestra
Istituto	BIIS00700C - I.I.S. GAE AULENTI
Codice candidatura	18058
Importo totale richiesto	€ 78.780,00

RIEPILOGO PROGETTI RICHIESTI

Progetto	Importo
ESO4.6.A4.A - PERCORSI PER CRESCERE	€ 78.780,00
TOTALE PROGETTI	€ 78.780,00

RIEPILOGO MODULI RICHIESTI

Sottoazione	Tipologia modulo	Titolo	Importo
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio tecniche di spume, spoon food e arte dell'impattamento	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio di Ortofloricoltura professionale e tecniche vivaistiche	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio di Cucina Molecolare	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio cucina di base	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio Sapori d'Europa	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio di pizzeria	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio di cucina Internazionale	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Laboratorio di Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	La brigata super abile: inclusione e competenze in un'esperienza di impresa simulata.	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Consapevolezza ed espressione culturale	I sentieri alla scoperta del territorio	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Educazione motoria	Team Sport	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Educazione motoria	Multi-Edu Sport	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Pensiero computazionale e creatività e cittadinanza digitali	Laboratorio di CAD 2D Base	€ 6.060,00
TOTALE MODULI			€ 78.780,00

PROGETTI E MODULI

Progetto: PERCORSI PER CRESCERE

ESO4.6.A4

ESO4.6.A4.A

Titolo

ESO4.6.A4.A - PERCORSI PER CRESCERE

Descrizione

Uno degli obiettivi principali che il nostro Istituto si propone da sempre è quello di realizzare un ambiente scolastico inclusivo e formativo anche per prevenire e contrastare la dispersione scolastica ed ogni forma di discriminazione e bullismo. Il contesto territoriale, all'interno del quale opera la scuola, è caratterizzato da un incremento del settore agroalimentare e ristorativo e dal potenziamento, nei prossimi anni, dell'accoglienza turistica e del settore manutenzione e assistenza tecnica legata alla ripresa del manifatturiero. Ciò farà sì che la richiesta di esperti nel settore professionale e tecnico sia crescente ed il nostro istituto, di conseguenza, si propone di formare giovani studentesse e studenti in grado di rispondere attivamente alle nuove richieste del mercato del lavoro.

Nella nostra scuola, soprattutto nei percorsi professionali, è presente una situazione complessa con circa il 10% di alunni in situazione di disabilità certificata, il 25% BES e disturbi evolutivi specifici, mentre circa il 4% presenta svantaggio socio economico, culturale

"PERCORSI PER CRESCERE" è un progetto ambizioso e inclusivo, ideato, coerentemente da quanto previsto nel PTOF, per offrire ai nostri studenti, anche durante i periodi di sospensione delle lezioni, un ambiente stimolante e costruttivo. Obiettivi principali sono il potenziamento delle competenze e degli apprendimenti, l'aggregazione, l'inclusione sociale e lo sviluppo della socialità, attraverso percorsi educativi e formativi innovativi. I periodi di sospensione delle lezioni, pur necessari, possono talvolta rappresentare un periodo di discontinuità nell'apprendimento e, per alcuni studenti, un momento di potenziale isolamento. Il progetto nasce dalla consapevolezza di questa sfida, proponendosi di trasformare questi momenti in un'opportunità di crescita.

Il progetto si articola in una serie di moduli e attività flessibili e diversificate, progettate per rispondere alle esigenze e agli interessi dell'eterogenea popolazione scolastica dei nostri percorsi di studio, rivolgendo particolare attenzione all'accessibilità per gli studenti con disabilità, con la predisposizione di moduli adeguati. Le metodologie adottate saranno attive e partecipative, privilegiando l'apprendimento esperienziale, con lo studente al centro del percorso educativo e formativo così che possa essere protagonista e artefice della propria formazione. Si favoriranno l'inclusione e la socializzazione attraverso laboratori pratici che abbiano ricadute sulla capacità di applicare la conoscenza appresa in contesti reali.

	<p>Le aree tematiche e le tipologie di attività potranno includere escursioni e gite didattiche per conoscere il territorio, attività sportive e motorie, laboratori di ristorazione, manutenzione e tecniche vivaistiche,</p> <p>"PERCORSI PER CRESCERE" si prefigge di generare un impatto significativo e duraturo sugli studenti, contribuendo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Migliorare il successo scolastico e ridurre la dispersione •Favorire l'autonomia e la fiducia in sé stessi •stimolare la creatività come percorso personale di ciascuno, come scambio di idee, di apprendimento e di integrazione sociale •favorire la crescita dell'autostima, delle capacità relazionali e del lavoro in team •Promuovere una maggiore consapevolezza sociale e civica. •Offrire alternative costruttive all'uso eccessivo di dispositivi digitali o a periodi di inattività. <p>Il progetto sarà monitorato e valutato costantemente per garantire la sua efficacia e la capacità di adattarsi a eventuali esigenze emergenti. Esso può essere, coerentemente con gli obiettivi presenti nel PTOF, un investimento nel futuro dei nostri giovani, un ponte verso una crescita equilibrata e una cittadinanza consapevole per contrastare la dispersione scolastica, potenziare le eccellenze, includere studenti stranieri e diversamente abili, rafforzare le relazioni con il territorio e con il mondo del lavoro.</p>
Codice CUP	B94D25001530007
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Numero moduli	13
Importo richiesto	€ 78.780,00

MODULO

Tipo modulo	Consapevolezza ed espressione culturale
Titolo modulo	142047 - I sentieri alla scoperta del territorio
Descrizione	La testimonianza si presta in modo privilegiato ad educare alla memoria del territorio biellese, con una attenzione alla storia paesaggistica e agli eventi che l'hanno contraddistinta e alla vocazione dei suoi abitanti. Il Modulo propone percorsi ed itinerari ai luoghi caratteristici e tipici delle valli biellesi, legandosi ai cambiamenti storici, evolutivi, sociali ed economici che ne facciano comprendere l'evoluzione fino ai giorni nostri. Tutto ciò per educare gli studenti alla cura dei beni comuni, al tema dell'ecosostenibilità, alla rivalutazione delle tradizioni locali, alla socializzazione e all'inclusione.
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

I sentieri alla scoperta del territorio

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142055 - Laboratorio tecniche di spume, spoon food e arte dell'impiattamento
Descrizione	<p>Le attività di questo modulo permettono 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. Si creeranno spoon food, mousse, spume e si curerà l'impiattamento imparando ad utilizzare diversamente i vari ingredienti. L'abbinamento dell'utilizzo del sifone e degli spoon food alla cucina classica permetterà agli studenti di crescere in termini di competenze e professionalità dando vita ad una cucina giovane, fresca e versatile, cercando di riconoscere i propri talenti e le proprie vocazioni. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio tecniche di spume, spoon food e arte dell'impiattamento

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142049 - Laboratorio di Ortofloricoltura professionale e tecniche vivaistiche
Descrizione	Le attività di questo modulo permettono di arricchire i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), in ambito di orticoltura stagionale, floricoltura e tecnica vivaistica, attraverso modalità innovative di work based learning e di orientamento, centrati sullo studente e sul riconoscimento dei propri talenti e delle proprie vocazioni. Gli studenti con lezioni pratiche potranno sperimentare direttamente in campo, presso la nostra struttura produttiva, i processi legati alla produzione agraria. Le competenze acquisite sono spendibili sia in ambito professionale che come crescita individuale. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di Ortofloricoltura professionale e tecniche vivaistiche

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Pensiero computazionale e creatività e cittadinanza digitali
Titolo modulo	142045 - Laboratorio di CAD 2D Base
Descrizione	Il corso si propone di sviluppare competenze tecniche specifiche del settore meccanico, tramite l'acquisizione di principi fondamentali del disegno CAD 2D per la progettazione di modelli bidimensionali. L'allievo sarà, quindi, in grado di gestire la creazione e la manipolazione di entità grafiche attraverso la modifica delle proprietà degli oggetti e la stampa, acquisendo le conoscenze informatiche di progettazione CAD indispensabili per il corretto inserimento nel mondo lavorativo. L'obiettivo trasversale sarà quello di contrastare l'abbandono scolastico non solo attraverso la formazione professionale, ma soprattutto aumentando il senso di autoefficacia per affrontare con positività anche i compiti più difficili e porsi degli obiettivi sempre più ambiziosi, cercando di raggiungerli.
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2025
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di CAD 2D Base

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Titolo modulo	142043 - La brigata super abile: inclusione e competenze in un'esperienza di impresa simulata.
Descrizione	<p>Il progetto "La brigata super abile" consiste nella formazione di una brigata di cucina composta da alcuni alunni con disabilità e alcuni compagni tutor, che, sotto la guida di un docente tecnico pratico di indirizzo, svolgono attività di laboratorio di enogastronomia in orario extra scolastico, simulando l'esperienza lavorativa all'interno di un ristorante.</p> <p>Le ore svolte verranno conteggiate come PCTO. In particolare, per gli alunni con disabilità questo percorso rappresenta un importante momento di crescita personale, dal momento che sarà per loro possibile vivere una vera e propria esperienza lavorativa in un contesto protetto, attento e conosciuto, facendo squadra con i pari tutor. Anche per questi ultimi il progetto rappresenta una significativa possibilità di arricchimento grazie al confronto con la diversità. Al termine del percorso è previsto un evento con ospiti esterni.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

La brigata super abile: inclusione e competenze in un'esperienza di impresa simulata.

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142051 - Laboratorio di Cucina Molecolare
Descrizione	L'innovazione accompagna tutti i campi del sapere e da ciò non è esclusa la cucina. 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. Potranno sperimentare un modo nuovo di creare piatti con creatività, ponendo attenzione non solo agli aspetti estetici e organolettici, ma soprattutto attenti ai valori nutrizionali e al benessere di chi mangia. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di Cucina Molecolare

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142056 - Laboratorio cucina di base
Descrizione	<p>Le attività di questo modulo permettono agli studenti di approfondire le competenze trasversali utili all'apprendimento delle tecniche base di cucina basi. Si tratta di nuove tecniche gastronomiche, che esulano dagli argomenti presenti nel programma tradizionale e favoriscono un miglioramento delle conoscenze degli allievi nel campo della ristorazione e delle scienze degli alimenti, ma anche delle loro capacità manuali nel campo della cucina. Ogni allievo potrà imparare seguendo il principio dell'apprendimento basato sulla prova e sull'errore. L'errore verrà utilizzato come motore propulsivo per la crescita del ragazzo perché diverrà humus per lo sviluppo della creatività e del problem solving. Ciò aumenterà il senso di autostima e autoefficacia, utili per combattere l'abbandono scolastico, migliorando le capacità relazionali negli allievi e nel lavoro in team. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio cucina di base

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Educazione motoria
Titolo modulo	142040 - Team Sport
Descrizione	<p>Con il presente modulo si vuole sottolineare la valenza dello sport come luogo in cui coltivare valori positivi e come spazio d'impegno e di crescita umana, di lealtà e amicizia. Si svilupperanno le principali capacità motorie fornendo agli studenti le basi per l'apprendimento di nuove abilità nello svolgimento di attività sportive. Nel corso delle lezioni sarà possibile preparare gli studenti per una loro eventuale partecipazione ai giochi sportivi studenteschi. Con le attività proposte si intende favorire l'inclusione tra gli alunni, con particolare attenzione ai diversamente abili; far comprendere l'uso e il rispetto delle buone regole per promuovere una libertà adulta, capace di accettare lo stretto legame che c'è fra diritti e doveri alla base di ogni comportamento sociale; valorizzare i risultati conquistati con sudore e tenacia esaltandone l'importanza con lo scopo di sviluppare ciò che gli psicologi chiamano "senso di autoefficacia". Un sano spirito agonistico invoglierà gli studenti ad impegnarsi e a ricercare il massimo risultato, nel rispetto di sé e degli altri.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Team Sport

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142061 - Laboratorio Sapori d'Europa
Descrizione	<p>Le attività di questo modulo permettono all'allievo di fare nuove esperienze culinarie attraverso un viaggio di sapori, gusti e pietanze che caratterizzano la cucina europea. Il corso offre agli studenti la possibilità di riflettere sulle molteplici tradizioni culinarie e assimilare il concetto di diverso come qualcosa da conoscere, scoprire e provare. Un riadattamento delle ricette e delle tradizioni europee alle caratteristiche locali porterà gli studenti a sperimentare una moltitudine di sapori e preparazioni davvero incredibili, ampliando il proprio bagaglio di conoscenze/competenze trasversali e apprezzando il piacere dell'incontro gastronomico tra culture diverse. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio Sapori d'Europa

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Educazione motoria
Titolo modulo	142038 - Multi-Edu Sport
Descrizione	Uno strumento di inclusione e coesione sociale è sicuramente lo sport. Questo modulo offre l'occasione ai nostri studenti di socializzare e crescere attraverso le attività sportive sperimentando l'importanza del valore ludico ed inclusivo dello sport. Il progetto propone attività di gruppo, sviluppando proposte sportive differenti volte a promuovere e potenziare giochi e sport di squadra, quali il calcio a cinque, la pallacanestro, la pallavolo, il rugby tag, la pallamano e l'hitball. Verranno insegnate le basi del lavoro di squadra, il rispetto delle regole e dell'altro all'insegna dell'inclusione e della coesione sociale. L'attività sportiva permetterà di migliorare le qualità fisiche, di potenziare gli aspetti cognitivi e psichici e di sviluppare competenze socio-relazionali.
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEMA FINANZIARIA MODULO

Multi-Edu Sport

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142052 - Laboratorio di pizzeria
Descrizione	<p>Le attività di questo modulo permettono di arricchire i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), attraverso modalità innovative di work based learning e di orientamento, centrati sullo studente e sul riconoscimento dei propri talenti e della proprie vocazioni, nell'ambito della panificazione.</p> <p>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 e le farine e di applicare le adeguate tecniche di impasto, manipolazione, lievitazione, farcitura e cottura. Tutto verrà proposto agli allievi attraverso una didattica innovativa basata sui compiti di realtà che permettono allo studente di imparare facendo. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di pizzeria

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142058 - Laboratorio di cucina Internazionale
Descrizione	Laboratorio di cucina Internazionale
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di cucina Internazionale

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	142059 - Laboratorio di Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining
Descrizione	<p>Il Food Pairing, metodo utilizzato per abbinare sapori e cibi diversi tra loro con equilibrio, diventa in questo contesto la metafora perfetta dell'inclusione, del rispetto e della conoscenza dell'altro. Tutto ciò che deriva dal reciproco ascoltarsi e dalla ricerca di quell'equilibrio personale, permetterà allo studente di sviluppare competenze sociali attraverso l'accettazione dell'altro, ma anche competenze tecniche che per affinare le loro capacità organolettiche. Il principio che è alla base del Food Pairing (cibo-bevanda) è lo stesso che si applica a quello tra due pietanze food: aggiungendo un elemento liquido le possibilità si moltiplicano. Il presente corso ha quindi l'obiettivo di potenziare le conoscenze sull'innovazione nella mixology, approfondire la tecnica del gusto e aumentare la capacità di creazione Fancy. Alla base di questa disciplina vi è uno studio scientifico che indaga la composizione molecolare dei cibi per individuare i cosiddetti "match", ovvero le affinità tra cibi e/o bevande sulla base di componenti aromatiche che li caratterizzano. Il laboratorio potrà prevedere la creazione di un evento come compito di realtà, utilizzando conoscenze e abilità acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento diversi.</p>
Data inizio prevista	01/09/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	BIIS00700C
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEMA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di Food Pairing: La nuova frontiera del Fine Dining

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

DICHIARAZIONI

Si dichiara che l'inserimento delle delibere avverrà in fase successiva

Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo/rendiconto relativo all'ultimo anno di esercizio utile a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei

CRITERI DI VALUTAZIONE AVVISO

Domanda criterio - "Coerenza con il PN e il PTOF"

Il progetto è coerente con gli obiettivi del Programma Nazionale 21-27 e del PTOF dell'Istituzione Scolastica?

Risposta:

- Si

Domanda criterio - "Parità di accesso e pari opportunità"

Il progetto garantisce parità di accesso e pari opportunità?

Risposta:

- Si