



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

IIS  
GAE AULENTI  
BIELLA

I.I.S. "R. Vaglio"  
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella

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



Biella 24/01/2022

### Comunicato Studenti

Nell'ambito del **Progetto PON 9707 del 27/04/2021 – FSE e FDR – Apprendimento e Socialità - Azione 10.2.2A Summer Bridge Activities** - finalizzato al miglioramento delle competenze di base e alla riduzione del divario digitale, attraverso iniziative di socializzazione e di didattica inclusiva, l'Istituto propone agli studenti i restanti sei corsi formativi previsti dal progetto.

I corsi saranno svolti in presenza e in attività laboratoriali.

Gli ambiti tematici sono: Cittadinanza Digitale II, Learning English Together, Laboratorio di Gelateria, Laboratorio di Cucina Etnica, Laboratorio di Orticoltura, Floricoltura e Tecnica Vivaistica, Tecniche di Programmazione dei PLC

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 dell'Esame di Stato.

#### Proposte formative

Denominazione del corso	Cittadinanza Digitale II	Learning English Together	Laboratorio di Gelateria	Laboratorio di Cucina Etnica	Laboratorio di Orticoltura, Floricoltura e Tecnica Vivaistica	Tecniche di Programmazione dei PLC
<b>Descrizione del corso</b>	Il modulo ripropone i contenuti del corso Cittadinanza Digitale I offrendo la possibilità agli studenti di acquisire la preparazione necessaria per il superamento degli esami che permetteranno loro di ottenere la certificazione informatica Europea. La card sarà gratuita per coloro che sono in regola con il contributo volontario.	Obiettivo del corso sarà quello di formare gli studenti, attraverso un approccio didattico innovativo, per l'acquisizione di competenze linguistiche di livello intermedio in preparazione agli esami per l'ottenimento della certificazione equivalente.	Il corso offrirà agli studenti l'occasione per approfondire e migliorare conoscenze e competenze sulla produzione del gelato artigianale. Partendo dalla conoscenza delle materie prime giungeranno alla realizzazione del prodotto finito e alle tecniche specifiche di marketing e promozione.	Il laboratorio offrirà la possibilità agli studenti di conoscere e gustare cibi e spezie utilizzate in altri paesi del mondo riproducendo piatti tipici della cucina etnica. Ciò amplierà il bagaglio di conoscenze/e competenze trasversali sperimentando il piacere dell'incontro gastronomico tra culture diverse.	Con gli allievi daranno formati in ambito di orticoltura stagionale, floricoltura e tecnica vivaistica, attraverso modalità innovative di work based learning attraverso cui potranno sperimentare i processi legati alla produzione agraria.	Il presente corso darà la possibilità agli studenti di arricchire le loro competenze in ambito STEM e tecnologie applicate alla produzione industriale. Gli argomenti spazieranno dai linguaggi di programmazione e fino alla realizzazione di prodotti che risolvano casi.


**ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Gae Aulenti"**
**IIS  
GAE AULENTI  
BIELLA**
**I.I.S. "R. Vaglio"  
Biella**
**I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"  
Valdilana - Cavaglià - Biella**
**I.P.S.I.A. "G. Ferraris"  
Biella**

*Ministero dell'Istruzione*

**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo

Durata	30 ore in presenza	30 in presenza	30 in presenza	30 ore in presenza	30 ore in presenza	30 ore in presenza
Sede del corso	Sede Centrale Viale Macallè, 54 Biella	Sede Centrale Viale Macallè, 54 Biella	Laboratori Territoriali per l'Occupabilità	Laboratori Territoriali per l'Occupabilità	<u>Mercoledì</u> : Sede Centrale Viale Macallè, 54 - <u>Sabato</u> : Vivaio Florama e Pasino	Sede Corso Pella - Biella
Docente Esperto e Tutor	Prof.ssa Baldin Alessia Prof.ssa Ferraris Tiziana	Prof. Secchia Marco Prof.ssa Baldin Alessia	Prof. Baldissin Fabio Prof.ssa Ferraris Tiziana	Prof.ssa Serrani Alessandra Prof.ssa Quaceci Giuseppina	Prof. Corbellini Alessandro Prof.ssa Xhaet Cristina	Prof. Donini Roberto Prof.ssa Baldin Alessia
Strumenti e materiali	Testi, esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede centrale.	Testi, esercizi, ascolto attivo e proposte di attività con un approccio di didattica innovativa.	Strumentazioni e materiali utili per la creazione del gelato in dotazione presso i laboratori.	Strumentazioni e materiali utili per la creazione della cucina etnica in dotazione presso i laboratori.	Strumentazioni e materiali utili per la creazione del laboratorio in dotazione presso la sede centrale e il Vivaio.	Esercitazioni e proposte di attività utili allo studio. Uso di strumenti in dotazione presso la sede di Corso Pella.

**Calendario**

Si riserva la possibilità di apportare modifiche al calendario per rispettare le disposizioni previste per il contenimento del COVID 19 o per sopraggiunti impegni inderogabili dei docenti.

Competenza Digitale II	Learning English Together	Laboratorio di Gelateria	Laboratorio di Cucina Etnica	Laboratorio di Orticoltura, Floricoltura e Tecnica Vivaistica	Tecniche di Programmazione dei PLC
Dalle ore 14:30 alle ore 17:00	Dalle ore 14:30 alle ore 17:00	Dalle ore 8:00 alle ore 14:00	Dalle ore 8.00 alle ore 14:00	Mercoledì dalle ore 14:30 alle ore 17:00 Sabato dalle ore 8:00 alle ore 13:00	Dalle ore 14:30 alle ore 17:00
Date	Date	Date	Date	Date	Date
Mercoledì 02 marzo	Venerdì 04 marzo	Martedì 07 giugno	Lunedì 06 giugno	Mercoledì 16 marzo	Lunedì 07 marzo
Mercoledì 09 marzo	Martedì 08 marzo	Mercoledì 08 giugno	Giovedì 09 giugno	Mercoledì 23 Marzo	Lunedì 14 marzo
Mercoledì 16 marzo	Venerdì 11 marzo	Venerdì 10 giugno	Lunedì 13 giugno	Sabato 26 marzo	Lunedì 21 marzo
Mercoledì 23 marzo	Martedì 15 marzo	Martedì 14 giugno	Mercoledì 15 giugno	Mercoledì 30 marzo	Lunedì 28 marzo
Mercoledì 30 marzo	Martedì 22 marzo	Giovedì 16 giugno	Venerdì 17 giugno	Mercoledì 06 aprile	Lunedì 04 aprile
Mercoledì 06 aprile	Martedì 29 marzo			Sabato 09 aprile	Lunedì 11 aprile
Mercoledì 13 aprile	Martedì 05 aprile			Mercoledì 13 aprile	Venerdì 22 aprile
Mercoledì 20 aprile	Martedì 12 aprile			Mercoledì 20 aprile	Venerdì 29 aprile
Mercoledì 27 aprile	Martedì 26 aprile			Sabato 30 aprile	Lunedì 02 maggio
Mercoledì 04 maggio	Martedì 03 maggio				Lunedì 09 maggio
Mercoledì 11 maggio	Martedì 10 maggio				Lunedì 16 maggio
Mercoledì 18 maggio	Martedì 17 maggio				Lunedì 23 maggio



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"**  
**Valdilana - Cavaglià - Biella**

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



*Ministero dell'Istruzione*



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo

Gli studenti interessati dovranno far pervenire la loro iscrizione **entro Martedì 01 Febbraio 2022** compilando l'apposito Modulo Google al seguente link:

**<https://forms.gle/aPnL1U97pSEp4Ei99>**

oppure scansionando il presente **QR CODE** con il proprio telefonino:



Sarà necessario iscriversi nuovamente ai presenti corsi proposti anche se ammessi o esclusi dai precedenti

**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, alle competenze e per ultimo alla tempestività nell'invio della candidatura.

Saranno rispettate tutte le disposizioni per la tutela e la salvaguardia della salute di allievi, docenti e collaboratori

Per ricevere ulteriori informazioni è possibile contattare:

**Per tutte le Sedi** Prof.ssa Giuseppina Quaceci [giuseppina.quaceci@iisgaeaulenti.it](mailto:giuseppina.quaceci@iisgaeaulenti.it)

Prof.ssa Tiziana Ferraris [tiziana.ferraris@iisgaeaulenti.it](mailto:tiziana.ferraris@iisgaeaulenti.it)

Sede Centrale Prof. Fabrizio Faraci [fabrizio.faraci@iisgaeaulenti.it](mailto:fabrizio.faraci@iisgaeaulenti.it)

Sede Corso Pella Prof. Tricarichi Giuseppe [giuseppe.tricarichi@iisgaeaulenti.it](mailto:giuseppe.tricarichi@iisgaeaulenti.it)

Sede di Cavaglià Prof.ssa Elisabetta Carrera [elisabetta.carrera@iisgaeaulenti.it](mailto:elisabetta.carrera@iisgaeaulenti.it)

Sede di Mosso Prof.ssa Roberta Vioglio [roberta.vioglio@iisgaeaulenti.it](mailto:roberta.vioglio@iisgaeaulenti.it)

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Cesare Molinari**

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