

Progetto Intercultural love

Abstract progetto

Il progetto si pone l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti di 4 paesi alla conoscenza e messa in pratica di azioni mirate alla sostenibilità in campo agro alimentare e all'uso di accorgimenti per la riduzione dello spreco alimentare con l'obiettivo di potenziare le competenze di cittadinanza globale.

Il progetto favorirà l'interculturalità ampliando le conoscenze in campo professionale e linguistico e promuovendo il senso di cittadinanza attiva.

Descrizione del progetto

Il progetto intende dare una dimensione globale ai percorsi didattici, potenziando i momenti di apprendimento in PCTO come reali momenti di formazione e crescita in ambiti culturali diversi. Mira perciò alla promozione della salute e del benessere psico fisico e sociale degli individui con l'opportunità di ampliamento del valore dell'addestramento professionale sul campo attraverso la didattica laboratoriale, in modo da migliorare anche le competenze tecnicoprofessionali, le conoscenze linguistiche e le competenze trasversali indispensabili in un lavoro di squadra comune tra studenti di più nazionalità. L'esperienza di stage all'estero costituisce una significativa opportunità di accrescimento e di apertura mentale per tutti e soprattutto per quei territori che per caratteristiche geografiche non godono di particolari possibilità di collegamenti.

Deve sicuramente essere considerata un incentivo all' accrescimento personale e culturale dei partecipanti, grazie all'inserimento in contesti lavorativi diversi da quelli della realtà di provenienza. La possibilità di conoscere sul campo aspetti culturali diversi da quelli di appartenenza concorre inoltre alla promozione di un'attiva cittadinanza globale nell'ottica della piena integrazione.

La proposta progettuale intende inoltre dare soddisfazione alle crescenti richieste degli studenti di estendere le loro conoscenze teoriche e soprattutto empiriche, in campi che esulano dai curricula tradizionali, per approfondire quelli considerati di nicchia, o che sono marginali nei manuali e nelle pratiche operative più diffuse.

La proposta consente ai partecipanti di apprendere aspetti della cultura gastronomica e agroalimentare di altri paesi in un ambiente autentico, di confrontarsi con metodiche organizzative, sistemi di valore e culture del lavoro diverse da quelle del paese di provenienza, rendendoli più competitivi sul mercato del lavoro nazionale e internazionale: tutti questi elementi potranno contribuire allo sviluppo di una maggiore apertura e tolleranza, di una propria identità professionale e di uno spirito imprenditoriale creativo che accresceranno non solo le loro possibilità occupazionali ma il valore umano e sociale.

Il progetto si propone di rispondere ai bisogni formativi dei partecipanti incrementando il periodo di stage e la formazione sul campo estendendo le conoscenze teorico- pratiche che esulano dai contenuti scolastici tradizionali per un migliore approccio culturale alla diversità; ampliando le conoscenze acquisite sia in campo professionale che linguistico lavorando in un contesto multiculturale; favorendo l'inserimento nelle opportunità di lavoro presenti nei territori più vasti attraverso la promozione del senso di cittadinanza attiva e del dialogo interculturale.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579

www.alberghierorietai.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Ciascun paese ospitante ha caratteristiche geografiche, storiche e culturali estremamente diverse che caratterizzano l'approccio all'enogastronomia e all'agroalimentare e tutte saranno indagate e confrontate.

L'Africa – Senegal proporrà prodotti della terra ricchi di profumi e colori, le incantevoli spezie, la ricchezza del pesce e delle carni. E' una cucina che vanta tradizioni millenarie caratterizzata dai più diversi ingredienti e da cotture lente e a bassa temperatura nel rispetto delle materie prime utilizzate.

L'Asia - Giappone non è sempre sinonimo di sushi e sashimi, molte altre pietanze ed ingredienti caratterizzano una cucina meravigliosa ed antica: gli *udon* ovvero grossi spaghetti di farina di grano e i *soba*, spaghetti fini di grano saraceno, il riso, la salsa di soia, il tofu, il *wasabi*, la carne e la verdura. Ogni piatto della tradizione giapponese ha radici profonde che racchiudono i segreti delle famiglie giapponesi. Ogni gesto ed ogni cottura è attenzionata con ordine e precisione. Ogni abbinamento di gusto e colore del piatto deve essere equilibrato. Ogni ingrediente deve spiccare ed essere in armonia di gusto.

L'America del sud – Brasile rappresenta una fusione di tradizioni e sapori in un'unica cucina.

Il progetto presenta un programma di lavoro strutturato secondo i fabbisogni dei nostri studenti

- sviluppare l'apprendimento linguistico interculturale
- ampliare la formazione professionale sul campo
- acquisire un'attitudine imprenditoriale e sviluppare il pensiero creativo
- sviluppare la capacità di autoapprendimento dei partecipanti

Gli studenti verranno verificati in base agli obiettivi stabiliti. Saranno somministrati questionari, sarà richiesta la produzione di testi e materiale informativo privilegiando il formato digitale. La valutazione terrà conto oltre che dei risultati raggiunti nelle singole fasi, anche della realizzazione di un prodotto finale.

Modalità di realizzazione del progetto

I partecipanti saranno selezionati in base alle competenze, alle motivazioni personali, ai loro bisogni reali e all'area di specializzazione, criteri di selezione definiti in sede di Consiglio d'Istituto.

Ogni candidato verrà valutato in base a:

- 1) Profitto scolastico complessivo
- 2) Profitto scolastico nelle discipline di indirizzo professionale
- 3) Profitto scolastico nelle lingue straniere
- 4) Comportamento
- 5) Esito dello stage svolto nell'anno precedente
- 6) Test orale di lingua inglese
- 7) Curriculum vitae e attitudini personali
- 8) Colloquio psico-attitudinale al fine di capire le motivazioni, gli interessi del candidato in relazione agli obiettivi del progetto, la predisposizione alla cooperazione ed al lavoro di gruppo e la capacità di adattabilità

A parità di punteggio saranno prioritariamente selezionati i candidati in situazione di svantaggio socio-economico (mod. ISEE) e/o alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Allo stesso modo verranno selezionati gli alunni stranieri dei paesi partners tramite il coinvolgimento di agenzie formative locali che collaborano con istituzioni italiane all'estero, in particolare gli Istituti Italiani di Cultura.

La preparazione inizierà dopo la selezione con moduli comuni a tutti i partecipanti. I candidati selezionati parteciperanno a una giornata di promozione del programma da realizzare oltre a una panoramica sugli aspetti logistico-organizzativi. Un secondo incontro approfondirà la conoscenza dei paesi coinvolti nell'iniziativa evidenziando le caratteristiche di diversità ed uguaglianza che si andranno ad affrontare.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579

www.alberghieroriety.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Tale fase orientativa e di preparazione socioculturale, pedagogica e professionale finalizzata alla conoscenza della cultura e dell'enogastronomia dei paesi ospitanti è utile all'acquisizione della piena consapevolezza del valore della mobilità. Si prevedono attività in aula, roleplaying e counselling per orientare, sostenere e sviluppare le potenzialità dei partecipanti.

All'interno dell'IPSEOA opera una Commissione Scambi composta dal Dirigente Scolastico, un docente coordinatore, 3 docenti che hanno portato avanti negli anni i progetti Comenius , i progetti LLP -Leonardo da Vinci -Erasmus , scambi linguistici e culturali.

Lo **staff del Costaggini** si occuperà di:

- redigere il progetto di mobilità e garantirne il regolare svolgimento
- curare i rapporti con gli Istituti Italiani di Cultura e, con il loro tramite, con le agenzie formative locali.
- collaborare a stilare con i partner il MoU e il Learning Agreement definendo i Learning Outcomes;
- diffondere l'informativa dell'opportunità di mobilità tra gli studenti interessati e gestire i rapporti con le famiglie
- raccogliere le adesioni e selezionare i partecipanti
- seguire e supportare tutte le fasi di realizzazione del progetto
- organizzare la preparazione linguistico-culturale-pedagogica prima della partenza
- verificare costantemente l'andamento del tirocinio all'estero;
- curare la valutazione finale e la disseminazione dei risultati.

I compiti saranno affidati al Dirigente scolastico, al direttore amministrativo, 4 docenti interni all'istituto, oltre a personale esperto per la preparazione culturale.

Gli **Istituti Italiani di Cultura** si occuperanno di:

- curare i rapporti con l'istituto "Costaggini"
- selezionare le scuole locali
- fungere da organismo intermediario
- collaborare per gli aspetti logistico organizzativi

Le **scuole degli altri paesi** individuate si occuperanno di:

- stipulare con il Costaggini un memorandum of understanding
- selezionare i propri studenti
- accogliere gli studenti italiani per le attività formative
- partecipare alla mobilità in Italia

Tutte le scuole partners rilasceranno un attestato di frequenza e partecipazione in cui verrà indicato il periodo di stage e la frequenza.

La nostra scuola, al rientro, dopo aver analizzato le valutazioni del tirocinio effettuate dal tutor aziendale validerà l'esperienza con crediti rilasciando un attestato di partecipazione

Destinatari del progetto

I partecipanti verranno selezionati tra gli alunni degli ultimi 2 anni (fra i 17 - 19 anni) dell'I.P.S.S.E.O.A. "Costaggini" . Si tratta di una utenza spesso penalizzata dall'appartenenza a gruppi "svantaggiati": classi economicamente e socioculturalmente depresse, migranti, diversamente abili e /o alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento non esenti in molti casi da insuccessi scolastici e a rischio di dispersione e che presentano spesso necessità di particolari esigenze educative. Le famiglie di appartenenza vedono nel settore alberghiero l'unica possibilità per un inserimento lavorativo che possa fornire un sostegno economico.

Provengono da un territorio a sviluppo rurale e povero di opportunità occupazionali, quale la provincia di Rieti, in continuo depauperamento economico e culturale. Il Costaggini conta tra i suoi alunni una alta percentuale di alunni con Bisogni Educativi Speciali(BES) e favorisce molti progetti per favorire l'inclusione.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579

www.alberghieroriety.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

L'obiettivo è rispondere alle seguenti esigenze formative dei partecipanti: scarsa autonomia operativa, insufficiente periodo di stage e formazione sul campo, mancanza di possibilità, a causa delle opportunità ristrette del territorio, di ampliare le conoscenze acquisite sia in campo professionale che linguistico. Per tale tipo di utenza l'elemento motivazionale costituito da una esperienza pratica di lavoro da realizzare all'esterno della scuola e in un'altra realtà culturale e professionale può realmente costituire un valore aggiuntivo all'esperienza scolastica e quindi rendere la stessa più "attraente" e efficace. La partecipazione ad una mobilità transnazionale consente di verificare la spendibilità delle competenze specifiche acquisite, contribuisce alla rimotivazione relativamente al dropout, all'accrescimento dell'autostima attraverso la consapevolezza del proprio saper fare e saper essere, fornisce nuove opportunità per rafforzare la lotta contro l'esclusione sociale e allargare il range di opportunità occupazionali contribuendo ad orientare le future scelte professionali.

Obiettivi che si intende realizzare

Ogni partner ha un ruolo ben definito al fine di assicurare un'esperienza di mobilità individuale di qualità, tesa al raggiungimento dei seguenti obiettivi.

Obiettivi Specifici

1. approfondire la conoscenza di:

- promozione e tutela della biodiversità e della socio-diversità
- pratiche sostenibili come metodo per contrapporsi allo sfruttamento intensivo del territorio (agricoltura biologica o km 0)
- ingredienti e preparazioni tipiche dei paesi ospitanti
- tecniche di produzione, servizio e vendita

2. comprendere

- le interconnessioni tra pratiche produttive sostenibili locali e rispetto del territori
- il concetto di salvaguardia del territorio
- come un ambiente salvaguardato ed "utilizzato" in modo sostenibile permetta di sviluppare itinerari enogastronomici, soddisfacendo una offerta in grande espansione - come l'uso di prodotti locali ottenuti con tecniche tradizionali a basso impatto ambientale possano essere veicolo di un consumo sostenibile - come la tutela del territorio e la salvaguardia ambientale nel settore agro-alimentare, consista anche nel difendere la biodiversità, attraverso la conoscenza e la riscoperta di prodotti antichi, erbe di campo e legumi del territorio.

3. utilizzare ed incrementare buone prassi relative al consumo alimentare in termini di sostenibilità e di sprechi

4. realizzare menù con prodotti derivanti da agricoltura sostenibile e con derivati da spreco

5. attivare la collaborazione e il lavoro di gruppo, anche a distanza, con supporti digitali, per raggiungere insieme un obiettivo comune

6. capacità di pianificare e monitorare gli esiti del proprio lavoro e quello del team di riferimento

7. rendere più efficace la comunicazione in lingua straniera (inglese)

Obiettivi Trasversali

1. favorire la crescita personale e culturale dei partecipanti

2. fornire maggiori opportunità professionali e di inserimento per promuovere l'occupazione e un'attiva cittadinanza globale

3. promuovere lo scambio di idee e una migliore conoscenza delle diverse culture, favorendo quindi la coesione sociale.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579