



Circ. n. _____

Alla componente studentesca	Delle classi prime, seconde, terze, quarte
Alle famiglie, tutor e Istituti tutelari	Della componente studentesca classi prime, seconde, terze, quarte
Al corpo docente p.c.	classi prime, seconde, terze, quarte
Al Team collaboratore del Dirigente scolastico	proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Gagliano Lipari, Pagano, Bisconti
Al	D.S.G.A.

OGGETTO: PIANO ESTATE 2024-2025 “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”

Si comunica che il nostro Istituto ha aderito al progetto di cui all’oggetto PIANO ESTATE 2024-2025 “Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l’inclusione e la socialità per gli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025”

Breve descrizione del progetto:

“Enogastronomia siciliana in Movimento: un viaggio tra sapori e benessere”: Il turismo enogastronomico rappresenta oggi un nuovo modo di viaggiare, il nuovo trend turistico che sta interessando un numero sempre maggiore di turisti appassionati, alla ricerca di sapori e saperi, di tradizioni autentiche e culture locali; in questo senso il cibo assume su di sé un ruolo nuovo e molto importante, quello di narratore di un territorio, della sua cultura, della sua identità e dei valori.

Il progetto proposto si pone l’obiettivo di creare un ambiente di apprendimento attivo e cooperativo con lo scopo di guidare gli alunni in una profonda riflessione emotiva promuovendo legami di socialità tra il gruppo di lavoro docenti e il gruppo degli studenti, instaurando tra i due gruppi un rapporto di parità tale da permettere una migliore didattica attraverso il lavoro di gruppo.

Articolazione e durata del corso:

Il percorso formativo sarà articolato nei seguenti moduli:

34960 - <u>B.I.T. in PIAZZA..</u> (Competenza imprenditoriale)
<i>La Sicilia, la sua architettura, i suoi colori, i profumi e i sapori siano alla base dell'estro creativo di artisti internazionali e nazionali; Attraverso questo modulo si vuole dare competenze alle/agli alunne/i su come promuovere il turismo enogastronomico del territorio nella sede più "importante" dove si incoraggia il turismo.</i>
35074 - <u>StrEAT Food</u> (Consapevolezza ed espressione culturale)
<i>Lo street food in Sicilia racconta la storia dell'isola. Le varie conquiste nei secoli passati, le fusioni delle cucine e ingredienti poveri ma dai sapori pieni, che riempiono non solo la bocca ma anche tutti gli altri sensi; Il modulo ha come obiettivo quello di far prendere consapevolezza alle nuove generazioni sulle origini e la storia della gastronomia di strada siciliana.</i>
35245 - <u>Dal vigneto alla bottiglia: La Sicilia che...BRILLA</u> (Competenza imprenditoriale)
<i>Il territorio e il vino siciliano rappresentano un valore unico nel panorama enologico italiano e mondiale. Obiettivo del modulo è far conoscere alle/agli alunne/i il vino siciliano con le sue caratteristiche distintive, al fine di avere competenze per promuovere una viticoltura di alta qualità da un mosaico di territori unici.</i>
35405 - <u>Biodiversità enogastronomica siciliana</u> (Consapevolezza ed espressione culturale)
<i>La terra è l'origine dei nostri alimenti e la qualità è spesso legata alla biodiversità che esalta il gusto e i valori nutrizionali del cibo e coniuga la conservazione delle risorse genetiche con l'economia delle aziende. Il modulo si prefigge di dare competenze e conoscenze alle/agli alunne/i sulla complessa biodiversità del panorama enogastronomico del territorio siciliano attraverso la ri-scoperta dei grani antichi, della trasformazione di lattici e formaggi, e delle varietà di olive da cui si producono varie tipologie di olii che sono l'eccellenza siciliana.</i>
35990 - <u>Attività in ambiente naturale</u> (Educazione motoria)
<i>Acquisizione del rispetto per la natura, la conoscenza del territorio circostante con le sue potenzialità turistiche</i>
36080 - <u>Rispetti...AMO il territorio</u> (Competenze in materia di cittadinanza)
<i>Dare consapevolezza dell'importanza dei principi di cittadinanza attraverso il rispetto per il territorio circostante.</i>
36208 - <u>Siamo AmMARE</u> (Educazione motoria)
<i>Conoscenza del mare, delle coste sotto l'aspetto turistico/sportivo</i>

Destinatari: caratteristiche e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a n. 20 partecipanti per modulo, studenti dell'I.P.S.S.E.O.A. "PIETRO PIAZZA", selezionati in funzione delle domande pervenute ed aventi i seguenti requisiti

- Essere nell'anno scolastico 2024/2025 iscritti e frequentanti l'istituto;
- Avere manifestato durante il presente anno scolastico, o nei precedenti, forti motivazioni al miglioramento e all'apprendimento non convenzionale.

Nel caso di esubero di candidature il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di ammettere un numero superiore di alunni.

Modalità presentazione domanda

Il candidato presenterà tramite il link appositamente predisposto e sotto riportato o comunicando la propria candidatura al docente tutor PFI/PCTO

<https://forms.gle/z6MkZjDWrvxirgQn7>

Valutazione delle domande e modalità di selezione

La valutazione delle candidature pervenute verrà effettuata dal dirigente scolastico che potrà all'occorrenza servirsi di apposita commissione formata da docenti della scuola e nominata allo scadere dei termini di presentazione delle istanze di partecipazione.

I percorsi formativi sono diretti al recupero delle fragilità dimostrate nel corso dell'anno scolastico e al potenziamento delle competenze trasversali

Sede di svolgimento

I percorsi formativi si svolgeranno presso l'istituzione scolastica, salvo uscite sul territorio e/o presso un centro sportivo/balneare, secondo un calendario da concordare e che sarà pubblicato sul sito dell'Istituto.

Frequenza al corso

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero massimo di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 25% del totale delle ore previste.

Gli allievi che supereranno tale limite, pur potendo continuare a partecipare al corso, non potranno ricevere l'attestato di merito.

Si ringrazia tutti per la fattiva collaborazione

La pubblicazione della presente circolare sul Sito Web del ns Istituto (sezione "circolari") e nella sezione "BACHECA" del Registro Elettronico ARGO, ha valore di formale notifica a ciascuno degli interessati.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Pecoraro

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 co. 2 D. lgs 39/93)