



Candidatura N. 1012302 4395 del 09/03/2018 - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio - 2a edizione

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	PELLEGRINO ARTUSI FORLIMPOPOL
Codice meccanografico	FOIS00200T
Tipo istituto	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
Indirizzo	VIA MATTEOTTI, 54
Provincia	FC
Comune	Forlimpopoli
CAP	47034
Telefono	0543740744
E-mail	FOIS00200T@istruzione.it
Sito web	www.iisforlimpopoli.gov.it
Numero alunni	1119
Plessi	FOIS00200T - PELLEGRINO ARTUSI FORLIMPOPOL FOPM002019 - L.SCIENZE UMANE "CARDUCCI" FOPM00250N - L.SCIENZE UMANE "CARDUCCI" SERALE FORH002012 - I.P.ALB. "ARTUSI" FORH00250A - I.P.ALB. "ARTUSI" SERALE



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI
FORLIMPOPOL (FOIS00200T)



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 1012302 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.1.1A Interventi per il successo scolastico degli studenti

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie	€ 4.561,50
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Milk Art Artist	€ 5.082,00
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	L'arte del vino tra cultura e degustazione	€ 5.082,00
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Mani ImPasta	€ 5.082,00
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo	€ 4.561,50
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Cocktail, Vino e Caraibi	€ 5.082,00
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Arte dell'espresso	€ 5.082,00
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	Pasticceria espressa	€ 5.082,00
Modulo formativo per i genitori	L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti	€ 5.082,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 44.697,00



Articolazione della candidatura

10.1.1 - Sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità

10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti

Sezione: Progetto

Progetto: Maestria Artigiana Enogastronomica

<p>Descrizione progetto</p>	<p>La proposta progettuale 'Maestria Artigiana Enogastronomica' persegue come obiettivo specifico la riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa nel percorso d'istruzione secondaria superiore, attraverso azioni di orientamento, di continuità e di sostegno alle scelte dei percorsi intrascolastici (scelta dell'indirizzo professionale triennale nell'obbligo formativo) e lavorativi. Gli interventi formativi, nei quali si articola la proposta, tengono conto sia della specificità che della eterogeneità dei destinatari (alunni e famiglie) secondo un'ottica di valorizzazione della motivazione, delle potenzialità, delle competenze degli alunni e del legame sinergico tra scuola e territorio per il conseguimento del successo formativo dei ragazzi. Le attività verranno proposte secondo un'ottica laboratoriale e di promozione della didattica attiva, favorendo la costruzione di contesti inclusivi e di ambienti di apprendimento per competenze. Tra le dimensioni di crescita individuate nel soggetto-in-divenire, che orientano l'azione educativa, la costruzione di una cultura della professione è il fil rouge che lega i diversi moduli formativi proposti all'interno di una cornice enogastronomica e ristorativa.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica.

L'Istituto d'Istruzione Superiore Artusi si trova nel comune di Forlimpopoli, cuore della Romagna, in una posizione strategica rispetto alle città di Rimini, Bologna, Ravenna, nonché tra il mare Adriatico e l'Appennino centrale dell'area romagnola, dove istituito il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Il Turismo è uno dei settori portanti nell'economia della nostra regione e molte sono le attività ad esso collegate. Si tratta di uno dei pochi ambiti per i quali nel prossimo futuro si prevede un aumento occupazionale. Il turismo balneare della riviera romagnola, quello termale (Castrocaro, Fratta Terme, Bagno di Romagna) continueranno a richiedere un'ampia e diversificata ricettività alberghiera; lo stesso può dirsi per le nuove forme di turismo enogastronomico che mirano alla salvaguardia e al rilancio delle tradizioni culinarie regionali (ad esempio Strada dei vini e dei sapori 'Strada della Romagna').

Obiettivi del progetto

Indicare gli obiettivi del progetto che si sta presentando

prevenire e contrastare la dispersione scolastica attraverso la promozione di iniziative che, oltre a suscitare interesse per la scuola, possano integrarsi con il curriculum e rafforzarne le competenze operative per l'inserimento lavorativo; promuovere l'acquisizione e il consolidamento delle competenze chiave di cittadinanza, che permettano il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sè, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà sociale e lavorativa attraverso la condivisione di momenti di pratica-operativa in laboratorio; educare gli alunni a scelte consapevoli rispetto al domani, in particolare per ragazzi che presentano fragilità negli apprendimenti e/o bisogni educativi speciali; favorire un ampliamento dell'offerta formativa per lo sviluppo ed il rinforzo delle competenze attraverso la creazione di percorsi sinergici tra teoria e pratica operativa a scuola e visite ad aziende del territorio, potenziali datori di lavoro; aumentare le opportunità formative di orientamento agli studi (sia nel percorso scolastico dell'obbligo formativo sia universitario), alla professione, al mondo del lavoro; facilitare momenti di socializzazione tra i ragazzi in contesti strutturati e formali per migliorare il senso di appartenenza, la coesione e il clima tra gruppi di studenti; realizzare interventi finalizzati ad un maggior coinvolgimento delle famiglie alle attività realizzate dalla scuola.

Caratteristiche dei destinatari

Indicare:

- *in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni*
- *potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto*

L'analisi dei bisogni è stata sviluppata tenendo conto delle relazioni tra obiettivi di processo e priorità strategiche individuate nel Piano di Miglioramento di Istituto per cui si intende favorire percorsi di apprendimento coinvolgenti e rispondenti alle esigenze cognitive degli allievi, prevenire e contrastare la dispersione scolastica, coinvolgere maggiormente le famiglie nelle iniziative promosse dall'Istituto. A livello di Collegio Docenti è emerso un confronto per un aumento delle ore di pratica sulla base del riordino degli Istituti Professionali.

Le attività formative previste si rivolgono principalmente agli alunni dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e i potenziali destinatari saranno individuati nei Consigli di Classe, sulla base delle osservazioni effettuate dai docenti con priorità per studenti che necessitano di azioni/attività:

di orientamento al lavoro, di educazione alle scelte (ad esempio per gli alunni della classe seconda che andranno a specializzarsi in un profilo professionale specifico del settore turistico-ristorativo); di potenziamento e di consolidamento nelle competenze pratico-operative con particolare attenzione agli alunni con bisogni educativi speciali; di supporto per coloro che rischiano un rallentamento del percorso di studi per abbandono, ripetenze, assenze, trasferimenti da altre scuole o mostrano particolari fragilità negli apprendimenti con bassi livelli di motivazione.



Indicare quali azioni specifiche (di contrasto alla dispersione scolastica) si intende realizzare

Indicare le azioni di:

- *creazione di nuovi spazi per l'apprendimento,*
- *ripensamento degli spazi e dei luoghi in cerca di soluzioni flessibili, polifunzionali, modulari e facilmente configurabili in base all'attività svolta,*
- *uso delle ICT per nuove modalità di apprendimento e che necessitano di nuovi tempi.*

individualizzazione e personalizzazione del curriculum mediante attività di ampliamento dell'Offerta Formativa in essere; sostegno alle scelte per la specializzazione della professione nel mondo turistico-ristorativo - in particolare per gli alunni di seconda alberghiero; moduli laboratoriali realizzati in orario pomeridiano per alunni con particolari fragilità; partecipazione a manifestazioni ed eventi per la conoscenza del territorio; visite e uscite didattiche finalizzate alla conoscenza delle aziende locali (settore enogastronomico ed alberghiero); uso delle nuove tecnologie attraverso LIM e laboratori mobili; ricerca di nuovi canali e mediatori per lo svolgimento di attività formative rivolte alle nuove generazioni; attivazione sportelli di ascolto, prevedendo anche la partecipazione di uno psicologo dell'AUSL di riferimento; esperienze di scuola-lavoro.

Apertura della scuola oltre l'orario

Scrivere le informazioni inerenti

- *apertura della scuola oltre l'orario curricolare*
- *tipologie di estensione oraria: es. apertura pomeridiana, serale, di sabato, periodo estivi*

L'attività prevista dal Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Forlimpopoli si articola secondo due le realtà/percorsi specifici:

l'Istituto Professionale di Stato Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera 'P. Artusi' il Liceo delle Scienze Umane 'V. Carducci'

Per ognuno dei due percorsi è previsto un corso diurno e uno serale. Durante l'anno scolastico corrente è attivato, oltre ai due corsi diurni, il solo corso serale dell'Alberghiero. Tale articolazione favorisce di base l'apertura della scuola in orario pomeridiano e l'utilizzo delle aule e dei laboratori per lo svolgimento di attività didattiche. L'Istituto è aperto, infatti, tutti i pomeriggi della settimana, dal lunedì al venerdì e il sabato mattina. Durante il periodo estivo, l'Istituto è aperto in orario mattutino.



Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Specificare modalità e propositi di collaborazione:

- *con gli enti*
- *le altre scuole elencate nelle apposite sezioni;*
- *le motivazioni dell'assenza di collaborazioni con il territorio.*

Nel 2015 il Collegio dei Docenti ha deliberato la costituzione del Comitato tecnico-scientifico, composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica: un organismo propositivo e di consulenza che esprime pareri in ordine all'attività di programmazione e innovazione didattica, in un'ottica di sinergia con il mondo produttivo locale.

E' previsto il coinvolgimento di attori del territorio mediante collaborazioni con aziende del settore nonché enti del terzo settore (associazioni e cooperative sociali) a titolo gratuito. Si è tenuto conto della coerenza con l'offerta formativa specifica, delle caratteristiche dei moduli formativi inseriti nella proposta e della ricaduta in ambito curricolare. A tal proposito sono previste visite aziendali guidate, accompagnate da attività da svolgersi direttamente presso l'azienda, nonché incontri con esperti del mondo del lavoro. Al tempo stesso il rapporto con il territorio vuole essere biunivoco, una scuola aperta e accogliente per particolari esigenze del territorio.

Rispetto alle collaborazioni inserite con le scuole, queste sono medie di primo grado, in quanto, le attività realizzate dagli alunni nei moduli, saranno presentate negli Open Day e nei laboratori pomeridiani di orientamento rivolti ad alunni delle scuole medie, verranno presentati le attività svolte nei moduli formativi.



Metodologie e Innovatività

Indicare:

- *per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo*
- *metodi applicati nella promozione della didattica attiva*
- *strumenti per la realizzazione del progetto*
- *impatti previsti sui destinatari*
- *impatti previsti sulla comunità scolastica*
- *impatti previsti sul territorio.*

Rispetto al contesto scolastico di riferimento, il progetto può dirsi innovativo in quanto si prevede di realizzare:

laboratori operativi e di supporto a scelte consapevoli per il futuro e a favore dell'orientamento lavorativo sperimentazioni nel campo delle professionalità del settore turistico-ristorativo documenti multimediali creati dagli alunni e fruibili attraverso il Sito dell'Istituto

Nell'ottica della promozione della didattica attiva, per la realizzazione dei moduli verranno applicate metodologie volte alla valorizzazione di:

cooperative learning attraverso il lavoro di gruppo fra gli alunni nei laboratori orientativo-formativi learning by doing and by creating nei laboratori pratico-operativi di cucina, sala e accoglienza turistica project-based learning per la realizzazione di presentazioni e documenti multimediali

La realizzazione del progetto avverrà utilizzando strumenti tecnologici quali:

LIM, computer e software applicativi per la realizzazione di presentazioni multimediali attrezzature del laboratorio di cucina

Tra gli impatti che si prevedono:

sui destinatari: migliorare le competenze pratiche, educare alla scelte professionali nella comunità scolastica: la costruzione di percorsi di apprendimento orientati aumentando le ore di laboratorio; per le famiglie, promuovere la partecipazione alle varie iniziative promosse dalla scuola nel territorio: maggiori collaborazioni e comunicazione delle iniziative attraverso l'Ufficio Stampa.



Inclusività

Indicare:

- strategie per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale;
- misure per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Tra gli obiettivi del progetto si prevede una particolare attenzione e cura per alunni che presentano fragilità negli apprendimenti, demotivazione allo studio e bisogni educativi speciali. La spiccata valenza pratica-operativa delle attività faciliterà gli alunni nella rielaborazione dei saperi in un'ottica esperienziale contestualizzata all'interno del percorso di studi intrapreso.

Diverse sono le strategie di intervento adottate dalla scuola, sia rispetto all'impiego di metodologie inclusive, sia rispetto alla fruizione di ambienti digitali dove presenti computer sui quali installati software specifici o ambienti digitali mobili (computer e video proiettore). Una didattica interattiva stimola l'attenzione, la curiosità e la motivazione all'apprendimento, in particolare quando presente una metodologia di tipo laboratoriale. Altre misure appartengono alla peer-education e al tutoring, utilizzate con efficacia negli spazi laboratoriali professionalizzanti, in particolare cucina e sala.

Nell'Istituto vi sono aule con Lavagne Interattive Multimediali utilizzate dai docenti degli ambiti linguistici (lingue straniere) e scientifici (matematica-scienze). Nei laboratori informatici è stato installato software specifico per la creazione di mappe concettuali. Per incentivare l'uso di questi software, nella classi prime, è stato attivato un percorso specifico per la creazione delle mappe rivolto a tutta la classe, non solo agli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
AZIENDE IN ISTITUTO E L'ISTITUTO IN AZIENDA	47	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
BARISTA-PERCORSO PROFESSIONISTA	49	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
CONCORSI	36	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/
CORSO SOMMELIER	47	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
CUCINARTE	48	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
ECONOMICO-STAGIONALE-FACILE E GUSTOSO	35	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/
GRANA PADANO	47	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
IL CAFFÈ-SISTEMI DI ESTRAZIONE INTERNAZIONALI	49	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
LA GELATERIA MODERNA	48	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
MANI IMPASTA	49	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
MANIFESTAZIONI	35	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/
PASTICCERIA DA CREDENZA-IL BREAKFAST IN ALBERGO	48	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
PIZZA AL PIATTO	48	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.	47	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
PROGETTO DI MARKETING TERRITORIALE. LE NUOVE STRATEGIE DELLA REGIONE E.R. PER LA VALORIZZAZIONE E LA PROMOZIONE TURISTICA	48	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
ROMAGNA WINE FESTIVAL E TRAMONTO DIVINO	47	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
SPORTELLO DI ASCOLTO	36	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/
THE GREATEST COFFEE MAKER	49	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/la-scuola-e-il-territorio/
"DUE ORE IN PIÙ, CI SONO ANCH'IO!!!" - modulo Coffee Break	37	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/
"DUE ORE IN PIÙ, CI SONO ANCH'IO!!!" - modulo Cultura e Arte dell'espresso	37	http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/



"DUE ORE IN PIÙ, CI SONO ANCH'IO!!!" -
modulo Latte art

37

<http://www.iisforlimpopoli.gov.it/il-potenziamento/>

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Promuovere la conoscenza del vino, dalla pianta fino alla bottiglia, la conoscenza del territorio attraverso visite aziendali guidate per i moduli: Cocktail, Vino e Caraibi; L'arte del vino tra cultura e degustazione; L'arte del vino tra cultura e degustazione (modulo formativo per i genitori). Favorire l'apertura al territorio, contribuire a migliorare la qualità dell'offerta formativa della scuola per coinvolgere gli studenti in situazioni concrete per favorire il successo formativo e scolastico di tutti gli alunni e facilitare, così, l'inclusione scolastica.	1	CELLI Snc di Sirri & Casadei - Società agricola	Dichiarazione di intenti	4912/10	28/04/2018	Sì
Organizzazione manifestazione finale dei moduli L'arte del vino tra cultura e degustazione (modulo per studenti e modulo per genitori) inerenti l'enografia dei vini locali e abbinamento cibo-vino.	1	CONDE' Azienda vinicola di Condello Francesco Direttore Borgo Condè Wine Resort	Dichiarazione di intenti	5073/10	03/05/2018	Sì
Fornitura gratuita di alcuni prodotti per la realizzazione dei moduli Milk Art Artist e Pasticceria. Organizzazione di una visita aziendale.	1	CENTRALE DEL LATTE DI CESENA	Dichiarazione di intenti	5108/11	04/05/2018	Sì
Approfondimento con esperto del settore torrefazione per i moduli Milk Art Artist e Arte dell'espresso, a titolo non oneroso. Organizzazione di una Visita aziendale.	1	TORREFAZIONE ESTADOS Cafè S.r.l.	Dichiarazione di intenti	5236/11	07/05/2018	Sì
Accogliere operatori della Cooperativa Paolo Babini come uditori nel modulo Cocktail, Vino e Caraibi per la parte di cocktail analcolici.	1	Cooperativa di Solidarietà Sociale Paolo Babini onlus	Dichiarazione di intenti	5295/10	08/05/2018	Sì



Istituzione di un Comitato Tecnico Scientifico con composizione paritetica di docenti ed esperti, finalizzato, a rafforzare il raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.	7	ADAC-ASSOCIAZIONE DEGLI ALBERGATORI CESENATICO APT SERVIZI Regione Emilia Romagna Associazione Italiana Sommelier - Romagna Camera di Commercio della Romagna Forlì Cesena e Rimini Promozione e internazionalizzazione Casa Artusi CHEF TO CHEF - EMILIA ROMAGNA CUOCHI Responsabile Formazione FIPE - FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI (CONFCOMMERCIO) Fipe Confcommercio Cesena	Accordo	593/C41	20/01/2016	Sì
--	---	---	---------	---------	------------	----

Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
VALLE DEL BIDENTE - Rete di collaborazione tra istituzioni scolastiche per la progettazione e realizzazione di attività didattiche. Orientamento rivolto agli alunni di terza media che prevede la partecipazione a laboratori pomeridiani.	FOIC804009 IC BERTINORO FOIC80900C IC CIVITELLA DI ROMAGNA FOIC805005 IC FORLIMPOPOLI - E. ROSETTI FOIC81100C IC MELDOLA FOIC812008 IC S.SOFIA	1940/04	14/02/2018	Sì

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie	€ 4.561,50
Milk Art Artist	€ 5.082,00
L'arte del vino tra cultura e degustazione	€ 5.082,00
Mani ImPasta	€ 5.082,00
Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo	€ 4.561,50
Cocktail, Vino e Caraibi	€ 5.082,00
Arte dell'espresso	€ 5.082,00
Pasticceria espressa	€ 5.082,00
L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti	€ 5.082,00



TOTALE SCHEDE FINANZIARIE

€ 44.697,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie

Dettagli modulo

Titolo modulo	Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie
Descrizione modulo	<p>Il modulo è rivolto agli allievi delle classi del triennio ed organizzato in orario pomeridiano durante l'attività didattica. Si prevede di acquisire, migliorare e rafforzare le tecniche di manualità di base per la realizzazione di impasti, nonché approfondire tecniche operative nella preparazione di prodotti di panificazione e pasticceria (ad esempio: panettoni natalizi, pagnotte e colombe pasquali) e prodotti del territorio.</p> <p>Contenuti: il lievito madre e gli impasti, il corretto uso ed impiego delle farine, la preparazione dei manufatti tipici della tradizione (panettoni, colombe, dolci tipici del territorio), lievitati da colazione.</p> <p>Metodologie:</p> <p>Risultati attesi: l'acquisizione delle competenze specifiche nella lavorazione dell'arte bianca, il corretto utilizzo delle varie attrezzature, l'acquisizione della conoscenza delle varie lievitazioni e impasti.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: la valutazione verrà effettuata osservando i partecipanti durante l'utilizzo delle tecniche operative e le produzioni individuali e/o in piccoli gruppi.</p>
Data inizio prevista	01/10/2018
Data fine prevista	25/05/2019
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	15 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	1.561,50 €
	TOTALE					4.561,50 €



Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Milk Art Artist

Dettagli modulo

Titolo modulo	Milk Art Artist
Descrizione modulo	<p>L'intervento formativo è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio e, come orientamento, per alunni delle classi seconde. Prevede esercitazioni nella tecnica Latte Art (Milk Art Artist). Per latte Art si intende letteralmente l'arte della decorazione tramite l'uso del latte: quest'ultimo, accuratamente e correttamente schiumato, potrà essere applicato per trasformare i cappuccini in vere e proprie opere artistiche. Per lo svolgimento ideale del corso è infatti importante essere in grado di preparare il caffè e di schiumare il latte in maniera appropriata (pre-requisiti). Finalità principale dell'intervento è volta ad acquisire le competenze tecniche necessarie per la realizzazione delle figure mela, cuore, foglia e tulipano in caffetteria. Le attività saranno realizzate nei laboratori di sala e cucina dell'Istituto.</p> <p>Contenuti: la conoscenza attrezzature specifiche, la tecnica di montatura del latte, le basi della Latte Art, le figure del cuore, mela, foglia, l'uso del pennino, etching e topping, figure composte come tulipano su fogli, tulipano su tulipano, vortex, cigno utilizzando la tecnica 'Reverse'.</p> <p>Principali metodologie: nel programma sono presenti sia il topping e l'uso del pennino da latte art che le delicatissime tecniche di Etching, ovvero lo sfruttamento del colore del latte e quello del caffè per ottenere un determinato effetto visuale. Nello specifico per la decorazione di un cappuccino chiaro verrà utilizzato il caffè, mentre su un cappuccino scuro si utilizzerà la schiuma del latte. Durante il corso sarà rivolta molta attenzione ai movimenti di versata e alla tecnica di montatura del latte, onde migliorare ulteriormente la tecnica dell'allievo/a laddove questo sia necessario.</p> <p>Risultati attesi: potenziamento delle abilità pratiche, acquisizione delle moderne tecnologie della Latte Art.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: i partecipanti realizzeranno prodotti individuali e saranno costantemente osservati e valutati attraverso una prova individuale pratica.</p> <p>E' prevista la collaborazione a titolo gratuito con un consorzio agricolo del territorio locale e un'azienda locale del settore relativo alla torrefazione del caffè</p>
Data inizio prevista	01/10/2018
Data fine prevista	31/05/2019
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Milk Art Artist

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce



Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: L'arte del vino tra cultura e degustazione

Dettagli modulo

Titolo modulo	L'arte del vino tra cultura e degustazione
Descrizione modulo	<p>Il modulo 'L'arte del vino tra cultura e degustazione' è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e si prevede di svolgere un percorso di scoperta, conoscenza e studio dell'enografia dei vini del territorio locale, attraverso attività didattiche e visite aziendali.</p> <p>Contenuti: il vino nella cultura dei popoli; enologia e viticoltura; fermentazione, vinificazione in bianco, rosso, rosato e macerazione carbonica; spumanti, vini passiti, liquorosi, e cenni sui vini in anfora e ancestrali; il servizio del vini e le attrezzature specifiche; il sommelier, la cantina e la carta dei vini; la degustazione del vino: dalla teoria alla pratica; abbinamento cibo-vino: teorico e pratico; visite presso cantine e degustazione di vini e cibi del territorio</p> <p>Principali metodologie: lezioni frontale, utilizzo di pc e video proiettore, dispense, utilizzo di schede tecniche, degustazione e prove di abbinamento in laboratorio, visite aziendali.</p> <p>Risultati attesi: trasmettere la cultura della conoscenza e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: redigere una scheda tecnica di degustazione e una scheda di abbinamento cibo-vino.</p> <p>Sono previste due collaborazioni a titolo gratuito con due aziende vinicole del territorio.</p>
Data inizio prevista	01/02/2019
Data fine prevista	29/06/2019
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: L'arte del vino tra cultura e degustazione

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €



Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Mani ImPasta

Dettagli modulo

Titolo modulo	Mani ImPasta
Descrizione modulo	<p>Il progetto si pone come principali obiettivi: Rafforzare le abilità pratiche. Ampliare le conoscenze sulla pasta tipica della regione Emilia-Romagna. Costruire cooperazione tra ragazzi di classi diverse, facendo imparare ai più piccoli dai più grandi e responsabilizzare i più grandi a gestire una o più persone (peer education). Far conoscere al personale della scuola il lavoro dei ragazzi attraverso la vendita dei prodotti all'interno dell'Istituto. Possibilità di lavorare a livello massivo senza gravare sulle ore di lezione del piano orario e le relative necessità didattiche. Ampliare le conoscenze sull'intera produzione della pasta. Riscoprire il mestiere di "sfoglina/o". Ampliare le possibilità di lavoro future nel campo della produzione artigianale di pasta.</p> <p>Contenuti: Produzione diretta di paste semplici e all'uovo, non ripiene e ripiene della regione. (Es. Strozzapreti, cappelletti, tortelli, ravioli, mezzelune, bersaglieri, caramelle, fagottini, cappellacci, tortellini, tagliatelle, tagliolini, cavatelli, pici, spaghetti alla chitarra, curzul, strichetti, garganelli)</p> <p>Principali metodologie: Gli alunni verranno coordinati dal docente che dopo una prima fase di centralità nella direzione assumerà il ruolo di supervisore e facilitatore, facendo in modo che gli stessi alunni applichino le metodologie tecniche ed organizzative in autonomia, aiutandosi e collaborando insieme.</p> <p>Organizzazione degli alunni in gruppi eterogenei per età e turnanti nei vari settori di produzione (Preparazione dell'impasto e del ripieno, stesura, taglio, confezionamento, stoccaggio), in modo da poter apprendere ogni parte del processo produttivo e imparare ad imparare confrontandosi non solo con il docente di cucina, ma anche con i propri compagni.</p> <p>Risultati attesi: Saper gestire l'intera linea di produzione delle paste fresche trattate (Preparazione dell'impasto e del ripieno, stesura, taglio, confezionamento, stoccaggio). Saper creare formati di pasta. Saper organizzare le proprie autonomie e quelle degli altri. Saper collaborare nel lavoro in team.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: Organizzazione autonoma dalla spesa allo stoccaggio delle ultime due lezioni, metà del gruppo condurrà la lezione per la produzione di un formato di pasta all'uovo non ripieno ed uno ripieno di loro invenzione.</p> <p>Altro: Il progetto si svolge a settimane alterne, in 8 incontri di 3 ore ciascuno, più 2 incontri di verifica anch'essi di 3 ore.</p>
Data inizio prevista	01/10/2018
Data fine prevista	31/05/2019
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)



Numero ore

30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Mani ImPasta

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo



Descrizione modulo	<p>Il modulo 'Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo' è rivolto agli alunni del triennio dell'articolazione 'Accoglienza Turistica' per offrire opportunità di conoscenza delle potenzialità del territorio locale a supporto dell'attività didattica svolta attraverso il piano degli studi.</p> <p>Le attività previste si comporranno di lezioni ed approfondimento, laboratori di produzione di lavori individuali e di gruppo (informatico) e visite di scoperta ed osservazione del territorio locale.</p> <p>Nello specifico si ipotizza la seguente suddivisione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -6 ore ca di geografia turistica specifica sulla regione Emilia Romagna -14 ore ca di storia dell'arte per la conoscenza del patrimonio artistico dei capoluoghi della regione -10 ore ca di accoglienza turistica per la realizzazione di percorsi ed itinerari attraverso il software publisher <p>Sono previste alcune uscite sul territorio effettuate in orario mattutino dove i partecipanti effettueranno da guide.</p> <p>Contenuti:</p> <p>Le caratteristiche fisiche, geopolitiche, territoriali, enogastronomiche, economiche, commerciali dell'Emilia Romagna. I siti di importanza comunitaria e Rete Natura 2000. I beni patrimonio dell'UNESCO dell'Emilia Romagna. Le forme di turismo nell'Emilia Romagna e relativi beni e siti: balneare, montano, lacuale, verde, termale, culturale, scolastico, religioso.</p> <p>I principali beni e siti artistici di alcuni capoluoghi della regione (Ravenna-Bologna-Rimini-Ferrara-Parma-Modena).</p> <p>L'offerta turistica del territorio e la predisposizione di un itinerario turistico.</p> <p>Esposizione dell'itinerario turistico in lingua straniera (inglese)</p> <p>Principali metodologie:</p> <p>lezioni interattive, cooperative learning, ricerca/azione, utilizzo tecnologie informatiche, simulazioni, visite sul territorio.</p> <p>Risultati attesi:</p> <p>Essere capaci di raccogliere le informazioni e organizzarle individuando tutte le risorse presenti sul territorio (culturali, artistiche, enogastronomiche, ecc.) incluse le proposte di itinerari già presenti, Proporre un percorso per valorizzare le risorse presenti includendo quando trovato sul territorio, Costruire un itinerario ex-novo in base alle tipologie di clientela, Presentare sul territorio o attraverso un power point l'itinerario, Esporre l'itinerario con l'uso di strumenti audiovisivi (multimediali) anche in lingua inglese.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: itinerario realizzato un documento digitale e multimediale e il percorso sul territorio</p>
Data inizio prevista	01/10/2018
Data fine prevista	29/06/2019
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FOPM002019 FORH002012
Numero destinatari	15 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce



Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	1.561,50 €
	TOTALE					4.561,50 €

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Cocktail, Vino e Caraibi

Dettagli modulo

Titolo modulo	Cocktail, Vino e Caraibi
Descrizione modulo	<p>Il corso 'Cocktail, Vino e Caraibi' è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e, come orientamento, agli alunni delle classi seconde. Il corso si struttura in lezioni teoriche, attività pratiche in laboratorio e visite aziendali.</p> <p>Obiettivi didattico/formativi: acquisire le conoscenze tecniche-pratiche legate agli ingredienti utilizzati nelle preparazioni; alle tecniche di lavorazione degli ingredienti; alla conoscenze e al corretto utilizzo delle attrezzature del barman professionista; alla costruzione del cocktail e alle varie tecniche di versaggio; alla corretta lavorazione e gestione della frutta.</p> <p>La parte teorica è mirata alla conoscenza merceologica dei prodotti utilizzati; di importanza fondamentale per capire gli equilibri gustativi indispensabili nella progettazione delle ricette; cogliere le sfumature aromatiche gustative. La parte pratica è mirata ad acquisire la padronanza tecnica indispensabile per realizzare i cocktail.</p> <p>Contenuti: la figura del barman, cocktail nazionali e internazionali, le attrezzature professionali specifiche; l'organizzazione della postazione di lavoro, la merceologia dei prodotti; le tecniche di esecuzione dei cocktail, le tecniche di versaggio, la corretta lavorazione e gestione della frutta; l'impiego del vino nelle ricette dei cocktail; analisi gustative, olfattiva delle ricette e dei prodotti utilizzati; le decorazioni semplici e complesse.</p> <p>Modalità di verifica: prevede l'esecuzione di un cocktail a scelta del candidato.</p>
Data inizio prevista	01/10/2018
Data fine prevista	31/05/2019
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Cocktail, Vino e Caraibi

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
------------	---------------	------------------	-----------------	----------	--------------	--------------



Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Arte dell'espresso

Dettagli modulo

Titolo modulo	Arte dell'espresso
Descrizione modulo	<p>Il modulo è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio e, come orientamento, per alunni delle classi seconde.</p> <p>L'intervento formativo alterna momenti di teoria con momenti di pratica in laboratorio e visite aziendali.</p> <p>Le competenze che gli alunni avranno acquisito a termine del percorso sono: Conoscere i percorsi fondamentali della filiera produttiva e identifica le principali differenze del prodotto caffè verde dal prodotto caffè tostato; Saper riconoscere le attrezzature, i sistemi di funzionamento macchina espresso e macinadosatore; Applicare la tecnica adeguata per la trasformazione/estrazione del prodotto caffè; Saper riconoscere gli accessori/utensili di base per la preparazione del cappuccino in latte art e delle ricette di caffetteria e applica le tecniche corrette di esecuzione; Applicare la tecnica adeguata di emulsione del latte nella realizzazione del cappuccino; Applicare la tecnica adeguata per la decorazione a mano libera: latte art. Applicare le procedure topping, decorazione sulle preparazioni attraverso l'ausilio di attrezzature/prodotti; Preparazione di cocktails di caffetteria analcolici caldi e freddi; Saper riconoscere le varie preparazioni di caffetteria e applicare le procedure pratiche di realizzazione.</p> <p>Contenuti: Caffè verde, Caffè tostato, monorigini, Capuccino, le tecniche di esecuzione del caffè espresso, del cappuccino, cocktail a base di caffè. Tecniche di Latte Art free pour.</p> <p>Modalità di verifica: osservazione in laboratorio dei partecipanti, realizzazione di caffè, cappuccini, cocktail a base di caffè.</p>
Data inizio prevista	01/10/2019
Data fine prevista	30/05/2020
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Arte dell'espresso



Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Titolo: Pasticceria espressa

Dettagli modulo

Titolo modulo	Pasticceria espressa
Descrizione modulo	<p>Il modulo formativo 'Pasticceria espressa' si rivolge ad alunni del triennio dell'Alberghiero e, come orientamento, per alunni delle classi seconde. Sono previste principalmente attività in laboratorio con la realizzazione di prodotti e vuole essere complementare al modulo 'Arte dell'espresso', in quanto il tema del caffè è trattato in ambito culinario. La finalità principale del progetto è migliorare le competenze pratiche nell'esecuzione di tecniche di produzione in ambito dolciario.</p> <p>I principali contenuti sono: Pasticceria da credenza, Dessert al cucchiaino, Pralineria/finger food, Semifreddi/gelati, Preparazioni Gluten-free</p> <p>Tra le metodologie adottate saranno alternate lezioni frontali teoriche di spiegazione delle ricette con la pratica operativa in laboratorio.</p> <p>I risultati attesi sono: conoscenza e utilizzo materie prime promuovendo le tradizioni locali nazionali, utilizzo tecniche di lavorazione e strumentazioni nella produzione di elaborati di pasticceria a base caffè.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: verifica pratica in laboratorio E' prevista la collaborazione con un consorzio agricolo del territorio per effettuare una visita aziendale.</p>
Data inizio prevista	01/10/2019
Data fine prevista	30/05/2020
Tipo Modulo	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Pasticceria espressa

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
------------	---------------	------------------	-----------------	----------	--------------	--------------



Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Modulo formativo per i genitori

Titolo: L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti

Dettagli modulo

Titolo modulo	L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti
Descrizione modulo	<p>Il modulo 'L'arte del vino tra cultura e degustazione' è rivolto ai genitori degli alunni dell'Alberghiero, per avvicinarli alle attività che la scuola organizza e realizza per i figli. Si prevede di svolgere un percorso di scoperta, conoscenza e studio dell'enografia dei vini del territorio locale, attraverso attività didattiche e visite aziendali.</p> <p>Contenuti: il vino nella cultura dei popoli; enologia e viticoltura; fermentazione, vinificazione in bianco, rosso, rosato e macerazione carbonica; spumanti, vini passiti, liquorosi, e cenni sui vini in anfora e ancestrali; il servizio del vini e le attrezzature specifiche; il sommelier, la cantina e la carta dei vini; la degustazione del vino: dalla teoria alla pratica; abbinamento cibo-vino: teorico e pratico; visite presso cantine e degustazione di vini e cibi del territorio</p> <p>Principali metodologie: lezioni frontale, utilizzo di pc e video proiettore, dispense, utilizzo di schede tecniche, degustazione e prove di abbinamento in laboratorio, visite aziendali.</p> <p>Risultati attesi: trasmettere la cultura della conoscenza e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio.</p> <p>Modalità di verifica e valutazione: redigere una scheda tecnica di degustazione e una scheda di abbinamento cibo-vino.</p> <p>Sono previste due collaborazioni a titolo gratuito con due aziende vinicole del territorio.</p>
Data inizio prevista	01/10/2018
Data fine prevista	30/05/2019
Tipo Modulo	Modulo formativo per i genitori
Sedi dove è previsto il modulo	FOIS00200T FORH002012
Numero destinatari	20 Famiglie/genitori allievi
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola PELLEGRINO ARTUSI
FORLIMPOPOL (FOIS00200T)

Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €



Azione 10.1.1 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	4395 del 09/03/2018 - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio - 2a edizione(Piano 1012302)
Importo totale richiesto	€ 44.697,00
Massimale avviso	€ 45.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	6056
Data Delibera collegio docenti	18/04/2018
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	6057
Data Delibera consiglio d'istituto	26/04/2018
Data e ora inoltro	24/05/2018 13:26:44
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo da parte del Consiglio d'Istituto relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie</u>	€ 4.561,50	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Milk Art Artist</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>L'arte del vino tra cultura e degustazione</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Mani ImPasta</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo</u>	€ 4.561,50	



10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Cocktail, Vino e Caraibi</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Arte dell'espresso</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: <u>Pasticceria espressa</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Modulo formativo per i genitori: <u>L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti</u>	€ 5.082,00	
	Totale Progetto "Maestria Artigiana Enogastronomica"	€ 44.697,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 44.697,00	€ 45.000,00