



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE – ACCOGLIENZA TURISTICA – PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI

Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale PALIANO loc. S. PROCOLO (ENOGASTRONOMIA) - Cod. Mecc: FRRH03002A

Codice meccanografico CONVITTO: FRVC020004 mail: convitto@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775- 533614 - frrh030008@istruzione.it; frrh030008@pec.istruzione.it SITO WEB: www.alberghierofiuggi.it

codice fiscale: 92070770604

codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

Circolare N° 31

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "M. BUONARROTI"-FIUGGI
Prot. 0011178 del 21/09/2023
IV (Uscita)

Ai genitori/affidatari/tutori

Agli alunni/e A Studenti/esse

AI SITO WEB

Oggetto: candidatura per la partecipazione ai soggiorni formativi EDIZIONE 2023

Il Dirigente Scolastico

Vista la Determinazione Dirigenziale della Regione Lazio G06499 del 15/05/2023 con la quale questa istituzione scolastica ha partecipato alla seconda edizione dei cosiddetti SOGGIORNI FORMATIVI con il progetto dal titolo: " **Alle origini della dieta mediterranea: viaggio enogastronomico tra tradizioni, miti e storie**";

Vista la Determinazione Dirigenziale della Regione Lazio n. G09781 del 17/07/2023 con la quale la **domanda è stata accolta** ed è stato concesso l'importo massimo consentito di 27.120 €;

Premesso che, come previsto dal bando, l'attività è finalizzata alla promozione e l'attuazione di iniziative didattico-culturali finalizzate ad integrare la normale attività della scuola, con quella del mondo delle associazioni e dei settori di riferimento.

Tenuto Conto che nel nostro Istituto, il progetto risulta particolarmente significativo per la valenza formativa ed esperienziale che produce nei ragazzi e ragazze con particolare attenzione a quelli provenienti da situazione di svantaggio culturale, economico e di disabilità.

Considerato che il Progetto finanziato interamente dalla Regione Lazio ed elaborato dalla scuola offre la possibilità ad un massimo di 40 alunni tra i 14 e 18 anni di partecipare **gratuitamente** ad un soggiorno formativo che si svilupperà in 6 giorni e 5 notti nel Cilento (si allega programma);

COMUNICA

che gli alunni di tutte le classi interessati a partecipare possono presentare la propria candidatura attraverso il **Modulo 1 (Candidatura Alunno Soggiorni Formativi Edizione 2023)**, allegato alla presente comunicazione, esclusivamente brevi manu in Ufficio del Protocollo in busta chiusa entro e non oltre il 30 settembre 2023 (salvo proroghe). Qualsiasi candidatura inviata in modalità diversa non verrà presa in considerazione. La busta deve essere indirizzata al Dirigente Scolastico e riportare i seguenti dati:

- Soggiorno Formativo Edizione 2023;
- candidatura alunno: nome cognome;
- classe/sezione.

Si specifica che potranno presentare candidatura anche gli alunni che hanno partecipato all'Edizione dei Soggiorni Formativi 2022.

Le candidature degli alunni saranno valutate secondo specifici parametri da una commissione nominata dal Dirigente.

Il periodo di svolgimento del soggiorno formativo ricadrà presumibilmente nel mese di Ottobre 2023.

Referente del progetto Professore Santurri Francesco

In allegato:

- **Modulo 1 Candidatura alunno selezione Soggiorni Formativi Edizione 2023**
- **Descrizione del programma Soggiorno Formativo Edizione 2023 (le fasi del progetto sono via di definizione)**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Ing. Francesco Cozzolino

Modulo 1 Candidatura alunno selezione Soggiorni Formativi Edizione 2023

Al Dirigente Scolastico

Ing. Dott. Francesco Cozzolino

dell'IPSSEOA Michelangelo Buonarroti di Fiuggi

Oggetto: Candidatura alunno selezione Soggiorni Formativi Edizione 2023

Il/la sottoscritto/a cognome.....nome.....

C.F.....nato/a a.....il.....

residente in.....prov.....alla
via/piazza.....telefono.....

mail scolastica.....

consapevole

che le dichiarazioni mendaci e la falsità in atti comportano responsabilità penali ai sensi dell'art.76 del D.P.R. n° 445/2000 nonché le conseguenze di cui all'art.75 del D.P.R. n° 445/2000

chiede

in qualità di alunno iscritto e frequentante nell'a.s. 2023/2024 la classe.....sez.....

indirizzo

dell'I.P.S.S.E.O.A. Michelangelo Buonarroti di poter partecipare alla selezione di cui all'Avviso prot. n°.....del..... Soggiorni Formativi.

ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ

Il/la sottoscritto/a Genitore/Tutore/Affidatario.....

nata a.....Prov.....il.....residente nel
Comune di.....Prov.....alla via.....

Il/la sottoscritto/a Genitore/Tutore/Affidatario.....

nata a.....Prov.....il.....residente nel
Comune di.....Prov.....alla via.....

dell'alunno/a..... iscritto e frequentante nell'a.s. 2021/2022 la
classe.....sez.....indirizzo.....
dell'I.P.S.S.E.O.A. Michelangelo Buonarroti di Fiuggi.

AUTORIZZANO

Il/la proprio/a figlio/a a presentare la domanda di candidatura alla selezione per la partecipazione ai soggiorni formativi.

Informativa ai genitori ai sensi del D. Lgs. 196 del 30/06/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

Il/la sottoscritto/a Genitore/Tutore/Affidatario è consapevole che in caso di individuazione parteciperà insieme all'alunno ad un incontro informativo di approfondimento relativo alle modalità di svolgimento per il quale l'alunno/a si è candidato/a.

Inoltre, il/la sottoscritto/a Genitore/Tutore/Affidatario è consapevole che il modello ISEE e i dati contenuti saranno utilizzati esclusivamente dall'Istituzione Scolastica esclusivamente per la selezione di cui in oggetto.

Firma lì.....

Firma di entrambi i genitori

Firma dell'alunno/a

o chi ne esercita la potestà genitoriale

.....

.....

.....

Nel caso di unico firmatario del presente documento, lo stesso consapevole delle dichiarazioni contenute nel D. Leg. del 28/12/2013 n°154 che apportato modifiche al Codice Civile in tema di filiazione (in particolare Art. 316 co.1, co. 3 Art. 337-quater co.3) dichiara ai sensi del DPR 445/2000 di avere condiviso e

concordato con il proprio coniuge la volontà di sottoscrivere la presente dichiarazione/autorizzazione nell'osservanza delle norme del Codice Civile sopra richiamate in tema di responsabilità genitoriale

Firma.....

Allegati:

1- fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità dell'alunno/a e del/dei genitore/i firmatario/i

2- modello ISEE.

PS. Le domande consegnate fuori termine e in modalità diversa da quella prevista nella comunicazione non saranno prese in considerazione.

Descrizione del programma Soggiorno Formativo Edizione 2023

Titolo progetto proposto da Istituzione Scolastica: "Alle origini della dieta mediterranea: viaggio enogastronomico tra tradizioni, miti e storie"

Bando Regione Lazio determinazione Soggiorni Formativi Edizione 2023 G06499 del 15/05/2023

Determina Dirigenziale ammissione progetto al finanziamento: G09781 del 17/07/2023

Finanziamento concesso: euro 27.120,00

Docenti accompagnatori: max n°4

Soggetto partner (tour operato): da individuare

Risorse umane con esperienza specifica nelle tematiche proposte nel Soggiorno Formativo indicate dal soggetto partner: N°2

Data di partenza: finestra temporale 01-31 ottobre 2023 (salvo proroghe)

Dove: Cilento

Numero giorni: 5 notti/6 giorni

Numero partecipanti: minimo 10 – massimo 40

Valore didattico, culturale e formativo della proposta di Soggiorno Formativo

La proposta progettuale propone di:

- consolidare, rinforzare e potenziare le competenze disciplinari tipiche del settore enogastronomico, offrendo agli studenti attività formative specifiche, nell'ottica però della green economy e del turismo sostenibile coerentemente con quanto esplicitato nel Piano Triennale dell'offerta formativa. L'obiettivo è contribuire al raggiungimento dei 17 SDGs previsti dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile al fine di responsabilizzare e far comprendere ai discenti che le piccole azioni quotidiane possono avere un grande impatto

sulla propria salute e su quella del pianeta generando un reale cambiamento. Appare doveroso, infatti, formare gli alunni sul ruolo che la filiera alimentare gioca nel raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità. Fondamentali risultano, quindi, le partnership con le aziende operanti sul territorio che offrono, ai nostri allievi, la possibilità di approfondire le tematiche relative alla filiera: dal campo alla tavola.

- puntare all'accrescimento delle relazionali interpersonali degli studenti in situazione di disabilità;
- offrire agli studenti che si trovano in una posizione di svantaggio socio-economico e culturale un percorso esperienziale che li faccia sentire parte attiva e viva del sistema.

Le metodologie proposte richiamano i metodi esperienziali attivi con lo sviluppo di compiti di realtà, finalizzati alla produzione di specifici prodotti enogastronomici. Tutoring, mentoring, cooperative learning sono alcune delle metodologie impiegate a supporto di una didattica laboratoriale, nell'ottica del learning by doing, con uno sguardo sempre rivolto ad un apprendimento permanente.

Durante tutte le fasi proposte ci sarà un'osservazione sistematica con verifica specifica degli obiettivi programmati. Gli alunni coinvolti vanno dalle classi prime alle classi quarte e saranno selezionati attraverso apposito bando interno che prevede requisiti specifici per l'accesso al piano.

La valorizzazione degli alunni, la crescita educativa, culturale e professionale, la formazione del cittadino, la formazione in servizio rappresentano i cardini fondamentali del nostro PTOF. L'I.P.S.S.E.O.A. Michelangelo Buonarroti, essendo un istituto a carattere professionale, si impegna a fornire ai propri studenti le conoscenze, gli strumenti critici e metodologici per affrontare la continua e rapida evoluzione dei contesti di riferimento, del mondo del lavoro e dei sistemi formativi stessi.

In riferimento al progetto, l'Istituzione Scolastica garantisce iniziative di arricchimento attraverso:

- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientali, dei beni paesaggistici del patrimonio e delle attività culturali legate alle tradizioni;
- il potenziamento delle attività di laboratorio e delle metodologie ad esse connesse;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica;
- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano;
- il sostegno all'assunzione di responsabilità, nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri.

Inoltre, si propone di raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

- sviluppare armonicamente la personalità, in ogni direzione;
- conquistare la propria identità per riuscire ad orientarsi nella realtà sociale e professionale;
- rafforzare il senso di responsabilità;
- rafforzare lo spirito di collaborazione e il reciproco rispetto;
- fare delle esperienze personali un punto di forza per costruire la conoscenza;
- fare dell'apprendimento una realizzazione di sé stessi;

- assimilare il senso della necessità, del rispetto e della condivisione di regole orientate ai valori della convivenza civile;
- migliorare il senso di autoefficacia percepita;
- migliorare l'autostima;
- migliorare le interazioni con i compagni;
- migliorare le interazioni con gli adulti del contesto scolastico;
- migliorare l'autonomia sociale e didattica;
- facilitare la collaborazione nel lavoro di gruppo;
- favorire il controllo delle emozioni;
- superare atteggiamenti di isolamento.

Gli obiettivi formativi in precedenza elencati puntano allo sviluppo delle seguenti competenze chiave europee approvate il 22/05/2018 dal Parlamento Europeo.

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ GIORNALIERE PROGRAMMATE

PRIMO GIORNO

PARTENZA DALL'ISTITUTO IN PULLMAN GT PER IL CILENTO

VISITA SCAVI DI PAESTUM O VELIA PER VISITA GUIDATA

ARRIVO PRESSO LA STRUTTURA RICETTIVA E CHECK - IN E PRESENTAZIONE PROGETTO

SEMINARIO "CORRETTA ALIMENTAZIONE E VITA DA STUDENTE"

ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE

SECONDO GIORNO

ESCURSIONE MUSEO DEL MARE E DELLA DIETA MEDITERRANEA

ATTIVITÀ LABORATORIALE SULLA DIETA MEDITERRANEA

ANIMAZIONE

TERZO GIORNO

ATTIVITÀ LABORATORIALE SULLA DIETA MEDITERRANEA

SPORT & SPORT

ANIMAZIONE

QUARTO GIORNO

ESCURSIONE AL MONTE GELBISON

ATTIVITÀ LABORATORIALE SULLA DIETA MEDITERRANEA:

SPORT&MOVIMENTO

ANIMAZIONE

QUINTO GIORNO

VISITA C/O TENUTA VANNULO

PRESENTAZIONE OUTPUT REALIZZATI

SPORT&MOVIMENTO

ANIMAZIONE

SESTO GIORNO

VISITA E DEGUSTAZIONE AD AZIENDA PRODUTTRICE DI FICO BIANCO DEL CILENTO

SALUTI

PARTENZE