

Istituto Professionale di Stato
l'Ospitalità Alberghiera "G.



Marina di Massa

Servizi per l'Enogastronomia e
Minuto"

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G.MINUTO

2018/2019

Titolo:

Festosa-mente insieme (progetto convivito).

Responsabile:

Educatrice Franca Donatella Nari con la collaborazione dei colleghi Marta Baruffetti, Daniela Im-
prota, Giampiero De Rito, Daniele Lorenzetti.

Premessa:

"Festosa-mente insieme" intende completare il progetto "officina delle idee" in quanto le attività del primo si integrano con quelle del secondo; la creatività ed il gusto estetico si intrecciano con l'organizzazione e la struttura tecnica delle feste nell'arco di tutto l'anno scolastico.

Il piacere di festeggiare coinvolge i convittori/ici negli ambiti di cucina, sala, ed accoglienza.

Finalità:

- a) Condividere esperienze di gioia, di serenità, di collaborazione e divertimento tra pari.
- b) Sviluppo di una dimensione sociale armonica.
- c) Sviluppare il rispetto reciproco nella collaborazione ad un unico fine: buona riuscita della festa.

Obiettivi misurabili:

Creare competenze di "saper organizzare", "saper pianificare", "saper fare" nell'ambito di convivialità di eventi e ricorrenze.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

Saper tradurre le idee in organizzazione, pianificazione ed iniziative.

Competenze trasversali interessate:

- a) Sviluppare senso di iniziativa ed intraprendenza;
- b) Sapere rispettare consapevolmente impegni e scadenze;
- c) Socializzare lavorando sinergicamente ad un unico scopo.

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

- a) Sapere progettare individuando e scegliendo strategie per realizzare attività collettive;
- b) Collaborare interagire e partecipare in modo responsabile ed autonomo;
- c) Stabilire relazioni con scuola ed enti;
- d) Vivere le tradizioni sociali più significative della cultura di appartenenza.

Discipline coinvolte:

Questo progetto educativo è una materia aperta che si collega alle discipline di studio e fornisce gli strumenti per migliorare i livelli di espressività comunicazione e creatività.

In modo particolare sono coinvolte le discipline: cucina, sala e accoglienza.

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

I convittori in prossimità di feste (Halloween, Natale, Carnevale, Festa della donna, Festa fine anno), si riuniscono in gruppi e lavorano 20 ore circa suddivise settimanalmente.

I ragazzi dapprima pianificano e progettano, mentre in un secondo momento “lavorano e curano” fisicamente la disposizione dei tavoli, sedie, apparecchiature, decorazioni ecc..

Individuano inoltre la miglior postazione per installare apparecchi audio-video dato che questi momenti di convivialità sono accompagnati da musica e visione di elaborati realizzati da loro stessi durante l'anno scolastico in corso.

Programmano giochi ed allestimenti interni ed esterni a seconda della stagione.

Durante questi incontri si identificano anche i diversi ruoli di cucina, sala, ed accoglienza che i convittori assumeranno.

Destinatari:

Convittori/ici e semiconvittori.

Soggetti coinvolti:

Figure istituzionali come enti locali e strutture varie, interessati e coinvolti nella progettualità e riuscita delle nostre iniziative.

Risorse professionali:

Educatori per organizzazione, coordinamento, ecc..

Personale ATA del convitto e video maker (a titolo gratuito per iniziativa: dona il tuo tempo alla scuola).

Risorse strumentali:

Spazi interni ed esterni oltre ai locali ritenuti idonei di volta in volta (aula studio, sala mensa, pineta e cortile ecc.).

Svolgimento:

Come descritto alla voce: modalità di realizzazione e fasi di svolgimento.

Risorse finanziarie:
FIS.

Ore di insegnamento di personale interno:
10 ore per le diverse attività non aggiuntive all'orario di lavoro, suddivise tra gli educatori coinvolti.

Ore di coordinamento e progettazione:
10 ore complessive con orario aggiuntivo rispetto alla attività educativa, suddivise tra i quattro educatori coinvolti.

Personale esterno autorizzato:
Video maker professionale (a titolo gratuito).

Personale ATA coinvolto:
Il personale di cucina e i collaboratori scolastici che daranno la loro disponibilità alla realizzazione complessiva del progetto.

Attrezzature:
Strumenti audio-video e computer.

Materiali di consumo:
Il necessario per l'organizzazione di eventi e feste (tovagliato di carta, decorazioni, e quant'altro) per un totale di 150,00 euro.

Tempi e durata:
Annuale. Come descritto alla voce "modalità di realizzazione e fasi di svolgimento".

Metodologia:
Incontri e confronti di gruppo.

Risultati attesi/prodotti:
Partecipazione numerosa e socializzazione tra convittori.

Modalità di monitoraggio e valutazione:
In itinere. In termini di partecipazione e gradimento.

Luogo e data:

Massa 19/10/2018

Firma del referente/responsabile del progetto:

Educatrice Franca Donatella Nari