



## ENOGASTRONOMIA: I SAPORI DELLA ROMAGNA

Progetto che prevede la certificazione di 40 ore di PCTO con 5 giornate di attività formativa; variando il monte ore di alternanza, potranno essere inserite anche visite al territorio



Un progetto per le classi III, IV e V delle scuole superiori ricco di incontri didattici con esperti ed esperienze in importanti aziende di settore.

### Obiettivi generali del progetto

I nostri progetti di PCTO si sviluppano in momenti di dibattito con esperti e in incontri con aziende leader di settore. Questi percorsi hanno l'obiettivo di orientare i ragazzi e permettere loro di conoscere le realtà lavorative del nostro territorio, effettuando concrete esperienze a diretto contatto col mondo del lavoro. Tutto questo per dare loro l'opportunità di valutare i diversi settori e le funzioni aziendali, prendendo coscienza del proprio futuro ruolo professionale. I ragazzi avranno inoltre l'importante possibilità di instaurare relazioni che potrebbero rivelarsi **un'opportunità per una loro futura occupazione.**

Gli studenti potranno inoltre:

- rafforzare le competenze di base già acquisite durante il percorso scolastico;
- acquisire competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- essere coinvolti in processi di socializzazione e crescita personale.

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

I professionisti di **Assoform Romagna, Ente di Formazione di Confindustria Romagna**, accoglieranno gli studenti e li accompagneranno in questo percorso che vuole affrontare le tematiche legate all' enogastronomia e quindi alla valorizzazione dei prodotti tipici che contraddistinguono il territorio della Romagna e che ne sono diventati dei simboli

### Obiettivi specifici

- l'importanza della tradizione nella gastronomia
- la valorizzazione dei prodotti tipici
- l'arte del mangiare bene e sano

## ATTIVITA' PREVISTE:

**Accoglienza** e presentazione di Assoform Romagna e Confindustria Romagna, illustrazione del tessuto economico nazionale e spiegazione del progetto nel suo dettaglio.

Incontro con esperti di settore i quali trasferiranno agli allievi le nozioni principali e evidenzieranno le competenze richieste dal mondo del lavoro :

- **comunicazione interpersonale:** i principi, i livelli e le funzioni della comunicazione.
- **comunicazione aziendale e social media.** Introduzione al ruolo svolto dai social nelle aziende e alle loro potenzialità nel mondo del lavoro. Presentazione di casi aziendali
- la valorizzazione dei prodotti tipici
- far conoscere le proprie tradizioni culinarie e selezionare i cibi migliori e sani della tradizione locale

Incontri presso aziende di riferimento del territorio, in funzione della loro disponibilità del momento, attraverso i quali gli allievi potranno capire come potranno essere spese le competenze acquisite durante il percorso e quali sono le tecnologie e metodologie in uso e verso le quali ci si dovrà specializzare :

- Incontro presso Casa Artusi di Forlimpopoli (FC), centro della cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, che vuole contribuire alla promozione della cucina di casa, in particolare di quella romagnola, grazie agli ottimi prodotti del territorio.
- Incontro presso cantina/ casa vinicola della Romagna
- Incontro presso agriturismo della Romagna
- Incontro presso caseificio
- Incontro presso azienda di produzione e vendita piadina artigianale
- Incontro presso FICO, Fabbrica Italiana Contadina di Bologna. Fico è il Parco Italiano del gusto, che illustra tutti gli aspetti della nascita del cibo, dalla sua produzione, alla trasformazione, alla sua preparazione finale. Gli allievi potranno conoscere tutti gli aspetti della filiera agroalimentare italiana e fare esperienza diretta di alcuni suoi passaggi.

**Orientamento al mondo del lavoro** e riflessioni sui principali sbocchi professionali sulla base dell'esperienza svolta.

**Discussione finale** in aula sul risultato del progetto realizzato, valutazione delle competenze finali e **consegna degli attestati** per la certificazione delle ore di PCTO.

## SERVIZI LOGISTICI

- 4 notti in hotel 3 stelle o in case mobili all'interno di camping 3 stelle a Rimini o comuni limitrofi, con trattamento di pensione completa
- Bevande ai pasti incluse
- Entrate a musei, parchi tematici e avventura, visite culturali della città in base al progetto scelto
- Tassa di soggiorno.
- Assicurazione medico bagaglio
- Assistenza 24/7

Sono esclusi i trasporti, la quotazione verrà fatta su richiesta.