

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, 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:

- 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): visita e laboratorio di pasta fresca
- Incontro presso cantina/ casa vinicola della Romagna
- Incontro presso agriturismo della Romagna
- Piadina Experience: incontro presso azienda, degustazioni e laboratorio pratico per la realizzazione della piadina
- Laboratori di cucina specifici

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.