



CASA ARTUSI: L'ARTE DI MANGIARE BENE



PRO-CASA-ARTUSI

Emilia-Romagna - Rimini - Rimini

TRATTATIVA RISERVATA

IN COLLABORAZIONE CON

PRESENTA

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CASA ARTUSI : L'ARTE DI MANGIARE BENE

Progetto che prevede la certificazione di 40 ore di Alternanza Scuola Lavoro 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 alternanza 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 alla gastronomia e alla valorizzazione dei piatti, legati alla cultura domestica, attraverso la figura di Pellegrino Artusi, scrittore e gastronomo, padre riconosciuto della cucina italiana e dell'arte del mangiare bene.

Obiettivi specifici

- la 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
- saper selezionare i cibi migliori e sani della tradizione locale
- la valorizzazione dei prodotti tipici
- far conoscere le proprie tradizioni culinarie

Incontri presso aziende di riferimento del territorio 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 la biblioteca di Casa Artusi che ospita la Collezione Artusiana e presso Il Ristorante di Casa Artusi.
- Incontro presso la Scuola di Cucina di Casa Artusi Forlimpopoli (FC) con cui collaborano alcuni tra i più importanti nomi della ristorazione nazionale, aperta sia agli appassionati di cucina che intendono migliorare le proprie competenze e capacità, sia ai professionisti che desiderano affinare le proprie abilità in settori specifici della ristorazione. Verranno effettuate prove pratiche di cucina
- 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 alternanza.

DURATA DEL SOGGIORNO

5 GIORNI / 4 NOTTI dal lunedì al venerdì a partire da € 159,00

oppure

7 GIORNI / 6 NOTTI dalla domenica al sabato a partire da € 205,00

PROGRAMMA TIPO

1° Giorno - Domenica

Ore 6.00 raduno dei partecipanti presso l'Istituto. Sistemazione in bus GT e partenza per Rimini. Soste di necessità lungo il percorso. Pranzo libero. Sosta a San Marino, incontro con la guida e visita guidata dei vari borghi presenti nella Repubblica. Al termine trasferimento in hotel a Rimini. Sistemazione nelle camere riservate. Cena e pernottamento in hotel.

2° Giorno - Lunedì

Prima colazione in hotel. Ore 9.00 – 13.00: attività di accoglienza presso Assoform Rimini. A seguire attività di stage. Pausa pranzo durante lo stage. Ore 14.00 - 18.00: attività di stage. In serata rientro in hotel. Cena e pernottamento in hotel.

3°Giorno - Martedì

Prima colazione in hotel. Ore 9.00 – 13.00: attività di stage. Pausa pranzo durante lo stage. Ore 14.00 – 18.00 attività di stage. In serata rientro in hotel. Cena e pernottamento in hotel.

4°Giorno - Mercoledì

Prima colazione in hotel. Ore 9.00 – 13.00: attività di stage. Pausa pranzo durante lo stage. Ore 14.00 – 18.00 attività di stage. In serata rientro in hotel. Cena e pernottamento in hotel.

5° Giorno - Giovedì

Prima colazione in hotel. Ore 9.00 – 13.00: attività di stage. Pausa pranzo durante lo stage. Ore 14.00 – 18.00 attività di stage. In serata rientro in hotel. Cena e pernottamento in hotel.

6° Giorno - Venerdì

Prima colazione in hotel. Ore 9.00 – 13.00: attività di stage. Pausa pranzo durante lo stage. Ore 14.00 – 18.00 attività di stage. In serata rientro in hotel. Cena e pernottamento in hotel.

7° Giorno - Sabato

Prima colazione in hotel. Ore 9.00 incontro con la guida in hotel. Sistemazione in bus e partenza per la visita guidata del centro storico di Rimini. Rientro in hotel per il pranzo. Dopo pranzo partenza per il rientro. Arrivo previsto in serata presso l'Istituto.

LA QUOTA COMPRENDE

- Organizzazione e Realizzazione di n. 1 percorso di Alternanza Scuola Lavoro della durata di 32/40 ore settimanali da svolgersi presso aziende selezionate da Assoform Rimini, Ente di Formazione di Confindustria. Lo stage si svolgerà dal lunedì al venerdì (8 ore giornaliere). Gli alunni saranno affiancati da tutor ed esperti del settore.
- Fornitura di materiale didattico a cura delle aziende tirocinanti e di Assoform Rimini.
- Rilascio certificazione attestante lo svolgimento del tirocinio e le competenze acquisite.
- Garanzia da parte dell'azienda dell'opportunità di realizzazione di un prodotto finale in modo da documentare l'esperienza formativa di stage.
- Hotel 3**/4**** a Rimini centro che rispettano i requisiti di sicurezza, igienicità e benessere.

- Hotel unico per tutti i partecipanti.
- N. 1 gratuità per i docenti accompagnatori ogni 15 alunni partecipanti paganti.
- Trattamento di pensione completa dalla cena del primo giorno al pranzo dell'ultimo, con servizio ed acqua ai pasti che rispettano i requisiti di igienicità e benessere secondo le esigenze alimentari degli studenti e dei tutor accompagnatori. I pasti terranno conto delle esigenze alimentari degli alunni e dei docenti accompagnatori con particolare attenzione ad eventuali intolleranze/disturbi alimentari, all'igiene e alla pulizia.
- N. 2 escursioni di mezza giornata con guida turistica e bus GT a seguito a San Marino e Rimini. Le località delle escursioni potranno essere modificate in accordo con l'agenzia di viaggi.
- Escursioni pomeridiane da concordare in loco con i docenti accompagnatori in base alle reali esigenze del gruppo e compatibilmente con gli orari dello stage aziendale presso aziende del settore.
- Connessione a internet Wifi a disposizione del gruppo in Hotel.
- Sistemazione studenti in camere multiple e singole per i docenti accompagnatori, tutte con servizi privati, asciugacapelli, telefono, TV, minibar, e aria condizionata, che rispettano i requisiti di igienicità e benessere.
- Postazioni PC con connessione internet e stampante multifunzione a disposizione dei docenti accompagnatori presso Assoform Rimini per l'intera durata dello stage.
- Assistenza di un referente dell'agenzia in loco per collaborare con i docenti accompagnatori relativamente a problematiche inerenti la logistica e l'organizzazione delle attività.

LA QUOTA NON COMPRENDE

- > Tasse di soggiorno da pagare in loco:
 - Hotel 3 stelle: € 2,00 a persona per pernottamento
 - Hotel 4 stelle: € 3,00 a persona per pernottamento
- > Cauzione studenti: € 10,00 da versare all'arrivo in hotel
- > Autobus al seguito
- > Assicurazione medico/bagaglio
- > Tutto ciò non espressamente indicato ne "la quota comprende"

Possibilità di usufruire dei nostri autobus a tariffe speciali per i trasferimenti da e per le aziende di stage.

-