

Corso di Formazione/Aggiornamento per Docenti e PCTO per studenti degli Istituti Alberghieri

Il narratore, l'accoglienza, le storie, la tavola imbandita

**La qualità dei servizi turistici deriva da una formazione olistica
in grado di esaltare il valore del desinare**

Le lezioni si terranno in modalità webinar con il seguente programma:

Formazione Docenti:

Mercoledì 20 gennaio '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00
Mercoledì 27 gennaio '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00
Mercoledì 3 Febbraio '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00
Mercoledì 10 Febbraio '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00

Lezioni performance per docenti e studenti

Mercoledì 17 Febbraio '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00
Mercoledì 24 Febbraio '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00
Mercoledì 3 Marzo '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00
Mercoledì 10 Marzo '21	dalle ore 17.00 alle ore 19.00

La scrivente Istituzione con un investimento rilevante ha strutturato il percorso di formazione che a seguire viene dettagliato in ogni sua parte nell'intento di partecipare il cammino che negli Istituti Alberghieri viene posto in essere per strutturare professionalità in grado di qualificare ulteriormente l'offerta di entertainment, turistica e di ristorazione che connota la capacità di accoglienza del nostro contesto nazionale.

Il Percorso di formazione è parte integrante di un progetto sperimentale più ampio che sarà partecipato dalle scuole alberghiere della Staffetta di Scrittura Bimed 2020/21 ma potranno aderire anche altri Istituti Alberghieri interessati all'azione.

Nessun costo è richiesto alle scuole che aderiranno al progetto formativo con propri docenti e proprie classi.

Agli studenti partecipanti sarà rilasciato attestato per attività riconoscibile come partecipazione a Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).



CODICE ID

Per la ricerca dell'edizione del corso sulla piattaforma **SOFIA** inserire in **CATALOGO DELLE INIZIATIVE FORMATIVE** il seguente codice ID: **76807**

FORMATORI

Maurizio Spaccazocchi, Lucia Lamonarca, Claudia Ferraroli, Renato Bernardi.

Ogni attività formativa si terrà su piattaforme acquisite in partnership con Apple/R-Store.

Ai partecipanti saranno comunicati il link di accesso al webinar e i recapiti del tecnico-tutor di supporto alla videoconferenza per ogni altro bisogno di carattere tecnico.

DURATA, DATE E SEDI

Il percorso prevede complessive 25 ore per i docenti di cui 8 ore in webinar, 5 ore *online* su piattaforma BimedLearning e 12 ore per le fasi eserciziali.

Allo stesso modo per gli alunni saranno riconosciute 25 ore nell'ambito dei PCTO, di cui 8 ore in webinar, 5 ore per l'acquisizione di materiali didattici sulla piattaforma BimedLearning e 12 ore per le fasi esperienziali.

DESTINATARI

- Docenti curricolari e di sostegno degli Istituti Alberghieri insistenti in Italia.
- Docenti con funzione strumentale di coordinamento dei rapporti con Enti pubblici e soggetti esterni (Area 4).
- Dirigenti Scolastici.
- Studenti degli Istituti alberghieri appartenenti alle classi dei Docenti partecipanti.

PRESENTAZIONE

Gli slogan che hanno pervaso l'Autonomia Scolastica e l'identità della formazione docenti incombono in un sistema che sconta una realtà in continua modificazione a cui la scuola, oggi più di ieri, dovrà corrispondere un'offerta in linea con i bisogni modificati anche a causa dell'esperienza COVID-19. Negli ultimi mesi dell'anno scolastico appena concluso abbiamo dovuto utilizzare strumenti che, seppure consueti nel nostro quotidiano, erano ben lontani dall'organicità del *fare scuola ...* Per la prospettiva sarà necessario governare la relazione con la tecnologia, utilizzarla pienamente e, nel contempo, mirare a rendere la didattica in presenza, l'ambito laboratoriale e le attività in situazione non più soltanto occasione di crescita (*già di per sé un obiettivo straordinario*) per le nuove generazioni ma simposio di elaborazione di un pensiero che possa essere in grado di determinare con ancora maggiore forza evoluzione di contesto.

La nostra Scuola può e deve essere molto di più del luogo in cui si "distribuiscono" competenze anche in considerazione del fatto che non vi è una espressa ed univoca definizione del "competere" e siamo oggettivamente molto indietro nell'affermazione del *saper fare* che dovremmo ricercare nel quotidiano operare collegato allo sviluppo e alla qualificazione dell'ambiente di cui siamo parte.

Il Percorso di Aggiornamento e Formazione in servizio che presentiamo promuove una strategia didattica per gli Istituti Alberghieri che per potersi tradurre in opportunità necessita della inevitabile condivisione di alcuni principi di base, tra i quali evidenziamo:

- la necessità di vivere *il narrare* come mezzo ineludibile per quel *fare scuola* che guarda all'inclusione e al trasferimento dei saperi, come al *minimum* necessario a strutturare insieme coscienza e scienza assumendo il ruolo di riferimento per le istanze di una comunità scolastica chiamata a essere sempre più protagonista nei progetti di divenire;
- il bisogno di essere e sentirsi parte di un meccanismo complesso in cui il lavoro del docente possa essere avvertito dalla comunità scolastica come quel *fare* attorno al quale catalizzare l'impegno di tutti in funzione della crescita emotiva e cognitiva delle nuove generazioni;
- la condivisione del principio che sancisce la *conoscenza come valore*, solo se questa è in grado di determinare capacità di *scelta estetica ed etica, intellettuale e relazionale* all'interno di un reale contesto sociale in cui *l'essere* promuove e produce le sue azioni e intenzioni in termini di *bene comune*.

AMBITI SPECIFICI

- Conoscenza del valore della forma in relazione alla "tavola e al desinare";
- Inclusione scolastica e sociale;
- Cittadinanza attiva e legalità attraverso la relazione con il cibo;
- Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base;
- Competenze specifiche e non, nuovi ambienti per l'apprendimento collegati alla qualificazione dell'offerta formativa degli Istituti Alberghieri;
- Coesione e prevenzione della dispersione attraverso la strutturazione di stimoli collegati alle professioni alberghiere;
- Valutazione e miglioramento del coinvolgimento di tutta la comunità scolastica.

AMBITI TRASVERSALI

- Metodologie e attività laboratoriali;
- Didattica per competenze e competenze trasversali;
- DAD;
- Il pensiero, la narrazione, la tavola come campi di apprendimento privilegiati;
- La cittadinanza globale e il cibo.

OBIETTIVI

- Organizzare un'azione educativa globale finalizzata alla crescita e allo sviluppo dei ragazzi nel contesto di una scuola aperta al territorio e alla comunità locale;
- Comunicare e condividere strategie volte a rafforzare il rapporto tra scuola e divenire al fine di condividere esperienze, competenze e risorse nel rispetto della reciproca autonomia e delle rispettive competenze istituzionali;
- Promuovere la programmazione e la qualificazione di un'offerta formativa rispondente alle esigenze del contesto di riferimento alla scuola;
- Progettare interventi e percorsi didattici finalizzati a perseguire i valori di convivenza civile, democrazia, solidarietà, uguaglianza, legalità, partecipazione, rispetto per il patrimonio culturale e ambientale del territorio.

- Condividere metodologie finalizzate alla “semina” di *Competenze Chiave*
- Promuovere modelli formativi olistici mirati a produrre contaminazioni educative a sfondo umanistico, artistico e scientifico da porre in essere anche per mezzo del raccordo organico Scuola/Ente locale/Territorio, elementi imprescindibili per la qualità dell’educazione e della formazione delle giovani generazioni;
- Promuovere strategie per la valorizzazione del ben/essere attraverso l’educational;
- Sensibilizzare al valore della cultura come elemento di coesione sociale;
- Promuovere la creazione di un sapere *comune* orientato verso il *bene comune*.

MAPPATURE DELLE COMPETENZE

- Competenze metodologie didattiche innovative;
- Competenze relazionali;
- Promuovere rapporti con Enti pubblici e privati per la realizzazione dei progetti formativi integrati;
- Organizzazione di iniziative extra – curriculari in collaborazione con il territorio;
- Sviluppo delle capacità di adattamento e flessibilità ad operare per la dimensione relazionale e intersoggettiva

PROGRAMMA DEL PERCORSO DI FORMAZIONE

Mercoledì 20 gennaio '21 dalle ore 17.00 alle ore 19.00

A cura di Maurizio Spaccazocchi

Concetti base: La cena di Leonardo. La natura Pedagogica dell’Homo sapiens: Il concetto di attaccamento, condivisione, collettivismo, altruismo, comunione. La tavola e l’incontro dei volti, Il Katajkat degli Inuit, la tavola che si ispira alla costituzione, la metafora del pasto nel Convivio di Dante, la parabola del figliuol prodigo, la tavola affamata e la tavola bulimica: il cibo e suoi simboli, la tavola e la musica: dalle tavole medievali alla tafelmusik, Vinalia rustica: il vino dal senso del gusto alla sinestesia sonora: il vino e il suono... relazioni possibili. La tavola come famiglia allargata e l’assenza dei ruoli: I Kung, Mangiare meglio meno: mangiare tutti: la relazione fra il cibo, l’ambiente, l’etica, la vita chiedendo aiuto al *Profeta* di Gibrán Kahlil Gibrán.



Maurizio Spaccazocchi è stato docente di ruolo di Pedagogia Musicale al Conservatorio Rossini, Docente di Metodologia dell’educazione musicale e teoria all’Università d’Urbino, è responsabile scientifico di Bimed per i progetti di ottimizzazione dell’offerta formativa scolastica. È docente di *Pedagogia della Musica* presso la Scuola quadriennale di Musicoterapia di Assisi; di *Didattica della Musica* presso l’Isfom (Istituto di Formazione terapeutica di Napoli). Tiene lezioni per la Formazione in Musicoterapia presso la Scuola Gabriel Marcel di Catania, e le scuole di musicoterapia di Taranto e di Palermo. Fa parte del comitato scientifico del Centro Studi Maurizio Di Benedetto di Lecco. Con il duo Spaccazocchi-Mazzieri svolge laboratori e *concert-lesson* in tutto il territorio italiano. Pedagogista, Ricercatore e Musicista, autore di numerosi articoli, saggi, testi e sussidi musicali per il mondo dell’educazione, dell’animazione e della terapia musicale (ed. Irrsae Marche,

Maggioli, La Scuola, Ricordi, Suvini-Zerboni, Franco Angeli, Progetti Sonori, Erickson, Bimed, etc.)

Mercoledì 27 gennaio '21 dalle ore 17.00 alle ore 19.00

A cura di *Claudia Ferraroli*

La tavola può essere una bella storia da raccontare e un racconto può diventare una tavola arricchita di elementi che diventano suggestione, apertura a valori che ruotano intorno al nutrimento, alla bellezza, alla convivialità, all'accoglienza, alle emozioni, all'espressione di sé, alla cura per gli altri, alla multiculturalità.

Nello specifico parleremo della commistione tra narrazione e tavola attraverso il Progetto "*Mise en fable*": cos'è, come nasce, quali valori promuove e la narrazione e la tavola attraverso idiomi e proverbi legati al cibo. Esempi di Letteratura a tavola, come "il pranzo di Babette" di K. Blixen e infine con giochi narrativi e storytelling partecipato vedremo come mettere un racconto a tavola.



Claudia Ferraroli è laureata in filosofia, master in pedagogia clinica. Ha svolto per anni l'attività di educatrice, per poi approdare all'insegnamento e alla formazione. Collabora come pedagogista con diverse cooperative ed associazioni. Socia ICWA (Associazione Italiana Scrittori per ragazzi). Lavora con alcuni editori italiani creando libri gioco, albi illustrati, giochi in scatola edu-creativi e giochi con funzioni didattiche per la scuola. Insegna nella scuola primaria.

Mercoledì 3 febbraio '21 dalle ore 17.00 alle ore 19.00

A cura di *Lucia Lamonarca*

Mise En Fable è una tavola che diventa una bella storia da raccontare: tavole preparate con le regole della *mise en place* ma arricchite grazie alla narrazione. In questo modo la tavola diventa racconto, suggestione, apertura a valori che ruotano intorno all'espressione di sé, alla cura per gli altri, alla multiculturalità, alle buone maniere, alla convivialità, all'accoglienza, alla ricerca della bellezza, alle emozioni, all'empatia.

Nel dettaglio si analizzeranno contesti legati all'arte della tavola quali:

- Modi di apparecchiare la tavola ispirati al cinema: esempi di *mise en place* a simboleggiare costume, lifestyle, galateo e tendenze tra passato e futuro.
- Il galateo del terzo millennio: da Monsignor Giovanni della Casa al nuovo Bon Ton della tavola
- L'evoluzione della tavola: tra funzionalità ed estetica
- Emozioni a tavola: empatia e conoscenza dell'altro



Lucia Lamonarca Co-founder, insieme a Claudia Ferraroli, di @miseenfable, è una giornalista con esperienze manageriali nel marketing e negli eventi. È inoltre membro del network internazionale EMME (Eliciting Mapping and Managing Emotions), un gruppo di oltre 60 professionisti che attraverso la Geografia delle Emozioni aiuta persone ed aziende a sviluppare le proprie potenzialità attraverso le emozioni.

Vive a Milano, ma ama la natura ed i fiori, per questo ha trasformato il suo piccolo balconcino in un giardino immaginario! Il suo hobby preferito è dare forma alle emozioni che ispirano le *Mise En Fable*.

Mercoledì 10 febbraio '21 dalle ore 17.00 alle ore 19.00

A cura di Renato Bernardi

Le due ore di formazione tenute dallo chef Renato Bernardi saranno incentrate su aspetti specifici che afferiscono alla relazione tra cibo, cucina, qualificazione del contesto sociale attraverso l'evoluzione della Nutrialimentazione e del suo racconto gastronomico:

- La moderna rivoluzione nutrialimentare.
- La genomica nutrizionale o nutrigenomica.
- Nutrigenomica, epigenetica, rivoluzione umana.
- Nutrialimentazione dell'Homo Sapiens.
- La Piramide nutrialimentare genomica.
- Nutrigenomica tra cibo, stile di vita e racconto gastronomico.



Renato Bernardi è uno chef esperto di cucina salutistica, Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo, comunicatore e divulgatore della cultura gastronomia italiana.

Pioniere del benessere a tavola, soprattutto dei bambini grazie alla sua trentennale esperienza come consulente per servizi di ristorazione collettiva, con la sua cucina salutistica Renato Bernardi è uno dei principali interpreti di una nuova nutrizione nata dal connubio Scienza dell'Alimentazione – Gastronomia.

Grazie alla collaborazione con nutrizionisti ed esperti, rivisita i piatti della tradizione italiana sulla base di scientifiche linee guida nutrizionali e dietologiche, puntando al binomio gusto e salute con ricette creative, prodotti genuini, tecniche di cottura rispettose delle proprietà nutritive degli alimenti.

Le lezioni performance dedicate agli studenti

Ognuno dei formatori incontrerà le classi degli Istituti Alberghieri partecipanti e proporrà con una propria narrazione argomenti volti a stimolare le nuove generazioni verso l'interazione con l'apprendimento inteso come viatico ineludibile per il raggiungimento degli obiettivi della propria vita.

STRUMENTI DIDATTICI

Il corso per i docenti si terrà attraverso l'utilizzo di due piattaforme e con le seguenti modalità:

- n. 4 lezioni di 2 ore in modalità webinar attraverso la piattaforma Cisco Webex. La piattaforma permette di registrare gli accessi e segnalare la frequenza.
- n. 17 ore di studio, approfondimento e autovalutazione attraverso la piattaforma BimedLearning dove i corsisti potranno: reperire tutti gli strumenti didattici elaborati durante il corso, le registrazioni degli incontri in webinar, materiale di approfondimento, svolgere compiti e test assegnati dai formatori.

I partecipanti una volta iscritti riceveranno sulla propria posta elettronica:

- L'invito a partecipare alle lezioni in modalità webinar (Cisco Webex) per ciascun incontro previsto dal calendario del corso (entro il giorno precedente alla prima lezione).
- Le credenziali di accesso alla piattaforma BimedLearning entro la seconda lezione.

I docenti corsisti avranno a disposizione la piattaforma online **BimedLearning** dove potranno reperire tutti gli strumenti didattici elaborati durante il corso, materiali di approfondimento, eventuali esercitazioni, test di valutazione, questionario di gradimento.

Nei 5 giorni precedenti l'inizio del corso ciascun partecipante riceverà sulla propria posta elettronica le credenziali di accesso alla piattaforma **BimedLearning** ove si terranno le attività formative. Coloro che entro questa data non avranno ricevuto nessuna comunicazione dovranno contattare il responsabile tecnico della piattaforma inviando una email a gennaro.coppola@bimed.net. La parte online del corso sarà fruibile sino al trentesimo giorno successivo all'ultimo incontro di ciascuna sessione.

TITOLO RILASCIATO

Ai corsisti sarà rilasciato l'Attestato di partecipazione per Corso di Aggiornamento ai sensi della Direttiva Miur 170/2016.

I docenti di ruolo potranno scaricare l'attestato di partecipazione al corso direttamente dalla piattaforma SOFIA dal decimo giorno successivo alla fine del corso. I docenti non di ruolo o non iscritti al corso tramite SOFIA, entro il decimo giorno successivo alla fine del corso, riceveranno l'attestato sulla posta elettronica fornita all'atto dell'iscrizione.

L'attestato sarà rilasciato solo a coloro che frequenteranno almeno il 75% delle ore in presenza e svolgeranno entro la fine del corso gli eventuali compiti e test di valutazione assegnati dai formatori. Il riconoscimento delle ore in modalità e-learning (su piattaforma BimedLearning) avverrà in base a due elementi:

- il tempo di fruizione, ovvero i minuti/accessi effettivamente effettuati per scaricare/caricare materiali, visionarli e svolgere eventuali attività didattiche, test di autovalutazione, ecc.
- il tempo medio stimato per svolgere, anche offline, le attività di formazione e apprendimento dei contenuti.



MODALITA' D'ISCRIZIONE

Scadenza iscrizioni: 15 gennaio 2021

DOCENTI DI RUOLO

I docenti di ruolo per partecipare al corso dovranno:

- Compilare il form online al seguente link <https://form.jotformeu.com/70543189499369>
- Iscrivere sulla piattaforma SOFIA inserendo il codice ID **76807** dell'edizione del corso in **CERCA nel CATALOGO DELLE INIZIATIVE FORMATIVE** ai fini della certificazione delle ore di formazione in linea con le indicazioni ministeriali.

DOCENTI NON DI RUOLO

I docenti non di ruolo o non registrati su SOFIA per partecipare al corso dovranno:

- Compilare il form online al seguente link <https://form.jotformeu.com/70543189499369>

Entro 5 giorni successivi alla data di scadenza dell'iscrizione l'organizzazione comunicherà agli iscritti l'attivazione del corso.