

AVVISO - 81652, 23/05/2025, FSE+, Piano Estate 2025-2026**CANDIDATURA N. 17113****ANAGRAFICA SCUOLA**

DATI ANAGRAFICI	
Denominazione	IPSSAR "S.MARTA"
Codice meccanografico	PSRH02000X
Tipo istituto	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Indirizzo	STRADA DELLE MARCHE, 1
Provincia	PESARO E URBINO
Comune	PESARO
CAP	61100
Telefono	072137221
Email	PSRH02000X@istruzione.it
Sito web	https://www.alberghieropesaro.edu.it/
Numero Alunni	749
Plessi	PSRH02000X PSRH020509

Il file è organizzato in 'Riepilogo candidatura' e a seguire i progetti con i relativi moduli.

RIEPILOGO CANDIDATURA	
Avviso	Piano Estate 2025-2026
Istituto	PSRH02000X - IPSSAR "S.MARTA"
Codice candidatura	17113
Importo totale richiesto	€ 51.480,00

RIEPILOGO PROGETTI RICHIESTI

Progetto	Importo
ESO4.6.A4.A - Scuola che Accoglie – Competenze per Crescere Insieme	€ 51.480,00
TOTALE PROGETTI	€ 51.480,00

RIEPILOGO MODULI RICHIESTI

Sottoazione	Tipologia modulo	Titolo	Importo
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Accogliere insieme – Laboratorio di co-progettazione inclusiva	€ 6.660,00
ESO4.6.A4.A	Competenza imprenditoriale	Insieme – Laboratorio di co-progettazione inclusiva	€ 6.660,00
ESO4.6.A4.A	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Sapere, saper fare, saper essere: il laboratorio della relazione	€ 6.660,00
ESO4.6.A4.A	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Comunicare efficacemente	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenze in materia di cittadinanza	Accogliere il bene comune: cittadinanza attiva in sala	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Competenze in materia di cittadinanza	Laboratorio di cittadinanza: sostenibilità e inclusione in cucina	€ 6.060,00
ESO4.6.A4.A	Consapevolezza ed espressione culturale	L'identità in tavola: cultura del vino, servizio e persone	€ 6.660,00
ESO4.6.A4.A	Consapevolezza ed espressione culturale	Cibo e culture in dialogo	€ 6.660,00
TOTALE MODULI			€ 51.480,00

PROGETTI E MODULI

Progetto: Scuola che Accoglie – Competenze per Crescere Insieme

ESO4.6.A4

ESO4.6.A4.A

Titolo	ESO4.6.A4.A - Scuola che Accoglie – Competenze per Crescere Insieme
--------	---

Descrizione

In ottica di innovazione e sperimentazione continua di esperienze pregresse, l'iniziativa intende offrire occasioni di apprendimento cooperativo, formale e informale, finalizzate alla riduzione dei divari, alla prevenzione della dispersione scolastica e al rafforzamento della comunità educante. Il progetto mira a potenziare le competenze professionali, relazionali e comunicative in contesti reali e inclusivi, e la socialità di studentesse e studenti, anche durante il periodo estivo, attraverso attività laboratoriali volte a personalizzare l'apprendimento e a valorizzare inclinazioni, talenti e potenzialità di ciascuno, al fine di incidere sulla motivazione allo studio e sul senso di autoefficacia e autonomia e favorire lo "star bene a scuola".

Il progetto si svolgerà prevalentemente nei laboratori scolastici di cucina, sala, accoglienza, trasversalmente alle lingue straniere, e si articolerà nella co-progettazione e gestione di eventi conviviali, culturali e artistici, anche di ristorazione sociale. In particolare, i moduli potranno essere svolti nel periodo estivo per la realizzazione di un Festival ideato dall'Istituto (Santa Marta Festival) legato ai temi dell'inclusione sociale, della tutela dell'ambiente e del riuso, all'interno degli spazi dell'Istituto (sala ristorante, bar didattico, cucine, cortile interno, ecc.) in cui sono predisposti punti ristoro e gazebo con bar durante serate dedicate a presentazioni di libri, dibattiti o eventi musicali e culturali riguardanti l'inclusione sociale, per sensibilizzare la comunità in particolare sul tema dell'inserimento sociale e lavorativo delle persone con disabilità al termine del percorso scolastico.

Le studentesse e gli studenti saranno guidati nell'organizzazione e gestione di eventi, creando spazi e tempi inclusivi e adeguati alle esigenze dei numerosi compagni con disabilità, attraverso lavoro in gruppo, per lo sviluppo di consapevolezza sociale, rispetto delle diversità e promozione della cittadinanza attiva.

Il lavoro in brigate miste consentirà di valorizzare le competenze degli studenti più fragili, attraverso esperienze di peer tutoring e cooperazione tra studenti, sotto la supervisione di docenti esperti e volontari di associazioni del territorio con cui la Scuola collabora.

Particolare attenzione sarà dedicata agli studenti in condizioni di svantaggio sociale, economico o culturale, favorendo la partecipazione attiva e la costruzione di ambienti inclusivi e stimolanti.

Il progetto intende inoltre consolidare le collaborazioni con la rete territoriale, con il coinvolgimento di famiglie, enti locali, associazioni e professionisti del settore della ristorazione e della

	cultura, in una logica di apertura della scuola al territorio e di corresponsabilità educativa. L'analisi dei bisogni è stata sviluppata a partire dai documenti strategici (RAV/PTOF/PDM), dall'analisi dei risultati scolastici degli studenti con svantaggio culturale e linguistico, dai monitoraggi sulle azioni per la promozione del successo formativo. Si è considerato il rilevante numero di studenti con BES (tra cui studenti con disabilità - circa 8% sul totale della popolazione studentesca), l'elevato numero di studenti in situazioni di disagio e/o rischio di esclusione culturale e sociale, di studenti che presentano o rischiano un rallentamento nei percorsi di studio o non raggiungono i livelli essenziali di apprendimento o con difficoltà di socializzazione o nella fruizione di occasioni formative-culturali-ricreative. Si privilegiano percorsi fondati su metodologie di tipo laboratoriale (learning by doing and by creating) incentrata su compiti di realtà e caratterizzati da una partecipazione attiva dei corsisti, coinvolgendo gli studenti in situazioni concrete e collaborative, favorendo una modalità di lavoro che possa mettere in risalto le specifiche competenze dei partecipanti e valorizzando la diversità quale ricchezza per il conseguimento di obiettivi comuni.
Codice CUP	F34D25001250007
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Numero moduli	8
Importo richiesto	€ 51.480,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	134896 - Accogliere insieme – Laboratorio di co-progettazione inclusiva

Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare le competenze imprenditoriali degli studenti attraverso l'organizzazione di eventi e la gestione delle diverse fasi preparatorie in sala e nel reparto accoglienza, con la partecipazione attiva di studenti con disabilità, valorizzati e potenziati nelle specifiche competenze, e con la partecipazione diretta della comunità locale in veste di "clientela". Il modulo punta a migliorare qualità, inclusività, efficacia e attinenza al mercato del lavoro della formazione scolastica, a promuovere la parità di accesso e di completamento di un'istruzione inclusiva e di qualità, a potenziare l'apprendimento permanente attraverso iniziative che favoriscano l'aggregazione, l'inclusione, la socialità, l'accoglienza e la vita di gruppo. Studentesse e studenti saranno guidati nell'ideazione e realizzazione condivise dei menù per il Festival, dagli aspetti grafici e di marketing, alla sostenibilità (ambientale, stagionale ed economica) dei piatti, alla definizione degli aspetti di servizio in fase di accoglienza del cliente e nel servizio in sala, puntando sugli aspetti comunicativi e relazionali, anche multilingue. Nel laboratorio di sala e accoglienza gli studenti apprenderanno tecniche professionali di mise en place, servizio al tavolo, accoglienza dell'ospite e gestione delle prenotazioni. Gli studenti rifletteranno sul valore simbolico e culturale del servizio in sala. Le attività si concentreranno sulla comunicazione verbale e non verbale, sull'empatia e sul rispetto delle diversità, per creare un ambiente accogliente e professionale, inclusivo e attento alle fragilità. Gli studenti imparano a gestire tempi, spazi, ruoli e materiali per l'organizzazione di eventi, attività di back office e front office, conduzione di dibattiti, presentazione di libri o mostre, in collaborazione con ospiti esterni. Saranno sviluppate competenze digitali per la creazione di materiali promozionali (locandine, mappe, programmi) e per la gestione di flussi e informazioni durante il Festival. L'approccio sarà centrato sulla relazione e sull'empatia, con esercizi di problem solving e gestione dei reclami. Il lavoro in gruppi misti punta a valorizzare competenze pratiche, comunicative e relazionali. Ogni fase è finalizzata alla costruzione di un evento inclusivo in cui ciascuno (con e senza disabilità) è protagonista e può manifestare le proprie abilità.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026

Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	30
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Accogliere insieme – Laboratorio di co-progettazione inclusiva

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
Opzionale	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30€ / partecipante	€ 600,00
TOTALE				€ 6.660,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza imprenditoriale
Titolo modulo	134892 - Insieme – Laboratorio di co-progettazione inclusiva
Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare le competenze imprenditoriali degli studenti attraverso l'organizzazione di eventi e la gestione delle diverse fasi preparatorie in cucina, con la partecipazione attiva di studenti con disabilità, valorizzati e potenziati nelle specifiche competenze, e con la partecipazione diretta della comunità locale in veste di "clientela". Il modulo punta a migliorare qualità, inclusività, efficacia e attinenza al mercato del lavoro della formazione scolastica, a promuovere la parità di accesso e di completamento di un'istruzione inclusiva e di qualità, a potenziare l'apprendimento permanente attraverso iniziative che favoriscano l'aggregazione, l'inclusione, la socialità, l'accoglienza e la vita di gruppo. Studentesse e studenti: saranno guidati nell'ideazione e realizzazione condivise dei menù per il Festival, dall'attenzione alla sostenibilità (ambientale, stagionale ed economica) dei piatti alla gestione del tempo nella preparazione in cucina e alla presentazione multilingue dei piatti; calcoleranno il food cost, definiranno un budget, acquisteranno le materie prime e gestiranno eventuali scostamenti tra previsioni e spesa effettiva. Le attività saranno realizzate in gruppi cooperativi con strumenti digitali (foglio di calcolo, app gestionali), promuovendo consapevolezza economica e sostenibilità. Il lavoro in gruppi misti punta a valorizzare competenze pratiche, comunicative e relazionali. Ogni fase è finalizzata alla costruzione di un evento inclusivo in cui ciascuno (con e senza disabilità) è protagonista e può manifestare le proprie abilità.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Insieme – Laboratorio di co-progettazione inclusiva

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
Opzionale	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30€ / partecipante	€ 600,00
TOTALE				€ 6.660,00

MODULO

Tipo modulo	Consapevolezza ed espressione culturale
Titolo modulo	134932 - L'identità in tavola: cultura del vino, servizio e persone
Descrizione	Il modulo mira a: far acquisire e potenziare la competenza in materia di consapevolezza ed espressione, intesa come comprensione e rispetto di espressione di idee e significati in diverse culture, tramite l'arte del servizio espressa nei diversi stili di servizio; fornire competenze teoriche e pratiche legate alla cultura del vino in ambiti come la degustazione, la conoscenza dei vini, l'abbinamento cibo-vino e il servizio. Punta a sollecitare la comprensione del senso del proprio ruolo nella società e nel proprio territorio, aprendosi nel contempo alle diverse identità culturali, non solo con riferimento a contesti geografici differenti, ma anche ad esperienze di vita o a contesti socio-culturali vari, per permettere di apprezzare l'essenza delle persone. Si proporranno attività di approfondimento delle culture e delle espressioni locali, regionali, nazionali, europee e mondiali – comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni – e dei prodotti della cultura enogastronomica per riuscire ad apprezzare, assaporare e comprendere anche l'identità culturale di chi non ha le nostre stesse radici. Le attività svolte in brigata di sala, con la presenza di diverse abilità, mirano a consentire ad ogni persona di realizzarsi nella propria pienezza. Si consentirà a ciascuno studente di coltivare le proprie doti, fare tesoro delle proprie esperienze, costruire rapporti interpersonali arricchenti. La diversità richiede riconoscimento e rispetto, piuttosto che indefinite forme di aiuto e di sostegno. La presenza di docenti esperti guiderà all'acquisizione di una sempre più forte sensibilità alla persona, affinché non solo lo studente, ma anche il cliente "normotipico" sappia condividere la diversità e possa scoprirsi operatore del sociale e lo studente con disabilità e le famiglie possano trovare un'occasione di supporto alla loro azione quotidiana.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026

Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

L'identità in tavola: cultura del vino, servizio e persone

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
Opzionale	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30€ / partecipante	€ 600,00
TOTALE				€ 6.660,00

MODULO

Tipo modulo	Competenze in materia di cittadinanza
Titolo modulo	134963 - Accogliere il bene comune: cittadinanza attiva in sala
Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare le competenze in materia di cittadinanza, come capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, con attenzione alla sostenibilità nel perseguimento dell'interesse comune o pubblico attraverso le attività peculiari di sala bar e accoglienza. Si proporranno esperienze ed attività che presuppongono la capacità di pensiero critico e abilità integrate di risoluzione dei problemi, nonché la capacità di partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità, oltre che al processo decisionale. La collaborazione in ogni fase di organizzazione e gestione degli eventi mira a sviluppare un atteggiamento responsabile e costruttivo nel rispetto dei diritti di tutti i partecipanti e della diversità sociale e culturale, della parità di genere e della coesione sociale, di stili di vita sostenibili, nonché della disponibilità a essere responsabili in campo ambientale. Studentesse e studenti saranno guidati a: - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Risolvere problemi. Saranno coinvolti studenti, in condizioni varie di disabilità e non, per permettere l'esperienza lavorativa all'interno degli spazi scolastici, già noti ai ragazzi, per facilitarne l'inserimento lavorativo vero e proprio con competenze adeguate.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Accogliere il bene comune: cittadinanza attiva in sala

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Titolo modulo	134909 - Sapere, saper fare, saper essere: il laboratorio della relazione
Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare le competenze personali e sociali degli studenti e la capacità di imparare ad imparare attraverso attività di peer tutoring in cui il supporto al compagno con maggiore fragilità diventa occasione di metacognizione sui propri processi di apprendimento e di agire in situazione. La collaborazione fattiva in cucina, mediata dal docente esperto, permetterà in particolare agli studenti con disabilità di costruire la propria personalità e il proprio percorso di vita al massimo delle proprie possibilità attraverso l'esperienza lavorativa e la partecipazione sociale, realizzando una ristorazione di qualità medio alta nell'accoglienza, nel servizio e nella qualità del cibo. Il focus sarà sulle competenze relazionali e sull'ascolto attivo, per favorire il benessere nei gruppi di lavoro e prepararsi a situazioni reali di stress e collaborazione nell'ambito di attività situazionali.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	30
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Sapere, saper fare, saper essere: il laboratorio della relazione

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
Opzionale	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30€ / partecipante	€ 600,00
TOTALE				€ 6.660,00

MODULO

Tipo modulo	Competenze in materia di cittadinanza
Titolo modulo	134957 - Laboratorio di cittadinanza: sostenibilità e inclusione in cucina
Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare le competenze in materia di cittadinanza, come capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, con attenzione alla sostenibilità nel perseguimento dell'interesse comune o pubblico attraverso le attività peculiari di cucina. Si proporranno esperienze ed attività che presuppongono la capacità di pensiero critico e abilità integrate di risoluzione dei problemi, nonché la capacità di partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità, oltre che al processo decisionale. La collaborazione in ogni fase di organizzazione e gestione degli eventi mira a sviluppare un atteggiamento responsabile e costruttivo nel rispetto dei diritti di tutti i partecipanti e della diversità sociale e culturale, della parità di genere e della coesione sociale, di stili di vita sostenibili, nonché della disponibilità a essere responsabili in campo ambientale. Studentesse e studenti saranno guidati a: Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi. Saranno coinvolti studenti, in condizioni varie di disabilità e non, per permettere l'esperienza lavorativa all'interno degli spazi scolastici, già noti ai ragazzi, per facilitarne l'inserimento lavorativo vero e proprio con competenze adeguate.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Laboratorio di cittadinanza: sostenibilità e inclusione in cucina

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

MODULO

Tipo modulo	Consapevolezza ed espressione culturale
Titolo modulo	134945 - Cibo e culture in dialogo

Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare la competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale, intesa come comprensione e rispetto di espressione di idee e significati in diverse culture, tramite l'arte culinaria espressa nella cucina locale e/o etnica, con attenzione agli abbinamenti cibo-vino. Punta a sollecitare la comprensione del senso del proprio ruolo nella società in una serie di contesti e a comprendere le diverse identità culturali, non solo con riferimento a contesti geografici differenti, ma anche ad esperienze di vita o a contesti socio-culturali vari, per permettere di apprezzare l'essenza delle persone. Si proporranno attività di approfondimento delle culture e delle espressioni locali, regionali, nazionali, europee e mondiali – comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni – e dei prodotti della cultura enogastronomica per riuscire ad apprezzare, assaporare e comprendere anche l'identità culturale di chi non ha le nostre stesse radici. Attraverso attività nei laboratori linguistici e in cucina, gli studenti prepareranno piatti tipici del territorio e ne impareranno a raccontare storia, ingredienti e preparazione in italiano e in lingua straniera. Ogni gruppo preparerà un breve racconto gastronomico da presentare agli ospiti del festival, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio culturale locale e migliorare la competenza comunicativa e interculturale. Le attività svolte in brigata di cucina, con la presenza di diverse abilità, mirano a consentire ad ogni persona di realizzarsi nella propria pienezza. Si consentirà a ciascuno studente di coltivare le proprie doti, fare tesoro delle proprie esperienze, costruire rapporti interpersonali arricchenti. La diversità richiede riconoscimento e rispetto, piuttosto che indefinite forme di aiuto e di sostegno. La presenza di docenti esperti guiderà all'acquisizione di una sempre più forte sensibilità alla persona, affinché non solo lo studente, ma anche il cliente "normotipico" sappia condividere la diversità e possa scoprirsi operatore del sociale e lo studente con disabilità e le famiglie possano trovare un'occasione di supporto alla loro azione quotidiana.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026

Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Cibo e culture in dialogo

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
Opzionale	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30€ / partecipante	€ 600,00
TOTALE				€ 6.660,00

MODULO

Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Titolo modulo	134919 - Comunicare efficacemente
Descrizione	Il modulo mira a far acquisire e potenziare le competenze personali e sociali degli studenti e la capacità di imparare ad imparare attraverso attività di peer tutoring in cui il supporto al compagno con maggiore fragilità diventa occasione di metacognizione sui propri processi di apprendimento e di agire in situazione. La collaborazione fattiva in sala, mediata dal docente esperto, permetterà in particolare agli studenti con disabilità di costruire la propria personalità e il proprio percorso di vita al massimo delle proprie possibilità attraverso l'esperienza lavorativa e la partecipazione sociale, realizzando una ristorazione di qualità medio alta nell'accoglienza, nel servizio e nella qualità del cibo. Il modulo prevede attività situazionali sulla comunicazione efficace e inclusiva. Gli studenti si eserciteranno nell'utilizzo di modalità comunicative verbali, non verbali, visive e semplificate (pittogrammi, mappe tattili, segni base in LIS), da applicare nell'interazione con clienti con disabilità. Inoltre, studentesse e studenti impareranno a documentare e raccontare le attività del Festival con foto, video, interviste e brevi articoli o post in italiano e in lingua straniera. Si lavorerà alla creazione di contenuti per social media e alla promozione del valore inclusivo e professionale dell'evento.
Data inizio prevista	18/06/2025
Data fine prevista	31/12/2026
Sede dove è previsto il modulo	PSRH02000X
Numero destinatari	20
Numero ore	30
Destinatari	Studentesse/studenti scuola Secondaria di II grado

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Comunicare efficacemente

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
Gestione	Gestione	Costo ora persona	5,10€ / ora	€ 3.060,00
TOTALE				€ 6.060,00

DICHIARAZIONI

☒ Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo/rendiconto relativo all'ultimo anno di esercizio utile a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei

CRITERI DI VALUTAZIONE AVVISO

Domanda criterio - "Coerenza con il PN e il PTOF"

Il progetto è coerente con gli obiettivi del Programma Nazionale 21-27 e del PTOF dell'Istituzione Scolastica?

Risposta:

- Si

Domanda criterio - "Parità di accesso e pari opportunità"

Il progetto garantisce parità di accesso e pari opportunità?

Risposta:

- Si