

ENTE

**1) DENOMINAZIONE E CODICE SU DELL'ENTE TITOLARE DI ISCRIZIONE ALL'ALBO SCU
PROPONENTE IL PROGETTO**

Provincia di Cuneo codice ente SU 00048

**2) DENOMINAZIONE E CODICE SU DI EVENTUALI ENTI DI ACCOGLIENZA DELL'ENTE
PROPONENTE IL PROGETTO**

ISTITUTO GIOLITTI BELLISARIO MONDOVI' cod. ente SU 00048A74

3) EVENTUALI ENTI COPROGETTANTI

**3.a) DENOMINAZIONE E CODICE SU DEGLI ENTI DI ACCOGLIENZA DELL'ENTE TITOLARE DI
ISCRIZIONE ALL'ALBO SCU PROPONENTE IL PROGETTO**

--

**3.b) DENOMINAZIONE E CODICE SU DEGLI ENTI TITOLARI DI ISCRIZIONE ALL'ALBO SCU ED
EVENTUALI PROPRI ENTI DI ACCOGLIENZA**

--

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

4) TITOLO DEL PROGRAMMA

UNA SCUOLA PER TUTTI

5) TITOLO DEL PROGETTO

EDUC-AZIONE, una scuola per tutti

6) SETTORE ED AREA DI INTERVENTO DEL PROGETTO CON RELATIVA CODIFICA (VEDI ALLEGATO 1)

D03: Settore D - Patrimonio storico, artistico e culturale, 03 - Valorizzazione storie e culture locali

7) CONTESTO SPECIFICO DEL PROGETTO

7.1) BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO SPECIFICO DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

Il Progetto denominato EDUC-AZIONE, una scuola per tutti, si realizzerà all'interno delle strutture dell'Istituto Giolitti Bellisario, collocato in diverse sedi nel comune di Mondovì.

Mondovì è un comune della provincia di Cuneo con 22.400 abitanti, di cui 2.960 di età compresa tra gli 0 e i 14 anni, in costante diminuzione negli anni, e circa 1.100 di età compresa tra 14 e 18 anni, di cui circa il 10% di origine straniera (dati ISTAT 2017). Mondovì porta in dote un importante patrimonio, fatto di beni storici, artistici e culturali quali, a titolo esemplificativo, il Museo della Ceramica e la storia di questa importante produzione artigianale tipica del monregalese, il centro storico con l'antica Torre Civica del Belvedere e la collezione di orologi solari nel giardino del Belvedere, il Vescovado, il Museo della Stampa e la Chiesa della Missione. Un patrimonio culturale che comprende storie e tradizioni locali, di prodotti enogastronomici, di marchi di qualità come la Cupeta De.Co, di antiche cultivar di mele. Una realtà a 360 gradi, assortita e variegata.

L'Istituto Giolitti Bellisario è un istituto di istruzione superiore che presenta due scuole professionali alberghiere (Mondovì e Barge), un istituto tecnico agrario (Mondovì) e un istituto professionale per il commercio (Mondovì), componendo una rete di scuole con le seguenti caratteristiche:

1.114 alunni totali così suddivisi:

GIOLITTI 584 alunni di cui 30 alunni con disabilità e 91 con disturbi specifici dell'apprendimento;
PAIRE 280 alunni di cui 27 alunni con disabilità e 41 con disturbi specifici dell'apprendimento;
ITA 122 alunni di cui 13 alunni con disabilità e 25 con disturbi specifici dell'apprendimento;
IPC 128 alunni di cui 16 alunni con disabilità e 32 con disturbi specifici dell'apprendimento;

Strutture:

Presso la sede di Mondovì l'Istituto dispone di 3 laboratori di cucina, di 1 cucina dimostrativa, di 1 laboratorio di pasticceria, 1 laboratorio di cioccolateria e gelateria, 3 laboratori di sala, 1 laboratorio di ricevimento, un'aula convegni, un laboratorio multimediale e/o linguistico oltre le aule per le lezioni.

Altre strutture per la didattica sono:

- Sala Belvedere, utilizzata come ristorante, con l'obiettivo di valorizzare l'enogastronomia e la cucina delle nostre terre
- Teatro dei Sapori, laboratorio utilizzato per la didattica e fornito di attrezzature di nuova generazione, che permettono la realizzazione di preparazioni particolari e l'organizzazione di corsi a diversa tematica e laboratori del gusto.

Nel gennaio del 2018 una frana ha lambito il corpo centrale della sede storica, obbligando l'istituto a frammentarsi, anche nelle attività tecnico pratiche, all'interno del comune di Mondovì con diverse location temporanee. Dal febbraio 2019 i laboratori del plesso centrale verranno riaperti, mentre le aule rimarranno suddivise così come segnato ad inizio capitolo.

La Scuola Associata di Barge raccoglie inoltre 300 allievi, con una sede dotata di due laboratori di cucina e di due sale ristorante.

L'Istituto Tecnico Agrario di Mondovì raccoglie è dotato di una piccola azienda agraria-laboratorio con campi sperimentali di melo, pesco, nocciolo e in parte ad area sportiva attrezzata caratterizzata da diversi campi da gioco e dal palazzetto dello sport.

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici ed è intitolata al nome di "Marisa Bellisario", ha una sua Fondazione, denominata Fondazione Cucine Colte, inaugurata nel 2018 con lo scopo di favorire i processi di socializzazione e di inclusione, sperimentare progetti ed attività di studio, lavoro ed alternanza, ridurre la dispersione scolastica e apportare supporto agli alunni con bisogni educativi speciali.

Nel periodo estivo, a partire dalla fine delle attività didattiche, la scuola rimane aperta per corsi di recupero per gli allievi che hanno riportato la sospensione del giudizio, e per la realizzazione e il monitoraggio delle attività legate all'alternanza scuola lavoro e agli stage, oltre che per le attività di progettazione didattica dei docenti.

In questo contesto si inserisce il progetto di Servizio Civile presentato, che insieme alle forme di sperimentazione didattica e di peer-tutoring (ovvero di aiuto tra pari), ha il compito di presentare alla popolazione scolastica (e di riflesso alle famiglie e ai contatti degli alunni quali amici e conoscenti) il panorama il patrimonio presente sul territorio. Raccontare, presentare, far conoscere le tante realtà esistenti, per permettere a tutti di conoscere, capire e poter quindi valorizzare al meglio l'importante patrimonio presente, punto di partenza fondamentale per uno sviluppo consapevole dell'alunno in quanto cittadino ma anche professionista di un settore, come quello enogastronomico, che molto lavora con e grazie al territorio locale. Il progetto prevede quindi di assistere gli alunni, in modo particolare gli alunni BES (ragazzi con bisogni educativi speciali), verso una crescita culturale oltre che professionale. Un supporto al docente curricolare e al docente di sostegno, ma anche a tutti i ragazzi che sono privi di docente di sostegno e che, rientrando tra i casi valutati come BES (bisogni educativi speciali), possono trovare nel ruolo dei volontari di Servizio Civile un valido strumento ad una didattica personalizzata che parte dalla conoscenza del territorio e delle sue importanti peculiarità culturali, storiche, artistiche. La recente riforma dell'istruzione professionale (D.Lgs 61/2017) richiede infatti, sempre più attenzione ad una didattica personalizzata che diventa, necessaria per lo sviluppo di un curriculum d'istituto declinato in relazione alle attitudini e alle esigenze evidenziate dal singolo, in linea con il contesto territoriale (viene definita dal legislatore scuola territoriale dell'innovazione) e nel rispetto del profilo d'uscita. La scuola ha oggi una forte necessità di rafforzare il proprio ruolo educativo, e allo stesso tempo di sperimentare nuove modalità per stringere con i giovani un'alleanza più salda. La quotidianità riporta moltissime esperienze di difficoltà scolastiche, provocate dai motivi più disparati; oltre agli studenti che hanno delle difficoltà certificate, c'è un'ampia gamma di ragazze e ragazzi che avrebbe bisogno di ritrovare un po' di benessere e motivazione nello stare a scuola. Sono situazioni a rischio di esclusione sociale e a lungo andare di dispersione scolastica, con le quali c'è bisogno di costruire occasioni aggregative che permettano di rafforzare l'instaurarsi di relazioni, grazie alle quali si può poi riuscire anche a ricostruire un senso e un motivo nello stare a scuola. Questo partendo dalla concezione di una scuola, inserita in un preciso contesto e realtà, che può essere da traino per rafforzare inclusione e voglia di stare a scuola. Alunni stranieri, ragazzi con problemi di comportamento o che vivono momenti di disagio personale o familiare.

In questi due ultimi progetti di Servizio Civile sviluppati, ci si è focalizzati in modo particolare sulle abitudini alimentari,

sviluppando un lavoro di ricerca ed intervento mirato al fine di permettere un consumo sano e consapevole basato sulle indicazioni dell'OMS e dell'Istituto Superiore di Sanità. In questa annualità si prevede di indirizzare il focus sul territorio, sulla conoscenza del patrimonio -anche enogastronomico- presente, soffermandosi in modo particolare anche sulla possibilità di utilizzare al meglio risorse ed opportunità in termini professionali.

In una situazione di partenza come quella descritta, il ruolo dei volontari in servizio civile può essere particolarmente positivo perché rappresenta un elemento di vicinanza con i ragazzi coinvolti, che li vivrebbero sicuramente, per certi versi, come più "paritari" (tale elemento facilita così la relazione) riconoscendo loro, però, al contempo, una autorevolezza data dal ruolo di affiancamento messo in atto. **Una misura di supporto, guida e aiuto che non può essere "una tantum" ma che deve necessariamente essere strutturale e continuativa nel tempo, per poter essere implementata e sviluppare così una diffusione capillare.**

7.2) DESTINATARI DEL PROGETTO

Il progetto è destinato all'intera popolazione scolastica, con sensibilità diverse in funzione della classe coinvolta, ma con l'obiettivo di ripercuotere la buona pratica attuata sulla vita quotidiana dei singoli, nelle proprie realtà e nei propri mondi (casa, famiglia, amici, etc).

Attività	Destinatari
Dettagliare le principali attività previste dal progetto...	Chi sono, quanti sono
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)	Proposto per il primo biennio, momento delicato di "passaggio" ad una nuova realtà e periodo di maggior dispersione scolastica. Particolare attenzione sarà rivolta agli alunni con bisogni educativi speciali. Di riflesso su famiglie, amici e conoscenti.
Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)	Proposto per terzo e quarto anno, momento importante per lo sviluppo professionale dell'alunno all'interno del contesto territoriale.
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale	Proposto per il quinto anno, momento importante in ottica orientativa e occupazionale, per permettere all'alunno di conoscere e utilizzare al meglio le risorse messe a disposizione dal territorio. Particolare attenzione sarà rivolta agli alunni con bisogni educativi speciali.
Supporto didattico durante le ore curricolari	Proposto per tutti gli alunni dell'istituto, con interventi mirati nel primo biennio, periodo di maggior dispersione scolastica, e sugli alunni con bisogni educativi speciali al fine di rafforzare le nozioni propedeutiche ad una corretta gestione delle informazioni ricevute.
Supporto didattico nelle ore extracurricolari	Proposto per tutti gli alunni dell'istituto, con interventi mirati nel primo biennio, periodo di maggior dispersione scolastica, e sugli alunni con bisogni educativi speciali al fine di rafforzare le nozioni propedeutiche ad una corretta gestione delle informazioni ricevute.
Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.	Proposto per tutti gli alunni dell'istituto, con interventi mirati nel primo biennio, e nelle materie con più alta insorgenza di insufficienze. Si rende necessario per fornire tutti gli strumenti culturali necessari a sviluppare in modo corretto il percorso previsto.
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.	Per gli alunni del secondo anno, che necessitano di esser supportati adeguatamente nella scelta professionale specialistica e per tutti gli alunni delle classi terza, quarta e quinta, partecipanti alle attività di alternanza invernale, in itinere, interna ed esterna e estiva.
Attività professionali di pasticceria, cioccolateria e bar svolte per soggetti con disabilità e finalizzate all'inclusione.	Per tutti gli alunni dell'istituto con disabilità, al fine di fornire un ulteriore strumento che possa permettere loro di potenziare le attività pratiche e la manualità professionale

	concentrandosi, in modo particolare, sulle produzioni territoriali e sulla riscoperta delle materie prime locali, come espressione culturale di un territorio.
Coinvolgimento delle classi nella diffusione di buone pratiche alimentari, ambientali e di sostenibilità volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio	Tutti gli alunni dell'istituto, diversificando gli interventi in relazione alle classi: indicazioni e prontuari sull'acquisto e sulle certificazioni di qualità, sul consumo sostenibile, sulla tipicità e sulla stagionalità degli alimenti. Di riflesso famiglia, amici e comunità.

8) OBIETTIVO DEL PROGETTO
DESCRIZIONE DELL'OBIETTIVO CON L'INDICAZIONE DEL PECULIARE CONTRIBUTO ALLA PIENA REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

OBIETTIVO DELL'AGENDA ONU 2030

Con tale progetto si pensa di intervenire per il raggiungimento del seguente **Obiettivo dell'Agenda ONU 2030: Obiettivo 4: Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti**

Il ruolo della scuola è quello di fornire un'educazione di qualità, tarata sulle esigenze e sulle necessità degli alunni, senza lasciare indietro nessuno. E questo deve avvenire anche e soprattutto in un istituto professionale di istruzione secondaria superiore, che fa della personalizzazione didattica e del legame con il territorio i suoi punti cardine (dal punto di vista normativo le scuole professionali vengono definite scuole territoriali dell'innovazione). Questo perché, oltre agli obiettivi di apprendimento comuni legati al profilo educativo culturale e professionale degli istituti professionali, l'istituto si prefigge obiettivi personalizzati, che fanno capo ad un curriculum di classe e ad un curriculum dell'alunno, costruiti e sviluppati in relazione alle capacità e alle reali esigenze dello studente (attraverso una personalizzazione didattica e professionale) in riferimento all'importante dote culturale, artistica, storica ed enogastronomica del territorio. All'interno di questo percorso, un ruolo importante lo riveste sicuramente la formazione relativa alla salute, al benessere, alla cittadinanza attiva e consapevole, per formare allievi, professionisti e persone.

OBIETTIVO GENERALE

In riferimento alle indicazioni riportate in precedenza **il progetto ha tre finalità** correlate tra di loro ma, nel contempo, ben distinte:

- 1: Far conoscere e valorizzare il patrimonio presente sul territorio, come spunto importante di crescita umana e professionale, nell'ottica di fornire strumenti per conoscere e valorizzare al meglio la realtà locale e le sue tradizioni. Questo obiettivo, in modo particolare, ha l'ambizione di riflettere i risultati all'interno della comunità (famiglia, amici, etc.) per attivare un processo di riscoperta e diffusione di buone pratiche.
- 2: Favorire un reale strumento di aiuto per una comunità importante di giovani tra i 14 e i 19 anni, in ottica di istruzione di qualità, per consentire di sviluppare quel bagaglio culturale propedeutico con l'intento di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale, favorendo un apprendimento inclusivo e personalizzato attraverso un supporto didattico curricolare e extracurricolare.
- 3: Fornire un'educazione alimentare, sviluppando il lavoro di ricerca svolto nei precedenti progetti, con particolare attenzione all'acquisto consapevole, al consumo sostenibile, alla qualità degli alimenti alla loro tipicità, espressione di un patrimonio enogastronomico da scoprire e valorizzare. Questo obiettivo, in modo particolare, ha l'ambizione di riflettere i risultati all'interno della comunità (famiglia, amici, etc.) per attivare un processo di riscoperta e diffusione di buone pratiche.
- 4: Sviluppare attività professionali artistiche (pasticceria, cioccolateria e bar) per favorire l'inclusione e lo sviluppo di abilità manuali e professionali per soggetti con disabilità allo scopo di fornire un adeguato strumento volto all'inclusione sociale e lavorativa dell'alunno attraverso la riscoperta e la manipolazione di ingredienti locali e tradizionali. Tutti e quattro gli interventi sono di carattere strutturale e continuativo.

Visto quanto sopra riportato si evidenzia come la realizzazione di tale progetto contribuisca in modo considerevole al Programma di Intervento in cui è inserito, finalizzato al **"rafforzamento della coesione sociale, anche attraverso l'incontro tra diverse generazioni e l'avvicinamento dei cittadini alle istituzioni"**.

OBIETTIVI SPECIFICI

Obiettivo specifico 1: Far conoscere e valorizzare il patrimonio presente sul territorio, come spunto importante di crescita umana e professionale, nell'ottica di fornire strumenti per conoscere e valorizzare al meglio la realtà locale e le sue tradizioni. Questo obiettivo, in modo particolare, ha l'ambizione di riflettere i risultati all'interno della comunità (famiglia, amici, etc.) per attivare un processo di riscoperta e diffusione di buone pratiche

Indicatori	Situazione di partenza	Risultati attesi
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)	Nessuna attività prevista se non quella del docente tutor curricolare e del docente di sostegno (sugli alunni H) riferita ad una parte limitata della programmazione scolastica.	Potenziamento del progetto accoglienza, anche attraverso i partner sul territorio, al fine di permettere a tutti gli alunni di conoscere il patrimonio culturale presente sul territorio (Mondovì nello specifico ma anche del monregalese). Miglioramento dell'inclusione e del benessere dello studente, che può sentirsi parte di una realtà e contesto conosciuto e strutturato. Di riflesso su famiglie, amici e conoscenti.
Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)	Nessuna attività prevista se non quella del docente tutor curricolare (in modo particolare del docente tecnico pratico) e del docente di sostegno (sugli alunni H) riferita ad una parte limitata della programmazione scolastica.	Implementare, attraverso una conoscenza completa e consapevole, lo sviluppo professionale dell'alunno nel contesto territoriale, con l'organizzazione di eventi enogastronomici e momenti formativi, adatti a utilizzare al meglio il patrimonio culturale del territorio, compresi i prodotti enogastronomici presenti.
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale	Nessuna attività prevista.	Permettere all'alunno di confrontarsi con le realtà professionali che operano già in ottica di valorizzazione del territorio, in tutti gli ambiti professionali presenti (accoglienza turistica, cucina, sala e pasticceria). Favorire l'inserimento occupazionale nelle realtà presenti, con un occhio di riguardo agli alunni con bisogni educativi speciali, in ottica di inclusione.

Obiettivo specifico 2: Favorire un reale strumento di aiuto per una comunità importante di giovani tra i 14 e i 19 anni, in ottica di istruzione di qualità, per consentire di sviluppare quel bagaglio culturale propedeutico con l'intento di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale, favorendo un apprendimento inclusivo e personalizzato attraverso un supporto didattico curricolare e extracurricolare.

Indicatori	Situazione di partenza	Risultati attesi
Supporto didattico durante le ore curricolari	Nessuna attività prevista se non quella del docente tutor curricolare e del docente di sostegno (sugli alunni H).	Supporto in tutte le classi dell'istituto, con interventi mirati e cadenzati seguendo un calendario specifico sulla base delle indicazioni offerte dai consigli di classe al fine di permettere a tutti gli alunni di acquisire quelle competenze propedeutiche all'attività prevista nell'obiettivo 1. Diminuzione della dispersione scolastica nel primo biennio e miglioramento della situazione didattica.

Supporto didattico durante le ore di laboratorio	Nessuna attività prevista se non quella del docente curricolare e del docente di sostegno (sugli alunni H).	Supporto in tutte le classi dell'istituto, con interventi mirati e cadenzati seguendo un calendario specifico sulla base delle indicazioni offerte dai consigli di classe e dai docenti ITP, nonché dalle attività, eventi, corsi e manifestazioni previste al fine di permettere a tutti gli alunni di acquisire quelle competenze professionali propedeutiche all'attività prevista nell'obiettivo 1. Miglioramento delle attività tecnico pratiche in modo particolare per alunni con bisogni educativi speciali e didattica personalizzata.
Supporto didattico nelle ore extracurricolari	Nessuna attività prevista se non quella del docente curricolare e del docente di sostegno (sugli alunni H).	Prevedere l'assistenza necessaria a rendere possibile l'attività per tutte le classi, in periodi prestabiliti con interventi mirati in relazione alla necessità emersa al fine di supportare adeguatamente la didattica con maggiore flessibilità e personalizzazione al fine di permettere a tutti gli alunni di acquisire quelle competenze propedeutiche all'attività prevista nell'obiettivo 1.
Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.	Nessuna attività prevista se non quella del docente curricolare.	Prevedere l'assistenza necessaria a rendere possibile l'attività per tutte le classi, in periodi prestabiliti con interventi mirati in relazione alla necessità emersa al fine di supportare adeguatamente la didattica con maggiore flessibilità e personalizzazione al fine di permettere a tutti gli alunni di acquisire quelle competenze propedeutiche all'attività prevista nell'obiettivo 1.
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.	Nessuna attività prevista se non quella del docente tutor di riferimento.	Supporto nelle classi seconde al fine di permettere una scelta professionale consapevole. Supporto nelle classi terze, quarte e quinte nella scelta di attività di formazione professionale all'interno dei PCTO curricolari. Permettere di avvicinare e far conoscere importanti realtà locali, anche di nicchia, che meglio valorizzano il patrimonio culturale ed enogastronomico.

Obiettivo specifico 3: Fornire un'educazione alimentare, sviluppando il lavoro di ricerca svolto nei precedenti progetti, con particolare attenzione all'acquisto consapevole, al consumo sostenibile, alla qualità degli alimenti alla loro tipicità, espressione di un patrimonio enogastronomico da scoprire e valorizzare. Questo obiettivo, in modo particolare, ha l'ambizione di riflettere i risultati all'interno della comunità (famiglia, amici, etc.) per attivare un processo di riscoperta e diffusione di buone pratiche.

Indicatori	Situazione di partenza	Risultati attesi
Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio	Nessuna classe coinvolta se non dal punto di vista didattico, limitando l'intervento a un numero ridotto di ore durante la disciplina di alimentazione	Coinvolgere tutte le classi dell'istituto a svolgere riflessioni (adatte in funzione della classe frequentata) sull'importanza dell'educazione alimentare in termini di acquisto consapevole, consumo sostenibile, qualità degli alimenti, tipicità e stagionalità partendo dalla scoperta e riscoperta del patrimonio enogastronomico locale.

Obiettivo specifico 4: Sviluppare attività professionali artistiche (pasticceria, cioccolateria e bar) per favorire l'inclusione e lo sviluppo di abilità manuali e professionali per soggetti con disabilità allo scopo di fornire un adeguato strumento volto all'inclusione sociale e lavorativa dell'alunno attraverso la riscoperta e la manipolazione di ingredienti locali e tradizionali.

Indicatori	Situazione di partenza	Risultati attesi
Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.	Nessuna attività specifica e strutturale, ma un singolo progetto di attività di bar.	Coinvolgere gli alunni (121 totali) in attività professionali artistiche favorendo un processo di inclusione sociale e professionale attraverso la scoperta e l'utilizzo, in modo particolare, delle produzioni territoriali grazie alla riscoperta delle materie prime locali, come espressione culturale di un territorio.

9) ATTIVITÀ CON RELATIVA TEMPSTICA, RUOLO DEGLI OPERATORI VOLONTARI E ALTRE RISORSE IMPIEGATE NEL PROGETTO

9.1) COMPLESSO DELLE ATTIVITÀ PREVISTE PER IL RAGGIUNGIMENTO DELL'OBIETTIVO

Avvio del progetto

Per garantire lo **start-up del progetto**, vi è una prima fase di lavoro legata allo svolgimento delle attività formative e di "addestramento". In questa fase vengono realizzate **attività di formazione** a carattere **generale** in collaborazione con le altre sedi di progetto e con il coordinamento della Provincia di Cuneo, ed attività formative più **specifiche** relative alle diverse aree di lavoro di cui tratta il progetto. Nel primo periodo si realizzerà anche la Formazione relativa ai rischi connessi alle attività di cui si occuperanno i volontari nel progetto. Infine, particolare attenzione viene posta alle azioni di avvio del progetto, dalla costruzione del gruppo di lavoro – in cui vengono inseriti i volontari del servizio civile – alla conoscenza del contesto e dei destinatari delle attività. Durante i 12 mesi di servizio gli operatori volontari potranno usufruire di un accompagnamento all'esperienza attraverso una figura di riferimento esterna all'ente di accoglienza (personale a contratto con la Provincia di Cuneo), che conoscendoli già dall'avvio del progetto e partecipando con loro alla formazione generale, potrà svolgere un ruolo di sostegno nella realizzazione del servizio civile oltre che di facilitatore nella risoluzione degli eventuali problemi che dovessero emergere in tale anno.

Per presidiare poi l'avvio e la realizzazione delle diverse attività previste dal progetto ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati, in fase di attuazione verrà realizzato un **percorso di monitoraggio e valutazione** che consentirà, attraverso la realizzazione di incontri con i referenti del progetto e la rilevazione e raccolta di dati, di seguire lo svolgimento delle attività, verificare l'efficacia delle azioni messe in campo, ed il livello di soddisfazione dei destinatari, e consentirà eventualmente di procedere ad un "riorientamento" qualora ci si discostasse in parte, nella realizzazione, da quanto previsto in fase di progettazione.

Durante l'anno è anche previsto la realizzazione di un percorso denominato "**bilancio dell'esperienza**" finalizzato al riconoscimento delle competenze maturate dagli operatori volontari durante lo svolgimento del servizio, questo, si svolgerà con incontri di gruppo ed individuali e sarà utile ai fini della **predisposizione dell'Attestato specifico**, rilasciato e sottoscritto dall'Ente terzo O.R.So.s.c.s.

Tale percorso si inserirà nell'attività di **tutoraggio finalizzata a fornire agli operatori volontari un percorso di orientamento al lavoro**, strumenti ed informazioni utili per progettare il proprio futuro formativo/professionale.

Nei 12 mesi di servizio, gli operatori volontari operanti nel medesimo Programma di Intervento parteciperanno ad **incontri che hanno l'obiettivo di stimolare il confronto tra loro e gli Enti** che a vario titolo intervengono nella realizzazione del Programma e dei Progetti (per es. Enti accoglienza, Enti partner, Enti rete, ...) al fine di verificare l'utilità dell'esperienza.

Obiettivo specifico 1: Far conoscere e valorizzare il patrimonio presente sul territorio, come spunto importante di crescita umana e professionale, nell'ottica di fornire strumenti per conoscere e valorizzare al meglio la realtà locale e le sue tradizioni. Questo obiettivo, in modo particolare, ha l'ambizione di riflettere i risultati all'interno della comunità (famiglia, amici, etc.) per attivare un processo di riscoperta e diffusione di buone pratiche

Macro Azioni	Dettaglio delle attività
--------------	--------------------------

<p>Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle discipline di accoglienza turistica, geografia, cucina e sala • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con i docenti redigere il calendario delle attività per le varie classi • In accordo con i docenti referenti prendere contatto con i partner del progetto (Museo della Ceramica, Fondazione Cucine Colte, Comizio agrario) e con i partner della scuola (Comune di Mondovì), associazioni di categoria presenti sul territorio) per pianificare visite e interventi concordati • In accordo con i docenti referenti predisporre e organizzare uscite sul territorio • Favorire un clima sereno durante le attività • Predisporre iniziative ad hoc per i ragazzi con bisogni educativi speciali, con la collaborazione del dipartimento di sostegno e della docente referente • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne • Predisporre opportuni materiali per la diffusione delle iniziative sviluppate e delle buone pratiche adottate
<p>Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle discipline di accoglienza turistica, cucina, pasticceria e sala • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con i docenti redigere il calendario delle attività per le varie classi • In accordo con i docenti referenti prendere contatto con i partner del progetto (Museo della Ceramica, Fondazione Cucine Colte, Comizio agrario) e con i partner della scuola (Comune di Mondovì), associazioni di categoria presenti sul territorio), ma anche produttori locali per organizzare eventi e manifestazioni enogastronomiche di carattere culturale • In accordo con i docenti referenti predisporre e organizzare uscite sul territorio di carattere professionale • Favorire un clima sereno durante le attività • Predisporre iniziative ad hoc per i ragazzi con bisogni educativi speciali, con la collaborazione del dipartimento di sostegno e della docente referente • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne • Predisporre opportuni materiali per la pubblicizzazione e la diffusione delle iniziative sviluppate, degli eventi organizzati e delle buone pratiche adottate
<p>Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle discipline di accoglienza turistica, cucina, pasticceria e sala • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con i docenti redigere il calendario delle attività per le varie classi • In accordo con i docenti referenti prendere contatto con i partner del progetto (Museo della Ceramica, Fondazione Cucine Colte, Comizio agrario) e con i partner della scuola (Comune di Mondovì), associazioni di categoria presenti sul territorio), ma anche produttori locali e aziende del territorio per mostrare e far conoscere le realtà locali che operano già in ottica di valorizzazione del patrimonio locale. • In accordo con i docenti referenti predisporre e organizzare seminari ed eventi in sede, ma anche visite presso aziende e produttori. • Favorire un clima sereno durante le attività • Predisporre iniziative ad hoc per i ragazzi con bisogni educativi speciali, con la collaborazione del dipartimento di sostegno e della docente referente • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne • Predisporre opportuni materiali per la pubblicizzazione e la diffusione delle iniziative sviluppate, degli eventi organizzati e delle buone pratiche adottate

Obiettivo specifico 2: Favorire un reale strumento di aiuto per una comunità importante di giovani tra i 14 e i 19 anni, in ottica di istruzione di qualità, per consentire di sviluppare quel bagaglio culturale propedeutico con l'intento di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale, favorendo un apprendimento inclusivo e personalizzato attraverso un supporto didattico curricolare e extracurricolare.

Macro Azioni	Dettaglio delle attività
Supporto didattico durante le ore curricolari	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle singole discipline • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con il docente redigere il calendario delle attività • In accordo con il docente predisporre il registro delle attività con l'elenco dei partecipanti • Favorire un clima sereno durante le lezioni • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne
Supporto didattico durante le ore di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle singole discipline • Definire gli obiettivi da raggiungere in accordo con il docente ITP e l'AT che si affiancherà • Insieme con il docente ITP e l'AT con il quale collaborerà individuare i gruppi di alunni da supportare • Insieme con il docente ITP predisporre la circolare che comunicherà alle famiglie l'attività che si propone e i tempi e i modi di realizzazione • Raccogliere le adesioni degli alunni tramite i tagliandini di autorizzazione da parte delle famiglie • In accordo con il docente redigere il calendario delle attività • In accordo con il docente predisporre il registro delle attività con l'elenco dei partecipanti • Conoscere il gruppo coinvolto nell'attività • Favorire un clima sereno durante le lezioni agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne
Supporto didattico nelle ore extracurricolari	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle singole discipline • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con il docente redigere il calendario delle attività • In accordo con il docente predisporre il registro delle attività con l'elenco dei partecipanti • Favorire un clima sereno durante le lezioni • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne
Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle singole discipline • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con il docente redigere il calendario delle attività • In accordo con il docente predisporre il registro delle attività con l'elenco dei partecipanti • Favorire un clima sereno durante le lezioni • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Seguire gli alunni in difficoltà nello svolgimento delle consegne • Preparare il materiale per approfondimento e studio integrativo • Preparare il materiale per supporto didattico in previsione degli esami di settembre
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO	<ul style="list-style-type: none"> • Supportare i docenti e gli alunni nella raccolta del materiale e nella diffusione delle corrette informazioni • Aiutare gli alunni nella scelta e nell'orientamento professionale attraverso l'organizzazione di incontri con professionisti di settore ed ex alunni della

(percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.	<p>scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aiutare e guidare gli alunni nella scelta delle destinazioni di stage attraverso incontri con professionisti di settore • Organizzare almeno 2 incontri tra aziende stage e gli alunni al fine di migliorare la comunicazione tra azienda-scuola-famiglia-alunno • Raccogliere il materiale al termine del periodo di alternanza scuola lavoro e sviluppare un feedback utile a valutare le aziende interessate e le scelte fatte dai ragazzi • Raccogliere informazioni in itinere attraverso questionari informatizzati
---	--

Obiettivo specifico 3: Fornire un'educazione alimentare, sviluppando il lavoro di ricerca svolto nei precedenti progetti, con particolare attenzione all'acquisto consapevole, al consumo sostenibile, alla qualità degli alimenti alla loro tipicità, espressione di un patrimonio enogastronomico da scoprire e valorizzare. Questo obiettivo, in modo particolare, ha l'ambizione di riflettere i risultati all'interno della comunità (famiglia, amici, etc.) per attivare un processo di riscoperta e diffusione di buone pratiche.

Macro Azioni	Dettaglio delle attività
Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare ricerche interne al fine di evidenziare gli stili di consumo, attraverso questionari informatizzati • Realizzare materiali informativi cartacei e digitali per la diffusione di buone pratiche • Realizzare materiale informatico per la promozione sui social istituzionali • Promuovere iniziative volte a sensibilizzare gli alunni sulle tematiche predisposte dall'obiettivo specifico • In accordo con i consigli di classe redigere il calendario delle attività • In accordo con i docenti interessati predisporre il registro delle attività con l'elenco dei partecipanti • Agevolare la collaborazione degli allievi nei lavori di gruppo • Predisporre incontri con l'ASL (partner del progetto) al fine di coinvolgere gli alunni nell'educazione alimentare partendo proprio dal concetto di territorialità e di produzione locale. • Predisporre opportuni materiali per la pubblicizzazione e la diffusione delle iniziative sviluppate, degli eventi organizzati e delle buone pratiche adottate

Obiettivo specifico 4: Sviluppare attività professionali artistiche (pasticceria, cioccolateria e bar) per favorire l'inclusione e lo sviluppo di abilità manuali e professionali per soggetti con disabilità allo scopo di fornire un adeguato strumento volto all'inclusione sociale e lavorativa dell'alunno attraverso la riscoperta e la manipolazione di ingredienti locali e tradizionali.

Macro Azioni	Dettaglio delle attività
Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alle riunioni di dipartimento delle discipline professionali • Definire gli obiettivi specifici insieme al personale docente • In accordo con il docente redigere il calendario delle attività • In accordo con il docente predisporre il registro delle attività con l'elenco dei partecipanti • Organizzare eventi enogastronomici e manifestazioni di carattere territoriale al fine di promuovere le attività professionali svolte dagli alunni con disabilità nell'utilizzo di prodotti enogastronomici tipici • Promuovere l'organizzazione di appositi contest professionali con prodotti enogastronomici tipici coinvolgendo gli alunni con disabilità al fine di favorirne l'inclusione

9.2) TEMPI DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DEL PROGETTO DESCRITTE AL PUNTO 9.1 (*)

CRONOPROGRAMMA DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

Ipotizzando un avvio del progetto nel mese di gennaio 2021, si dettaglia di seguito il cronoprogramma di realizzazione

delle attività progettuali previste, come descritte al punto 9.1:

Azioni	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Avvio al servizio												
Formazione Generale												
Formazione Specifica												
Accompagnamento all'esperienza												
Monitoraggio Valutazione												
Incontri di confronto tra operatori volontari dello stesso Programma												
Bilancio esperienza e tutoraggio per l'orientamento al lavoro												
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)												
Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)												
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale												
Supporto didattico durante le ore curricolari												
Supporto didattico durante le ore di laboratorio												
Supporto didattico nelle ore extracurricolari												
Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.												
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.												
Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio												
Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.												

9.3) RUOLO ED ATTIVITÀ PREVISTE PER GLI OPERATORI VOLONTARI NELL'AMBITO DEL PROGETTO

Con l'obiettivo di favorire il conseguimento delle finalità proprie del Servizio Civile Universale (esperienza che deve contribuire alla "formazione civica, sociale, culturale e professionale dei giovani"), l'Ente proponente realizzerà le seguenti occasioni a cui tutti gli operatori volontari dovranno partecipare:

FORMAZIONE DEI VOLONTARI

Nel rispetto della normativa vigente, nei primi mesi di attuazione del progetto si prevede la realizzazione del percorso di Formazione Generale e di Formazione Specifica

ACCOMPAGNAMENTO ALL'ESPERIENZA

durante i 12 mesi di servizio gli operatori volontari potranno usufruire di una figura di riferimento esterna all'ente di accoglienza che potrà svolgere un ruolo di sostegno e/o di facilitatore nella realizzazione del progetto. Durante i primi mesi di servizio, al fine di personalizzare il progetto sulle capacità e competenze personali di ciascun giovane, ad ogni operatore volontario verrà richiesto di elaborare, in collaborazione con il proprio OLP, un "patto di servizio". Tale

strumento oltre a favorire il coinvolgimento del giovane nella programmazione delle attività, facendo emergere la soggettività dell'individuo ed avviando un percorso di autonomia e di assunzione (in prima persona) di responsabilità e impegni precisi, tornerà utile nei successivi incontri di monitoraggio e valutazione del progetto oltre che per il bilancio dell'esperienza.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Nel corso dei dodici mesi di realizzazione del progetto, l'ente proponente e la sede di attuazione, al fine di raccogliere elementi utili alla eventuale riprogettazione in itinere dell'esperienza, predispongono e realizzano specifici interventi di monitoraggio, aventi per focus il progetto realizzato. Tra le attività previste: incontri di monitoraggio rivolti agli OLP gestiti dall'Ufficio Servizio Civile della Provincia di Cuneo; somministrazione di specifici questionari di valutazione; realizzazione di incontri comuni tra OLP ed operatori volontari.

BILANCIO DELL'ESPERIENZA – TUTORAGGIO PER L'ORIENTAMENTO AL LAVORO

Negli ultimi mesi i giovani partecipano ad un percorso (con sessioni di gruppo e individuali) finalizzato al riconoscimento delle competenze maturate dagli operatori volontari durante lo svolgimento del servizio, questo si svolgerà con incontri di gruppo ed individuali e sarà utile ai fini della predisposizione dell'Attestato specifico, rilasciato e sottoscritto dall'Ente terzo O.R.So. s.c.s.

Tale percorso si inserirà nell'attività di tutoraggio finalizzata ad offrire a tutti gli operatori volontari un percorso di orientamento al lavoro, strumenti ed informazioni utili per progettare il proprio futuro formativo/professionale.

INCONTRI DI CONFRONTO

Durante i 12 mesi gli operatori volontari operanti nel medesimo Programma di Intervento parteciperanno ad incontri che hanno l'obiettivo di stimolare il confronto tra loro e gli Enti che a vario titolo intervengono nella realizzazione del Programma e dei Progetti (per es. Enti accoglienza, Enti partner, Enti rete, ...) al fine di verificare l'utilità dell'esperienza.

Tali occasioni potranno inoltre divenire occasioni per evidenziare alla collettività come il Servizio Civile sia anche un'occasione per "prenderci cura del proprio Paese".

In riferimento agli obiettivi specifici così come descritti al punto 8), di seguito si riportano le attività ed il ruolo che gli operatori si troveranno a svolgere per il raggiungimento degli stessi nelle rispettive sedi in cui saranno coinvolti

Azioni	Ruolo ed attività previste per i volontari
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di organizzare, insieme ai docenti referenti, opportune attività volte a conoscere i più caratteristici beni artistici, storici e culturali presenti sul territorio. L'attività centrale del progetto per gli alunni del primo biennio prevede una serie di step:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) organizzare insieme ai docenti referenti una prima fase di studio teorico dei punti di maggior interesse 2) concordare e visitare buona parte dei siti insieme agli alunni 3) organizzare un'attività di approfondimento a gruppi 4) realizzare una mappa interattiva insieme agli alunni e con il supporto del docente di informatica 5) Predisporre iniziative ad hoc per i ragazzi con bisogni educativi speciali, con la collaborazione del dipartimento di sostegno e della docente referente 6) organizzare la diffusione degli elaborati attraverso i canali della scuola e i partner del progetto.
Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di organizzare, insieme ai docenti referenti, opportune attività volte a valorizzare i più caratteristici beni artistici, storici e culturali presenti sul territorio. L'attività centrale del progetto per gli alunni del terzo e quarto anno prevede una serie di step:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) organizzare insieme ai docenti referenti una prima fase di studio teorico dei punti di maggior interesse, ivi compresi i prodotti enogastronomici tipici del territorio 2) organizzare un'attività di approfondimento a gruppi 3) realizzare eventi enogastronomici volti a valorizzare i siti di interesse ed

	<p>i prodotti enogastronomici approfonditi</p> <p>4) Predisporre iniziative ad hoc per i ragazzi con bisogni educativi speciali, con la collaborazione del dipartimento di sostegno e della docente referente</p> <p>5) organizzare la diffusione e la pubblicizzazione degli eventi attraverso i canali della scuola e i partner del progetto.</p>
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di organizzare, insieme ai docenti referenti, opportune attività volte a conoscere la storia e la cultura locale attraverso aziende che operano nel settore. L'attività centrale del progetto per gli alunni del quinto anno prevede una serie di step:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) organizzare insieme ai docenti referenti una prima fase di studio teorico delle aziende che operano nel settore attraverso il rispetto e la promozione della storia e della cultura locale 2) organizzare attività di visita nelle aziende e seminari di approfondimento a scuola 3) organizzare un'attività di approfondimento a gruppi 4) Predisporre iniziative ad hoc per i ragazzi con bisogni educativi speciali, con la collaborazione del dipartimento di sostegno e della docente referente 5) organizzare la diffusione e la pubblicizzazione degli esiti attraverso i canali della scuola e i partner del progetto.
Supporto didattico durante le ore curricolari	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di affiancare il docente per poter sviluppare una didattica personalizzata (a gruppi) in specifici momenti dell'anno scolastico e in funzione delle esigenze riscontrate dal consiglio di classe con l'intento di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale. In modo particolare avranno il compito di stimolare gli alunni, aumentarne la motivazione, offrendo loro momenti di ascolto, aiuto e confronto.</p> <p>In questa attività saranno sempre affiancati dal docente di riferimento, e potranno operare sia nelle attività di recupero (valutando le carenze evidenziate e attuando strategie concordate) che in quelle di approfondimento (con specifiche attività e ricerche concordate).</p>
Supporto didattico durante le ore di laboratorio	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di supportare la classe, insieme al docente tecnico pratico, per lo sviluppo di competenze professionali. Durante le esercitazioni di laboratorio affiancheranno quindi gli alunni (con particolare attenzione agli alunni con disabilità e con bisogni educativi speciali) al fine di assisterli nelle attività pratiche concordando strategie specifiche per ogni singolo caso al fine di favorire l'inclusione e sviluppare adeguate competenze professionali con l'intento ultimo di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale. Durante l'attività gli operatori volontari assisteranno un gruppo ristretto di alunni all'interno del gruppo classe e sotto la diretta supervisione del docente ITP.</p>
Supporto didattico nelle ore extracurricolari	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di prevedere delle attività di rafforzamento didattico per determinate discipline (quelle con la più alta insorgenza di insufficienze) e in periodi prestabiliti (nei 3 mesi precedenti al termine del periodo didattico), al fine di offrire un ulteriore momento di recupero personalizzato. L'attività sarà concordata con i docenti di riferimento delle discipline ma sarà svolta in autonomia, presso la sede e in orario extracurricolare. Gli operatori concorderanno con i docenti le attività da svolgere e gli esercizi da somministrare, ed in relazione alle proprie attitudini (competenze scientifiche, umanistiche, linguistiche, tecnico-pratiche) avranno il compito di seguire un ristretto gruppo di alunni seguendo un calendario concordato con l'intento di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale.</p>
Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero	<p>Gli operatori volontari avranno il compito di prevedere delle attività di rafforzamento didattico per determinate discipline (quelle con la più alta</p>

didattico.	insorgenza di insufficienze) durante il periodo estivo, al fine di offrire un ulteriore momento di preparazione e approfondimento per gli alunni con giudizio sospeso o per chi necessita di assistenza allo studio. L'attività sarà concordata con i docenti di riferimento delle discipline ma sarà svolta in autonomia, presso la sede e in orario mattutino o pomeridiano. Gli operatori concorderanno con i docenti le attività da svolgere e gli esercizi da somministrare, ed in relazione alle proprie attitudini avranno il compito di seguire un ristretto gruppo di alunni seguendo un calendario concordato con l'intento di fornire a tutti gli alunni strumenti per operare e comprendere al meglio la realtà locale.
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.	Gli operatori avranno il compito di supportare gli alunni di seconda nella scelta professionalizzante attraverso l'organizzazione di almeno un incontro con professionisti di settore e docenti tecnico pratici della scuola, da svolgere sotto la guida del docente referente dell'orientamento nella scelta professionale, nel periodo tra novembre e gennaio, precedente alla scelta dei ragazzi della specializzazione. Il tema centrale a loro affidato sarà quello di affrontare, durante l'evento organizzato il tema della professione in relazione alle possibilità offerte dal territorio, intrecciando le competenze che dovranno acquisire con le tante risorse presenti (architettiche, culturali, enogastronomiche). Gli operatori avranno poi il compito di orientare i ragazzi di terza, quarta e quinta verso esperienze di stage adeguate alle loro aspirazioni, attraverso il supporto per la compilazione dei documenti necessari, e l'organizzazione di incontri tra aziende-alunni-famiglia, al fine di presentare al meglio le realtà aziendali che collaborano con la scuola presenti sul territorio. Per questa attività saranno di supporto ai docenti referenti delle attività di PCTO dell'istituto.
Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio	Gli operatori volontari avranno il compito di svolgere attività di ricerca (preparando e somministrando questionari on-line) nelle classi, promuovendo, sulla base delle risposte elaborate, una serie di materiali informativi cartacei e digitali (attraverso il sito istituzionale e le pagine social dell'istituto) per fornire spunti di educazione alimentare nel rispetto degli obiettivi prefissati. Dovranno poi organizzare, insieme alla docente referente di scienze degli alimenti, un incontro con l'ASL al fine approfondire l'educazione alimentare, partendo proprio dagli alimenti del territorio. Saranno inoltre di supporto al docente referente dei progetti SALUTE dell'istituto e con il supporto di tutti i docenti di scienze degli alimenti, ma avranno autonomia di scelta sulle modalità di diffusione da adottare. Dovranno predisporre, infine, opportuni materiali per la pubblicizzazione e la diffusione delle iniziative sviluppate, degli eventi organizzati e delle buone pratiche adottate
Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.	Gli operatori volontari avranno il compito di supportare la referente all'inclusione dell'istituto al fine di organizzare attività tecnico pratiche utilizzando prodotti del territorio (esercitazioni, partecipazione a gare e contest di settore), aiutando i ragazzi con disabilità nella fase di preparazione (insieme all'insegnante tecnico pratico di riferimento), e favorendone adeguata diffusione.

9.4) RISORSE UMANE COMPLESSIVE NECESSARIE PER L'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITÀ PROGETTUALI PREVISTE

Oltre alle risorse previste dalla vigente normativa in materia di Servizio Civile **Universale (Operatore Locale di Progetto, Formatori, Operatori del monitoraggio,)**, per la realizzazione delle attività previste nell'ambito del progetto, ciascun volontario interagirà attivamente con le seguenti altre figure:

Azioni	Numero	Profilo – Competenze – esperienza	Ruolo previsto nel progetto
--------	--------	-----------------------------------	-----------------------------

Accompagnamento all'esperienza	1	Formatore o Educatore, esperto della gestione di gruppi ed in particolare di gruppi di volontari in servizio civile (personale a contratto dell'ente Provincia di Cuneo per 50 ore)	Personale esterno all'Ente di accoglienza. Riferimento per gli operatori volontari durante i 12 mesi con il ruolo di sostegno e/o facilitatore nella realizzazione del progetto di servizio civile
Tutoraggio per l'orientamento al lavoro Bilancio dell'esperienza	1	Esperto di orientamento e attività con i giovani (dipendente a tempo pieno dell'Ente di Formazione Cooperativa ORSo)	Gestione del percorso di Bilancio dell'esperienza oltre che del Tutoraggio per l'orientamento al lavoro
Incontri di confronto tra operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento	2	Formatori con esperienza pluriennale dell'Ente rete (personale a contratto con l'Associazione Solea aps).	Organizzazione e gestione degli incontri di confronto tra operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento. Formatori con una competenza specifica nella facilitazione delle dinamiche che si instaurano tra giovani in momenti di riflessione, e confronto.
Tutoraggio	1	Esperto di orientamento e attività con i giovani	Orientatore (dipendente a tempo pieno dell'Ente di Formazione Cooperativa ORSo)
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)	1 18+ 12 11	Dirigente scolastico Docenti ITP Docenti curricolari (geografia, informatica, storia e letteratura) Personale amministrativo	Coordinamento dell'attività. Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività. Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)	1 18+ 6 11	Dirigente scolastico Docenti ITP Docenti curricolari (scienze degli alimenti) Personale amministrativo	Coordinamento dell'attività. Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività. Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale	1 18 14 11	Dirigente scolastico Docenti ITP Docenti curricolari (scienze degli alimenti e scienze economico-aziendali) Personale amministrativo	Coordinamento dell'attività. Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività. Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Supporto didattico durante le ore curricolari	1 103 11	Dirigente scolastico Personale docente Personale amministrativo	Coordinamento dell'attività. Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività. Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Supporto didattico durante le ore di laboratorio	1 18	Dirigente scolastico Docenti ITP	Coordinamento dell'attività. Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività.

	5	Assistenti tecnici laboratorio	Collaborazione durante lo svolgimento dell'attività.
	11	Personale amministrativo	Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Supporto didattico nelle ore extracurricolari	1	Dirigente scolastico	Coordinamento dell'attività.
	103	Personale docente	Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività.
	11	Personale amministrativo	Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.	1	Dirigente scolastico	Coordinamento dell'attività.
	103	Personale docente	Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività.
	11	Personale amministrativo	Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.	1	Dirigente scolastico	Coordinamento dell'attività.
	2	Docenti referenti PCTO	Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività.
	4	Docenti ITP di settore (cucina, sala, pasticceria, accoglienza)	Collaborazione nella realizzazione dell'attività.
	11	Personale amministrativo	Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio	1	Dirigente scolastico	Coordinamento dell'attività.
	1+	Docente referente SALUTE +	Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività.
	6	Docenti di scienza degli alimenti	
	4	Docenti di TIC (tecnologie informatiche per la comunicazione)	Collaborazione alla realizzazione dell'attività.
	4	Docenti ITP di settore	Collaborazione nella progettazione e realizzazione dell'evento enogastronomico.
	11	Personale amministrativo	Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.
Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.	1	Dirigente scolastico	Coordinamento dell'attività.
	18 +	Docenti ITP +	Collaborazione nella programmazione, realizzazione, valutazione delle attività.
	25	Docenti di sostegno	
	11	Personale amministrativo	Collaborazione nelle fasi di progettazione delle attività previste.

9.5) **RISORSE TECNICHE E STRUMENTALI NECESSARIE PER L'ATTUAZIONE DEL PROGETTO**

Per la realizzazione delle azioni precedentemente descritte si metteranno a disposizione del progetto le seguenti attrezzature, locali e materiali:

Attrezzature	Azione
1 PC 1 videoproiettore 1 lavagna a fogli mobili 2 casse audio presso le sedi del Comune di Tortona	Per la gestione delle seguenti azioni comuni a tutte le sedi: Formazione degli operatori volontari Accompagnamento all'esperienza Tutoraggio per l'orientamento al lavoro e Bilancio dell'esperienza Monitoraggio e valutazione Incontri di confronto con operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento
1 PC 1 videoproiettore 1 lavagna a fogli mobili 2 casse audio presso la sede messa a disposizione dall'Ente Rete Fondazione Cassa Risparmio di Tortona	Incontri di confronto con operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento
Schermi interattivi, pc portatili, videoproiettori, stampanti-fotocopiatori, scanner.	Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)
	Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)
	Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale
	Supporto didattico durante le ore curricolari
Attrezzatura professionale di cucina, sala bar, accoglienza turistica e pasticceria, intesa come piccola attrezzatura, macchine e impianti.	Supporto didattico durante le ore di laboratorio
Schermi interattivi, pc portatili, videoproiettori, stampanti-fotocopiatori, scanner.	Supporto didattico nelle ore extracurricolari
Schermi interattivi, pc portatili, videoproiettori, stampanti-fotocopiatori, scanner.	Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.
PC, videoproiettore, microfoni.	Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.
Schermi interattivi, pc portatili, videoproiettori, stampanti-fotocopiatori, scanner. Attrezzatura professionale di cucina, sala bar, accoglienza turistica e pasticceria, intesa come piccola attrezzatura, macchine e impianti.	Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio
Attrezzatura professionale di cucina, sala bar, accoglienza turistica e pasticceria, intesa come piccola attrezzatura, macchine e impianti.	Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.

Locali	Azione
Sale attrezzate messe a disposizione dall'Ufficio Servizio Civile del Comune di Tortona e dalla sede per la gestione delle attività formative e di tutoring	Formazione degli operatori volontari Accompagnamento all'esperienza Tutoraggio per l'orientamento al lavoro e Bilancio dell'esperienza Monitoraggio e valutazione Incontri di confronto con operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento

n. 1 sala dell'Ente Rete (Fondazione Cassa Risparmio di Tortona) del Programma	Incontri di confronto tra operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento, di verifica dell'utilità dell'esperienza e di presentazione alla cittadinanza
Aule attrezzate Aula magna attrezzata, capienza 250 posti	Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)
Aule attrezzate Aula magna attrezzata, capienza 250 posti	Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)
Aule attrezzate Aula magna attrezzata, capienza 250 posti	Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale
Aule attrezzate	Supporto didattico durante le ore curricolari
Laboratori attrezzati (cucine, sale, bar, pasticceria, cioccolateria e gelateria, hall di accoglienza, laboratorio di cucina dimostrativa)	Supporto didattico durante le ore di laboratorio
Aule attrezzate	Supporto didattico nelle ore extracurricolari
Aule attrezzate	Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.
Aula magna attrezzata, capienza 250 posti	Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.
Aule attrezzate, aula magna attrezzata con capienza 250 posti.	Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio
Laboratori attrezzati (cucine, sale, bar, pasticceria, cioccolateria e gelateria, hall di accoglienza, laboratorio di cucina dimostrativa)	Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.

Materiali	Azione
Questionari e schede di monitoraggio / valutazione predisposte dall'Ufficio Servizio Civile del Comune di Tortona	Tutoraggio per l'orientamento al lavoro e Bilancio dell'esperienza Accompagnamento all'esperienza Monitoraggio e valutazione Incontri di confronto con operatori volontari di tutti i progetti del medesimo programma di intervento
Dispense e materiale didattico	Formazione degli operatori volontari Monitoraggio e valutazione Tutoraggio per l'orientamento
Tracce di lavoro, schede di rilevazione delle competenze acquisite, catalogo delle Competenze	Bilancio dell'esperienza
Testi e materiale di lavoro e verifica, esercizi e materiale per svolgerli, dispense integrative e materiale di approfondimento	Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni)
Testi e materiale di lavoro e verifica, esercizi e materiale per svolgerli, dispense integrative e materiale di approfondimento Materie prime alimentari e non alimentari necessarie all'esercitazione.	Valorizzazione della storia e cultura locale (territorio, tradizioni, enogastronomia locale)
Testi e materiale di lavoro e verifica, esercizi e materiale per svolgerli, dispense integrative e materiale di approfondimento	Conoscenza della storia e cultura locale (territorio e tradizioni) in ottica occupazionale
Testi e materiale di lavoro e verifica, esercizi e materiale per svolgerli, dispense integrative e materiale di	Supporto didattico durante le ore curricolari

approfondimento	
Materie prime alimentari e non alimentari necessarie all'esercitazione.	Supporto didattico durante le ore di laboratorio
Testi e materiale di lavoro e verifica, esercizi e materiale per svolgerli, dispense integrative e materiale di approfondimento	Supporto didattico nelle ore extracurricolari
Testi e materiale di lavoro e verifica, esercizi e materiale per svolgerli, dispense integrative e materiale di approfondimento	Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.
Materiale informativo prodotto dall'istituto per l'orientamento.	Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) nel rispetto delle risorse messe a disposizione dal territorio.
Materiale necessario a sviluppare e preparare il materiale informativo.	Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare volte a riscoprire le materie prime locali, vera espressione del patrimonio culturale enogastronomico del territorio
Materie prime alimentari e non alimentari necessarie all'esercitazione.	Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.

10) EVENTUALI PARTICOLARI CONDIZIONI ED OBBLIGHI DEGLI OPERATORI VOLONTARI DURANTE IL PERIODO DI SERVIZIO

Si richiede la disponibilità di flessibilità oraria all'interno degli orari di servizio, e una disponibilità all'impegno nei giorni festivi e in orari serali o preserali per la realizzazione degli eventi e delle attività previste dal progetto. Rispetto della normativa sulla privacy.

11) EVENTUALI ALTRI REQUISITI RICHIESTI AI CANDIDATI PER LA PARTECIPAZIONE AL PROGETTO

Requisiti curriculari obbligatori da possedere all'atto della presentazione della domanda, considerati necessari per una positiva partecipazione al progetto: **nessuno**.

Requisiti preferenziali, utili alla realizzazione del progetto, valutati in fase di selezione.

Saranno ritenuti titoli preferenziali i seguenti titoli e/o esperienze:

- esperienze di volontariato di animazione con ragazzi
- conoscenze informatiche di base

12) EVENTUALI PARTNER A SOSTEGNO DEL PROGETTO

Partner	Azione	Apporto alla realizzazione del progetto
ASL CN1 SC Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) cod.fisc/p.iva 01128930045	Attività nelle classi per gestione progetto Salute, nel campo dell'educazione alimentare.	Verrà messo a disposizione del progetto un operatore dell'ASL CN1 per almeno 10 ore annuali per la gestione di incontri nelle classi
COMIZIO AGRARIO Cod. fisc. 84000390041	Valorizzazione storie e culture locali	Attività formative rivolte agli alunni dell'Istituto indirizzate a riscoprire e valorizzare il patrimonio di colture arboree ed erbacee presenti sul territorio, con particolare riguardo alla riscoperta di varietà locali.

CARATTERISTICHE DELLE COMPETENZE ACQUISIBILI

13) EVENTUALI CREDITI FORMATIVI RICONOSCIUTI

Nessuno

14) EVENTUALI TIROCINI RICONOSCIUTI

Nessuno

15) ATTESTAZIONE/CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE IN RELAZIONE ALLE ATTIVITÀ SVOLTE DURANTE L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Attestato specifico rilasciato e sottoscritto anche dall'Ente terzo O.R.So. scs (lettera di impegno allegata)

FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI

16) SEDE DI REALIZZAZIONE (*)

La formazione generale si svolgerà in una delle seguenti sedi:

- Provincia di Cuneo – Corso Nizza, 21 – Cuneo (CN)
- Fondazione CRC – Città dei Talenti – Via Luigi Gallo, 1 – Cuneo (CN)
- Fondazione CRC – Spazio Incontri – Via Roma, 15 – Cuneo (CN)

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI

17) SEDE DI REALIZZAZIONE

La formazione specifica si realizzerà nelle seguenti sedi:

- Piazza IV novembre, 6 – Mondovì (CN)
- Via Nino Manera, - 33 - Mondovì (CN)
- Piazza d'Armi, 2 - Mondovì (CN)
- Via delle scuole, 23 – Mondovì (CN)

18) TECNICHE E METODOLOGIE DI REALIZZAZIONE

In linea e coerenza con l'esperienza grupale che caratterizza il Servizio Civile, la visione pedagogica e didattica che guida il processo di formazione specifica fa riferimento al Cooperative Learning, approccio che utilizza il coinvolgimento emotivo e cognitivo del gruppo come strumento di apprendimento.

Con l'obiettivo di favorire la partecipazione attiva dei volontari all'attività didattica, saranno utilizzate nella realizzazione dei diversi moduli formativi tecniche/ metodologie didattiche quali:

- Lezioni d'aula
- Tecniche proprie delle dinamiche non formali quali ad esempio:
 - Il metodo dei casi;
 - I giochi di ruolo;
 - Le esercitazioni.
- Visite guidate
- Analisi di testi e discussione
- Formazione a distanza .

Nel corso dell'anno di servizio i volontari saranno inoltre attivamente coinvolti in tutte le attività di coordinamento e formazione dell'ente e gli verrà promossa la partecipazione a convegni e seminari sulle tematiche specifiche del progetto.

19) MODULI DELLA FORMAZIONE E LORO CONTENUTI CON L'INDICAZIONE DELLA DURATA DI CIASCUN MODULO

La formazione specifica consiste in un percorso finalizzato a fornire ai volontari il bagaglio di conoscenze, competenze e capacità necessarie per la realizzazione delle specifiche attività previste dal progetto e descritte al punto 9.3. Nello

specifico si prevede la realizzazione dei seguenti moduli formativi:

AZIONI PREVISTE DAL PROGETTO	MODULO FORMATIVO	CONTENUTI TRATTATI	N. ORE
Tutte le aree (trasversale)	Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile ING. DONATO DIEGO RSPP	Il modulo tratterà l'informativa sui rischi connessi all'impiego dei volontari nel progetto di servizio civile. Formazione alla sicurezza sui luoghi di lavoro e all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (D.P.I.)	8
Tutte le aree (trasversale)	Inquadramento generale dell'Ente e della sede di progetto PROF. RUDY MAMINO	Presentazione del progetto e della struttura organizzativa dell'ente. Presentazione della sede di progetto: finalità e vision; assetto organizzativo; modalità e organizzazione del lavoro; ambiti di intervento e attività; caratteristiche e peculiarità del servizio.	12
Conoscere e valorizzare la storia e la cultura locale	LE RISORSE DEL TERRITORIO PROF. SSA ABELLONIO GIOVANNA	Le risorse del territorio Monregalese: la storia di Mondovì, i beni artistici ed architettonici della città, gli eventi culturali e le manifestazioni enogastronomiche, i prodotti del territorio. Saranno approfonditi, in modo particolare, i seguenti: Chiesa della Missione, Complesso di Santa Chiara, Torre del Belvedere, Museo della Ceramica, Chiesa della Misericordia, Museo della Stampa, Parco del Tempo, Palazzo del Governatore, Chiesa di San Rocco, Chiesa di Nostra Donna, Giardino del Belvedere, Palazzo del Tribunale, Porta di Carassone, Funicolare, Palazzo dei Bressani, Infinitum, Peccati di Gola, Mostra dell'Artigianato, Fiera di San Martino, Cupeta di Mondovì, la produzione di cereali, miele e prodotto ortofrutticoli locali.	16
Supporto didattico durante le ore curricolari Supporto didattico durante le ore di laboratorio Supporto didattico nelle ore extracurricolari Apertura estiva della scuola per attività di rinforzo e recupero didattico.	LAVORARE CON GLI ADOLESCENTI E NEI GRUPPI CLASSE PROF. DANILO GUERRA	Modalità di insegnamento e di apprendimento. Come riconoscere modi e tempi dell'apprendimento individuale, e riconoscere gli elementi di difficoltà per attuare metodi di sostegno individuale e di gruppo. Come organizzare un'attività didattica e come preparare il materiale previsto, anche in relazione alle specifiche esigenze degli alunni BES. Come organizzare una didattica digitale, utilizzando i supporti a disposizione quali lavagna interattiva, pc, proiettore, App, etc. Il cooperative learning, la classe capovolta e gli altri strumenti didattico-pedagogici. Come entrare in relazione con un gruppo di adolescenti. Come lavorare in un gruppo classe. Dinamiche di gruppo. La classe come risorsa educativa e didattica che può facilitare un apprendimento permanente. Come stimolare gli atteggiamenti cooperativi. Come diminuire gli atteggiamenti oppositivi. La valorizzazione dell'apprendimento grazie all'attività cooperativa. Come creare gruppi omogenei tra loro e disomogenei al loro interno e come organizzare	12

		l'attività tra i gruppi.	
Supporto nella scelta e nell'orientamento professionale e nelle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)	PCTO E ORIENTAMENTO NORMATIVA E CARATTERISTICHE SPECIFICHE PROF. SILVIO PELLEGRINO	La documentazione obbligatoria prevista dalla normativa in relazione ai PCTO: patto educativo, convenzione, valutazione dei rischi, questionario di valutazione, foglie presenza; come compilare i documenti e quali sono le tempistiche; caratteristiche specifiche dei profili d'uscita degli istituti alberghieri, quadri orari previsti per il profilo di professionista di cucina e pasticceria, per il professionista di pasticceria, cioccolateria e gelateria, per il professionista di sala e vendita e per il professionista di accoglienza turistica.	8
Coinvolgimento delle classi nel campo dell'educazione alimentare.	L'EDUCAZIONE ALIMENTARE PROF.SSA ROSSELLA SACCONI	Che cos'è l'educazione alimentare e a che cosa serve. Quali sono i principi nutritivi e quale ruolo hanno. Quali sono le caratteristiche nutrizionali degli alimenti. Quali sono le regole per una corretta e sana alimentazione stilate dall'OMS e dall'INRAN. Come progettare un laboratorio di educazione alimentare. Sperimentazioni pratiche.	8
Supporto di attività specifiche e coinvolgimento degli alunni con disabilità.	INCLUSIONE PROF.SSA ALESSANDRA CERRITO	Che cos'è la disabilità e chi sono gli alunni BES; come intervenire e supportare alunni con disabilità, alunni DSA (disturbo specifico dell'apprendimento quali dislessia, disortografia, discalculia), alunni con bisogni educativi speciali (con funzionamento cognitivo limite, con disturbo da deficit di attenzione e iperattività o disturbi del linguaggio lieve) o in situazione di svantaggio sociale, culturale o economico. Strumenti necessari da attuare in tema di inclusione.	8
TOTALE ORE			72

20) NOMINATIVI, DATI ANAGRAFICI E COMPETENZE/ESPERIENZE SPECIFICHE DEL/I FORMATORE/I IN RELAZIONE AI CONTENUTI DEI SINGOLI MODULI

<i>dati anagrafici del formatore specifico</i>	<i>competenze/esperienze specifiche</i>	<i>modulo di formazione descritto al punto 19</i>
DONATO DIEGO MILANO, 21/12/1962	Laurea in ingegneria ambientale, docente, rspp dell'istituto e responsabile del corso di sicurezza e primo soccorso d.lgs 81/2008 e segg.	FORMAZIONE E INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE
DANILO GUERRA CUNEO 07/11/1985	Laurea in scienze e tecnologie agroalimentari, docente e collaboratore del dirigente scolastico Esperto con oltre 10 anni di attività di docenza	LAVORARE CON GLI ADOLESCENTI E NEI GRUPPI CLASSE
GIOVANNA ABELLONIO BRA 02/06/1970	Diploma tecnico di accoglienza turistica, collaboratore del dirigente scolastico Esperto con oltre 10 anni di attività di docenza.	LE RISORSE DEL TERRITORIO
RUDY MAMINO CUNEO, 28/08/1970	Diploma tecnico attività alberghiere, docente e collaboratore del dirigente scolastico.	INQUADRAMENTO GENERALE DELL'ENTE E DELLA SEDE DI PROGETTO

	Esperto con oltre 10 anni di attività di docenza	
ROSSELLA SACCONI ENNA, 22/05/1979	Laurea in agraria, docente di scienza degli alimenti e abilitata all'insegnamento del sostegno. Esperta con oltre 10 anni di attività di docenza	L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
SILVIO PELLEGRINO BOVES, 04/04/1966	Diploma tecnico attività alberghiere, docente e responsabile della commissione stage e dei pcto da oltre 5 anni. esperto con oltre 10 anni di attività di docenza	PCTO E ORIENTAMENTO NORMATIVA E CARATTERISTICHE SPECIFICHE
ALESSANDRA CERRITO 17/11/1968	Laurea in giurisprudenza dottorato di ricerca in pedagogia speciale, problematiche comportamentali in età evolutiva, devianza e comportamenti criminali specializzazione in sostegno e referente all'inclusione da oltre 5 anni. Esperta con oltre 10 anni di attività di docenza	INCLUSIONE

21) DURATA

La durata totale della formazione specifica sarà di 72 ore, così come dettagliato nella tabella riportata al punto 19.

La formazione specifica sarà erogata come di seguito descritto, in conformità con quanto previsto dalle "Linee guida per la formazione dei giovani in servizio civile" (Decreto 160/2013):

- il 70% delle ore entro e non oltre 90 giorni dall'avvio del progetto; in questa parte rientra obbligatoriamente il modulo relativo alla formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile";
- il restante 30% delle ore entro e non oltre 270 giorni dall'avvio del progetto.

Si precisa che la richiesta di utilizzare questa tempistica per l'erogazione della formazione specifica, deriva dal fatto che:

- si ritiene utile ed indispensabile offrire ai volontari nell'arco dei primi 3 mesi dall'avvio del progetto la maggior parte delle informazioni tecniche e dei contenuti specifici necessari allo svolgimento delle attività stesse e alla conoscenza dello specifico contesto di riferimento;
- si ritiene altresì utile e necessario mantenere la possibilità di riprendere e approfondire alcuni temi e contenuti della formazione specifica anche dopo il primo trimestre; ciò consente – dopo la fase di inserimento e di avvio delle attività – di riprendere alcuni contenuti alla luce dei bisogni formativi manifestati dai volontari, a seguito dell'avvio del progetto e di una maggior conoscenza del servizio e dei destinatari. In alcuni casi poi, ciò consente anche di accompagnare lo svolgersi di tutte le attività che a volte, come previsto dal cronoprogramma di attuazione, prendono avvio non dal primo mese di servizio.

22) EVENTUALI CRITERI DI SELEZIONE DIVERSI DA QUELLI PREVISTI NEL SISTEMA INDICATO NEL PROGRAMMA E NECESSARI PER PROGETTI CON PARTICOLARI SPECIFICITÀ

Nessuno

ULTERIORI EVENTUALI MISURE A FAVORE DEI GIOVANI

23) GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ

NESSUNO, NON SI ADOTTANO MISURE A FAVORE DI GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ

23.1) PARTECIPAZIONE DEI GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ: .

a. **ESCLUSIVAMENTE GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ:**

b. **GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ E NON APPARTENENTI A DETTA**

CATEGORIA (PROGETTO A COMPOSIZIONE MISTA): ...

23.2) NUMERO VOLONTARI CON MINORI OPPORTUNITÀ:

23.3) DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI GIOVANI CON MINORE OPPORTUNITÀ:

a. **GIOVANI CON RICONOSCIMENTO DI DISABILITÀ. SPECIFICARE IL TIPO DI DISABILITÀ:**

b. **GIOVANI CON BASSA SCOLARIZZAZIONE:**

c. **GIOVANI CON DIFFICOLTÀ ECONOMICHE:**

23.4) DOCUMENTO CHE ATTESTA L'APPARTENENZA DEL GIOVANE ALLA TIPOLOGIA INDIVIDUATA AL PUNTO 23.3)

a. **AUTOCERTIFICAZIONE AI SENSI DEGLI ARTT.46 E 47 DEL D.P.R. N.445/2000:**

b. **CERTIFICAZIONE. SPECIFICARE LA CERTIFICAZIONE RICHIESTA:**

23.5) EVENTUALE ASSICURAZIONE INTEGRATIVA CHE L'ENTE INTENDE STIPULARE PER TUTELARE I GIOVANI DAI RISCHI

23.6) AZIONI DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE CHE L'ENTE INTENDE ADOTTARE AL FINE DI INTERCETTARE I GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ E DI FAVORIRNE LA PARTECIPAZIONE

23.7) INDICAZIONE DELLE ULTERIORI RISORSE UMANE E STRUMENTALI E/O DELLE INIZIATIVE E/O DELLE MISURE DI SOSTEGNO VOLTE AD ACCOMPAGNARE GLI

OPERATORI VOLONTARI CON MINORI OPPORTUNITÀ NELLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ PROGETTUALI.

24) PERIODO DI SERVIZIO IN UNO DEI PAESI MEMBRI DELL'U.E. :

NESSUNO, NON È PREVISTO UN PERIODO DI SERVIZIO ALL'ESTERO

24.1) PAESE U.E.

24.2) DURATA DEL PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO NEL PAESE U.E. (MINIMO 1 MESE MASSIMO 3 MESI, ESPRIMIBILE ANCHE IN GIORNI)

24.2A) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO CIVILE (PER I PROGETTI IN TERRITORIO TRANSFRONTALIERO):

Continuativo

Non continuativo

24.2B) ARTICOLAZIONE ORARIA DEL SERVIZIO (PER I PROGETTI IN TERRITORIO TRANSFRONTALIERO)

24.3) ATTIVITÀ PREVISTE PER GLI OPERATORI VOLONTARI NEL PERIODO DA SVOLGERSI ALL'ESTERO

24.4) CONTENUTI DELLA FORMAZIONE DEDICATA AGLI OPERATORI VOLONTARI, MEDIANTE UNO O PIÙ MODULI AGGIUNTIVI RIFERITI ALLAMISURA

24.5) VANTAGGI PER LO SVILUPPO DEL PROGETTO E/O PER LA PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA EUROPEA E DEL VALORE DELLA SOLIDARIETÀ:

NOSI (allegare documentazione)

- Costituzione di una rete di enti copromotori

- Collaborazione Italia/Paese Estero

- Altro (specificare)

24.6) MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL VITTO E DELL'ALLOGGIO PER GLI OPERATORI VOLONTARI

--

24.6A) MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL VITTO E DELL'EROGAZIONE DELLE SPESE DI VIAGGIO (PER I PROGETTI IN TERRITORIO TRANSFRONTALIERO)

--

24.7) MODALITÀ DI COLLEGAMENTO E COMUNICAZIONE DEGLI OPERATORI VOLONTARI ALL'ESTERO CON LA SEDE IN ITALIA

--

24.8) EVENTUALE ASSICURAZIONE INTEGRATIVA A COPERTURA DEI RISCHI INDICATI NEL PIANO DISICUREZZA

--

24.9) PIANO DI SICUREZZA. PROTOCOLLO DI SICUREZZA E NOMINATIVO DEL RESPONSABILE DELLA SICUREZZA

--

24.10) TABELLARE PILOGATIVA

<i>N.</i>	<i>Ente titolare o di accoglienza cui fa riferimento la sede</i>	<i>Sede di attuazione progetto</i>	<i>Paese estero</i>	<i>Città</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Numero operatori volontari</i>	<i>Operatore locale di progetto estero</i>
1							
2							
3							
4							

25) TUTORAGGIO SI

XX

25.1) DURATA DEL PERIODO DI TUTORAGGIO

(minimo 1 mese massimo 3 mesi, esprimibile anche in giorni): **3 MESI** (12 settimane)

25.2) ORE DEDICATE AL TUTORAGGIO

- numero ore totali: 23
di cui:
- numero ore collettive: 17,5
- numero ore individuali: 5,5

25.3) TEMPI, MODALITÀ E ARTICOLAZIONE ORARIA DI REALIZZAZIONE

Il percorso di tutoraggio si svilupperà nell'ultimo trimestre del periodo di servizio, con incontri a frequenza al massimo bisettimanale, secondo la seguente articolazione:

"Bilancio dell'Esperienza"

Modalità: gruppo

Durata: 3,5 ore

Consulenza Orientativa "Il mio profilo di job seeker"

Modalità: individuale

Durata: 1,5 ore

Job Club "La ricerca"

Modalità: gruppo

Durata: 3,5 ore

Job Club "La candidatura"

Modalità: gruppo

Durata: 3,5 ore

Job Club "La selezione"

Modalità: gruppo

Durata: 3,5 ore

Job Club "Prospettive"

Modalità: gruppo

Durata: 3,5 ore

Incontro di valutazione "Bilancio dell'Esperienza"

Modalità: individuale, alla presenza anche dell'OLP

Durata: 1 ora

Consulenza Orientativa "Il mio CV + Ricerca assistita"

Modalità: individuale

Durata: 3 ore

Riepilogo

Consulenza Orientativa – 4,5 ore (individuali)

Bilancio dell'Esperienza - 3,5 ore (gruppo) + 1 ora (individuale, con presenza dell'OLP)

Job Club – 14 ore (gruppo)

Tabella di sintesi

1^ sett	3^ sett	4^ sett	6^ sett	8^ sett	10^ sett	11^ sett	12^ sett
1 incontro Gruppo BDE	1 incontro Individuale Cons. Orient.	1 incontro Gruppo Job Club	1 incontro Gruppo Job Club	1 incontro Gruppo Job Club	1 incontro Gruppo Job Club	1 incontro Individuale BDE	1 incontro Individual e Cons. Orient.
3,5 ore	1,5 ore	3,5 ore	3,5 ore	3,5 ore	3,5 ore	1 ora	3 ore

Le sedi di svolgimento saranno le stesse utilizzate per la Formazione Generale.

25.4) ATTIVITÀ OBBLIGATORIE

Dal punto di vista metodologico, il complesso degli interventi realizzati con i destinatari sono riconducibili in particolare al *Paradigma del life design* (in cui il compito attribuito all'orientamento è quello di supportare i giovani nel progettare la propria vita "al meglio all'interno della società in cui vivono"), alla *Teoria socio-cognitiva* e alla *Teoria dell'elaborazione delle informazioni*. Queste ultime pongono particolare attenzione alla possibilità di produrre modificazioni e di potenziare la capacità di "auto-determinare" le proprie azioni (personal agency).

Il tutoraggio proposto si compone di 3 diversi percorsi tra loro complementari ed integrati.

Nello specifico:

attraverso il **Bilancio dell'Esperienza** si intende supportare i volontari nell'autovalutazione delle *competenze chiave di cittadinanza* acquisite attraverso la partecipazione ai progetti di Servizio Civile Universale. Questa attività è finalizzata al rilascio dell'Attestato specifico di cui al punto 15 del progetto, ed è propedeutica alla redazione del Curriculum Vitae (*Youthpass* oppure *Skills profile tool for Third Countries Nationals*).

Ulteriore finalità del percorso è quella di introdurre i volontari allo strumento del Dossier delle Evidenze (DEVI)", ai fini di poter documentare tutte le competenze / abilità / conoscenze sviluppate attraverso il Servizio Civile: il DEVI potrà essere di supporto ai fini di un eventuale successivo percorso di certificazione delle competenze, oppure per valorizzare l'esperienza del Servizio Civile, con più incisività e consapevolezza da parte dei volontari, in occasione dei processi di selezione del personale (nel pubblico o privato) che gli stessi si troveranno ad affrontare.

attraverso gli incontri di **Consulenza Orientativa** si intende sostenere l'attivazione di un processo di assunzione personale e diretta di responsabilità rispetto ai momenti di snodo e transizione formativi e lavorativi del singolo individuo. L'ultimo incontro individuale prevede oltre alla revisione individualizzata del proprio CV, la ricerca assistita di lavoro *on line* e risposta ad annunci con il supporto dell'orientatore, al fine di sperimentare direttamente quello che si è appreso durante gli incontri di *Job Club*.

gli incontri seminariali di **Job Club** sono invece finalizzati a sostenere ed accompagnare i giovani coinvolti nella ricerca attiva del lavoro attraverso l'acquisizione di conoscenze e lo sviluppo di competenze utili/necessarie nella fase di ricerca.

Al fine di favorire/garantire una funzione di sintesi ed accompagnamento, il percorso sarà complessivamente condotto da un Case Manager /orientatore con pluriennale esperienza nel campo.

Nella gestione degli incontri seminariali di *Job Club* potranno anche essere coinvolti esperti e/o testimoni privilegiati quali, a titolo di esempio, Direttori del personale e/o selettori.

Con riferimento ai singoli incontri sopra indicati:

1. Bilancio dell'Esperienza

Contenuti:

Introduzione al percorso di tutoraggio

Introduzione al concetto di competenza

Rilettura e valutazione dell'esperienza, descrizione attività svolte e individuazione delle competenze sviluppate

Autovalutazione del livello di acquisizione delle competenze individuate

2. Consulenza Orientativa "Il mio profilo di job seeker"

Contenuti:

Stipula Patto

Analisi delle proprie risorse ed abilità

Prima analisi dei propri obiettivi professionale

3. Job Club "Prospettive"

Contenuti:

Rimettersi in formazione (presentazione opportunità formative nazionali/europee, rete dei servizi)

Mettersi in proprio (nozioni di base su cosa significa avviare una attività, principali strumenti e rete dei servizi a cui rivolgersi)

Cercare lavoro (introduzione agli incontri successivi)

4. Job Club "La ricerca"

Contenuti:

Le strategie e i canali della ricerca

I servizi a supporto (Il Centro per l'impiego e i Servizi per il lavoro)

Le possibili fonti (giornali, quotidiani, settimanali, riviste specializzate sul lavoro, utilizzo del web, social network)

La lettura e la valutazione delle offerte di lavoro

5. Job Club "La candidatura"

Contenuti:

Il curriculum (Youthpass)

La lettera di accompagnamento

La telefonata

I form on-line

6. Job Club "La selezione"

Contenuti:

La costruzione di un'auto-presentazione efficace

Le "regole" fondamentali per affrontare efficacemente un colloquio di selezione

7. Incontro di valutazione "Bilancio dell'Esperienza", con OLP, + Consulenza Orientativa "Il mio progetto professionale"

Contenuti:

Incontro individuale con la presenza dell'OLP, finalizzato a condividere il "Bilancio dell'esperienza" e pervenire ad una valutazione condivisa circa le competenze sperimentate e il livello di acquisizione

8. Consulenza Orientativa "Il mio CV + Ricerca assistita"

Ridefinizione degli obiettivi professionali e costruzione di uno o più piani di azione coerenti con gli obiettivi

Aggiornamento e/o stesura del Curriculum Vitae Youthpass oppure Skills profile tool for Third Countries Nationals
Ricerca *on line* assistita
Rinvio diretto (attraverso contatto telefonico o mail) a Centro per l'Impiego o Agenzia accreditata per i Servizi al Lavoro.

25.5) ATTIVITÀ OPZIONALI

Tra le attività opzionali a cui i volontari potranno partecipare:

- **Appuntamenti seminariali/informativi Sportelli Informagiovani**

Si tratta di incontri seminariali/informativi organizzati dagli Sportelli Informagiovani della Provincia di Cuneo (Alba, Bra, Caraglio, Ceva, Cuneo, Mondovì, Savigliano, Saluzzo) presso le loro sedi di conoscenza/approfondimento sul mondo del lavoro e sulle modalità di ricerca.

Gli incontri saranno condotti da esperti del settore e delle Politiche del Lavoro e potranno anche prevedere la partecipazione di testimoni privilegiati (imprenditori...).

Sede: Sale comunali delle sedi di riferimento Sportelli Informagiovani

Modalità: gruppo

Tempistiche: 2 incontri della durata di 2 ore

- **Consulenza orientativa individuale**

Si tratta di un incontro individuale con un case-manager con specifiche competenze/esperienza nell'ambito delle Politiche Attive del Lavoro finalizzato ad approfondire il progetto formativo e professionale personalizzato e a rinviare ai progetti rivolti in particolare ai target "Giovani" attivi al momento del colloquio svolti presso i servizi al lavoro della Provincia di Cuneo

Alcuni esempi di progetti in essere alla data di stesura di questo documento:

- Garanzia Giovani
- Obiettivo Orientamento Piemonte
- Bottega Scuola Piemonte

Sede: Servizi al lavoro e agenzie per il lavoro

Modalità: individuale

Tempistiche: incontro della durata di 1 ora

- **Colloquio di orientamento presso i Centri per l'impiego**

I Centri per l'impiego della Provincia di Cuneo (Alba, Bra, Cuneo, Mondovì, Ceva, Fossano, Savigliano e Saluzzo) offrono un servizio di consulenza individuale prenotando l'appuntamento presso i loro sportelli, volto a progettare insieme alle persone un percorso d'inserimento o reinserimento nel mondo del lavoro, elaborato in base alle esperienze, competenze, conoscenze e aspirazioni professionali della persona, tenendo conto anche della situazione del mercato del lavoro e dell'offerta formativa.

Sede: Centri per l'impiego Provincia di Cuneo

Modalità: individuale

Tempistiche: incontro della durata di 2 ore

Complessivamente i volontari, nel periodo di tutoraggio, potranno partecipare a **7 ore aggiuntive** rispetto a quanto sopra descritto

25.6) NOMINATIVO DEL TUTOR (PERSONA FISICA O ORGANISMO PUBBLICO O PRIVATO INCARICATO)

O.R.SO.scs - Organizzazione per la Ricreazione Sociale – Società Cooperativa Sociale

(codice fiscale/partita IVA 05338190019)

Accreditamento presso la regione Piemonte per i servizi formativi e orientativi (certificati N° 336/001 del 30/06/2003, N° 1125/001 del 27/09/2012, N° 336/003 del 30/06/2003 e N° 1125/002 del 27/09/2012)

Iscrizione nell'elenco degli enti titolati per i servizi di individuazione, validazione e certificazione delle competenze acquisite in contesti non formali e informali (ai sensi della DD della Direzione Coesione sociale n. 17 del 15/01/2018)

Accreditamento presso la regione Piemonte per i servizi al Lavoro (certificato N° 0012/F1 del 27/09/2012)

Cuneo, 20 maggio 2020

Firma del coordinatore responsabile del servizio civile
universale della Provincia di Cuneo

Loredana CANAVESE