

## **GATTINARA - Alla Scuola dei Cuochi d'Artificio, i più bravi prendono Orto in Condotta**

**Data:** 13/11/2022

**Fonte:** VercelliOggi.it

**Link:** <https://www.vercelliooggi.it/gattinara-alla-scuola-dei-cuochi-d-artificio-i-piu-bravi-prendono-orto-in-condotta/>

**Accogliere ogni alunno** con l'obiettivo di costruire condizioni relazionali e situazioni pedagogiche tali da consentirne il massimo sviluppo.

Non solo per "sapere", ma anche per "crescere", attraverso l'acquisizione di conoscenze, competenze, abilità, autonomia, nei margini delle capacità individuali, mediante interventi specifici da attuare sullo sfondo costante e imprescindibile dell'istruzione e della socializzazione: questa la mission dell'Istituto Alberghiero Giulio Pastore, dove l'inclusione è sempre stato un tema molto sentito e che il nuovo Dirigente **Carmelo Profetto** ha abbracciato con favore.

La referente inclusione, **Professoressa Roberta Sala**, spiega come la **sede di Gattinara dell'Ipssar (Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)** abbia iniziato questo percorso con una serie di laboratori che hanno già preso il via, nell'ambito del **progetto storico i "Cuochi d'Artificio"**:

Il laboratorio **"Biscottiamoci"** che ha visto i nostri alunni impegnati nella produzione di biscotti al caffè, alla grappa, alla nocciola, al riso, torcetti e meringhe, che sono stati proposti alla recente fiera di San Martino,

Il laboratorio proseguirà con la preparazione di piatti a base di *pasta fresca*, *di patate* e *risotti*, con l'intento di fornire ai ragazzi le giuste competenze nel settore enogastronomico.

Il laboratorio **"A tutto bar..."**, che ha l'obiettivo di far acquisire competenze specifiche in tema di caffetteria e bar e durante il quale i nostri ragazzi, con i loro compagni, si occupano della gestione del bar della scuola.

Il laboratorio **"Un sorriso a 5 stelle"** che prevede la gestione del front office del nostro Istituto, da parte dei nostri ragazzi insieme ai loro compagni e che ha l'obiettivo di fornire loro le competenze per la gestione del cliente e le principali regole dell'accoglienza.

Il progetto Cuochi d'artificio quest'anno ha il grande obiettivo di portare ogni alunno al raggiungimento di specifiche competenze, certificate, nel campo della ristorazione, siano esse legate al settore della enogastronomia, della sala e vendita oppure dell'accoglienza turistica con l'intento di diversificare l'offerta formativa rispetto a soggetti che sono sempre più riconosciuti come diversi tra loro, per livelli di sviluppo, ritmi e stili di apprendimento, aspirazioni, tendenze e atteggiamenti, per traghettarli nel mondo del lavoro con un "dopo di noi" concreto e soddisfacente, creando una solida rete con il territorio.

A tale proposito è già partita una collaborazione con la nostra Scuola, il Comune e l'Enoteca Regionale.

Grazie al progetto **"Orto in condotta"**, inoltre, il cui obiettivo è acquisire una corretta e positiva coscienza alimentare, comprendere l'origine e la provenienza dei prodotti, capire che il nostro stato di salute dipende fortemente da come mangiamo, imparare a rispettare l'ambiente naturale, alcune classi, a turno, saranno coinvolte nella produzione di materie prime, che verranno utilizzate nel laboratorio, in modo che il reperimento di quanto serve alla realizzazione delle lezioni sarà più semplice.

Fervono, poi, i preparativi per la consueta *Cena degli Auguri* che si terrà il 16 dicembre 2022 presso la sede di Gattinara dell'Istituto.

Gli alunni, durante il laboratorio **"Creando si impara"**, stanno preparando, con i loro compagni, segnaposto, addobbi natalizi, centri tavola e biglietti augurali che avrete modo di ammirare sia ai mercatini di Natale che alla cena stessa.

•

**Articolo originale:**

<https://www.vercelloggi.it/gattinara-alla-scuola-dei-cuochi-dartificio-i-piu-bravi-prendono-orto-in-condotta/>