



PROGETTO “**GLOCALBAR**” “Mangiamo localmente e pensiamo globalmente”

PREMESSA: Per *sviluppo sostenibile* s'intende: “Quello sviluppo che soddisfa i bisogni attuali senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri... uno sviluppo che sia in grado di conciliare integrità ambientale, equità sociale ed efficienza economica”. (Brundtland, World Commission on Environment and Development, 1987)

In sintesi, il progetto qui di seguito presentato ha l'obiettivo di sensibilizzare ed affrontare un concetto di fondamentale importanza per le scuole alberghiere, cioè quello dello sviluppo sostenibile ed dei suoi quattro pilastri: **ambientale, economico, sociale ed interculturale**.

In particolare vorremmo soffermarci sulla **SOSTENIBILITA' INTERCULTURALE E BIODIVERSITA'**: l'Istituto alberghiero X intende attivare iniziative per la valorizzazione e la tutela delle biodiversità (biologica, culturale, interculturale ecc.). Esso inoltre vuole promuovere un'alimentazione “sana e giusta” (uso di prodotti biologici, di provenienza locale e stagionali, Km zero.) attraverso progetti tipo: “mangiamo localmente e pensiamo globalmente”. L'utilizzo di questi strumenti in campo didattico offre diverse opportunità sotto l'aspetto esistenziale (identità, percezioni, bisogni, desideri), cognitivo (cosa e come conosco e apprendo), operativo (progetti, azioni, capacità di agire), metodologico (tecniche, strumenti e relazioni per analizzare, progettare, fare).

COMUNICAZIONE INTERCULTURALE: per favorire l'integrazione scolastica degli alunni stranieri è necessario pensare un'organizzazione scolastica flessibile riguardo alle risorse, agli strumenti di valutazione, ai tempi e agli spazi dell'attività didattica, privilegiando l'insegnamento individualizzato, lo sfruttamento e la valorizzazione di tutte le risorse del docente, attivando nuove e diverse modalità di apprendimento-insegnamento e stimolando il lavoro di gruppo in classe e fra le varie classi.

MEDIAZIONE INTERCULTURALE: per realizzare un'attività scolastica attenta all'interculturalità è necessario il collegamento scuola - territorio, intrattenendo rapporti con le famiglie, con gli Enti locali, con le Associazioni e le Comunità degli immigrati; così come è indispensabile conoscere la storia e gli stili cognitivi di ogni alunno. Una valorizzazione adeguata delle conoscenze generali degli alunni stranieri può costituire un arricchimento per le attività didattiche di tutto il gruppo di classe: ciò favorirebbe anche l'autostima dell'alunno non italiano, quindi la sua motivazione all'apprendimento e alla socializzazione. In questa ottica risulta fondamentale la figura del **Mediatore interculturale**. Egli è: *una figura professionale che svolge attività di collegamento tra persone immigrate appartenenti a culture straniere e associazioni, strutture socio-sanitarie, servizi e istituzioni sia locali che nazionali, con l'obiettivo di fornire risposte quanto più conformi alle esigenze di integrazione di ogni singolo individuo*. La nostra società è destinata sempre più a diventare multi-etnica e multiculturale; con il passare del tempo, le trasformazioni concernenti i rapporti tra culture differenti, sia in ambito familiare che nella rete di relazioni sociali, diventano sempre più frequenti.

Le fasi del management interculturale:

1. Conoscenza interculturale
2. Sperimentazione interculturale
3. Sostenibilità interculturale
4. Impegno interculturale
5. Impegno culturale
6. Rendicontazione interculturale

La pianificazione: la pianificazione interculturale deve diventare pensiero strategico ed entrare visibilmente in tutte le attività di progettazione, relazione, gestione, comunicazione e rendicontazione dell'Istituto. Essa verrà predisposta seguendo le fasi seguenti:

- Analisi del macro-ambiente
- Definizione scelte strategiche
- Attivazione del marketing operativo e scelta delle principali leve del service-mix
- Stesura del piano annuale di gestione interculturale
- Controllo e rendicontazione degli obiettivi prefissati

Nello specifico, per implementare le intenzioni sopra riportate e per le peculiarità dell'Istituto alberghiero, verrà attivato un progetto denominato:

GLOCALBAR: questo progetto prevede che **una volta al mese**, ed in via del tutto sperimentale, gli **alunni non italiani** aiutati dai loro compagni italiani e con la supervisione degli insegnanti del settore specifico (alberghiero), “gestiscano” un bar all'interno dell'istituto. Oltre a dolci e snack che verranno da loro preparati nelle cucine e serviti nella sala bar-ristorante assieme a spremute, frullati e caffetteria, verranno realizzate in contemporanea iniziative culturali e ricreative quali piccoli concerti, mostre, balli etnici, ecc. Infine per ogni volta che sarà attuata l'attività verrà preparato anche un piatto tipico in base alla provenienza degli studenti, che sarà diverso di volta in volta. Ovviamente le preparazioni saranno distribuite a tutti durante la pausa, in cambio di un piccolo contributo ricavato attraverso la vendita di tessere pre-pagate.

Superata la prova sperimentale il GLOCALBAR potrà diventare parte integrante dell'offerta formativa dell'Istituto.

Punto di partenza: da una parte l'esigenza di rispondere ai bisogni formativi degli stranieri coinvolgendoli in attività motivanti e professionalizzanti; dall'altra, la necessità di far fronte alle innumerevoli difficoltà proprie del mondo reale che il complesso apparato burocratico-normativo-legislativo non aiuta certo a interpretare, ostacolando l'intervento degli operatori scolastici, educativi.



L'Istituto alberghiero, radicato nel fertile tessuto cittadino offre stimoli e possibilità agli studenti, apre prospettive di vita e di lavoro. Nello stesso tempo, vincolato a un preciso ordinamento (monte orario delle lezioni, organizzazione didattica e disciplinare...) non sempre riesce a prestare l'attenzione che vorrebbe ai ragazzi in difficoltà che crescendo vedono il loro svantaggio concretarsi e radicarsi nella società e spegnersi ogni aspettativa di lavoro per la quale hanno studiato. Essendo la crescita sociale e lo sviluppo cognitivo un diritto dei ragazzi/e la scuola deve far sì che, utilizzando tutte le risorse, i mezzi e gli strumenti a disposizione, tutti gli allievi si inseriscano validamente nel tessuto cittadino, costruendo il loro progetto di vita, e questo deve valere per tutti gli studenti/esse.

Con la proposta del *GLOCALBAR*, si cerca di creare le condizioni per dar vita ad un progetto in cui ognuno possa partecipare secondo le proprie capacità e peculiarità, concretizzando l'impegno assunto, assumendo i ruoli assegnati all'interno del gruppo e interagendo con gli altri componenti; acquisendo infine competenze specifiche e abilità professionali.

Questa esperienza risulterà di grande interesse sotto il profilo didattico-educativo, in relazione a possibili interazioni con il mondo del lavoro e potrà inoltre le fondamenta per una cultura di integrazione. La partecipazione attiva e responsabile al lavoro proposto costituirà, per i ragazzi/e coinvolti, un credito spendibile all'interno di un percorso scolastico e utilizzabile in ambito lavorativo e professionale.

L'attività sarà svolta, all'interno dei laboratori, dove si svolgono abitualmente le esercitazioni di pratica di sala bar, il "*GLOCALBAR*" aprirà le porte agli invitati: personale docente e non docente, ai genitori degli allievi e ai rappresentanti delle istituzioni locali. Saranno invitati musicisti, ballerini ed artisti vari, per esibizioni dimostrative o, più semplicemente, per allietare e coinvolgere i partecipanti alla manifestazione. Per avere diritto alle consumazioni è necessario l'acquisto di una tessera rinnovabile.

Verranno di seguito decisi i giorni di apertura del *GLOCALBAR* in base alle attività didattiche:

PRIMA ATTIVITA':NOVEMBRE 2014

ULTIMA ATTIVITA'.....MAGGIO 2015 (cerimonia di chiusura)

Orari (DA CONCORDARE)

orario cucina:.....orario bar:.....apertura al "pubblico":.....

Le classi che saranno coinvolte saranno varie e da esse proverranno gli alunni che formeranno i 2 gruppi misti (in ragione di 8 per gruppo) e impegnati rispettivamente:

- gruppo addetto all'attività di cucina (4+ 4 STUDENTI NON ITALIANI)
- gruppo addetto all'attività di sala bar (4+ 4 STUDENTI NON ITALIANI)

I ragazzi /e frequentanti l'indirizzo ricevimento si alterneranno alla cassa dedicandosi alle operazioni di contabilità.

Si riporta a titolo di esempio le vivande adatte al servizio di sala bar di metà mattinata:

- piatto internazionale (cambia di volta in volta)
- cornetti caldi
- panini farciti
- pizzette
- crostata di marmellata o frutta
- torte salate
- toast
- torte varie



Risorse umane coinvolte

Il Dirigente scolastico, gli insegnanti (cucina, sala bar, ricevimento, alimentazione, sostegno), assistenti tecnici di laboratori e i mediatori culturali si occuperanno di:

- ideare e realizzare il progetto,
- coordinare le attività,
- concordare e stilare le liste delle vivande,
- preparare le tessere valide per la consumazione
- preparare gli attestati di partecipazione
- elaborare i questionari e scorporare i dati
- pubblicizzare l'evento e predisporre gli inviti
- presentare la documentazione e la relazione finale

Insegnante di cucina/sala bar/ricevimento

- per le attività svolte in laboratorio



Prospetto ricavi

- Il ricavato dalla vendita delle tessere pre-pagate e degli eventuali contributi e donazioni verrà interamente destinato al finanziamento del progetto stesso e quindi: al rimborso spese delle materie prime di cucina e bar, all'acquisto di materiale di cancelleria, al rimborso spese per le iniziative collaterali quali concerti, dimostrazioni, ecc....
- Parte delle risorse finanziarie raccolte verrà utilizzato per dei riconoscimenti da consegnare ai ragazzi partecipanti al progetto durante la cerimonia di chiusura (esempio: attestati o targhe di riconoscimento).

Obiettivi educativi

Realizzare una esperienza di integrazione

Valorizzare l'apprendimento attraverso le modalità pratiche concrete

Favorire le abilità relazionali comunicative

Favorire la capacità di organizzare il lavoro, la presa di coscienza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità

Consolidare l'autostima stimolare lo spirito e la capacità di collaborazione

Obiettivi didattici

Conoscere le ricette e realizzarle attraverso il lavoro di gruppo

Conoscere le proprietà merceologiche di alcuni cibi

Individuare i piatti più adatti alle diverse circostanze

Acquisire linguaggio comportamenti e gestualità professionali

Apprendere e mettere in pratica elementi di igiene e cura della persona

Attenzione all'immagine che di sé si offre al cliente

Apprendere a controllare le proprie istanze emotive

Modalità

Realizzazione pratica in gruppo delle ricette in cucina

Servizio di sala bar

Servizio alla cassa

Riordino e pulizia degli strumenti e dei locali

Questionario

Realizzazione di immagini fotografiche e di registrazioni video

La scheda di autovalutazione

Gli studenti, al termine della propria esperienza, compileranno una scheda di autovalutazione che permetterà agli insegnanti di accogliere le loro indicazioni e di attuare gli opportuni cambiamenti.

Sarà cura dell'insegnante referente, inviare una breve relazione finale (max 20 righe) che descriverà l'andamento del progetto, al seguente indirizzo blog.pesce007@gmail.com. Il materiale ricevuto sarà pubblicato.

Il progetto sarà ospitato on line nel sito www.pesce007.it che collaborerà alla buona riuscita dell'evento e aprirà gli appositi link necessari per scaricare il progetto, pubblicare foto e relazioni finali.