



## Candidatura N. 39160

### 2165 del 24/02/2017 - FSE - Percorsi per Adulti e giovani adulti

#### Sezione: Anagrafica scuola

##### Dati anagrafici

<b>Denominazione</b>	IS ENRICO MEDI
<b>Codice meccanografico</b>	CTIS00600C
<b>Tipo istituto</b>	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
<b>Indirizzo</b>	VIA PAPA GIOVANNI PAOLO II
<b>Provincia</b>	CT
<b>Comune</b>	Randazzo
<b>CAP</b>	95036
<b>Telefono</b>	00956136730
<b>E-mail</b>	ctis00600c@istruzione.it
<b>Sito web</b>	www.iissmedirandazzo.gov.it
<b>Numero alunni</b>	775
<b>Plessi</b>	CTPC00601Q - DON CAVINA CTRA00601C - A. M. MAZZEI CTRH00601L - IPSSAR MEDI SEZ. ASS. IISS MEDI RANDAZZO CTRH006501 - SERALE IST PROF PER I SERV. ALBERG. RIST CTTD00601P - ENRICO MEDI



## Sezione: Autodiagnosi

### Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.3.1 Percorsi per adulti	10.3.1A Percorsi per adulti	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE	Aumento della partecipazione e coinvolgimento dei soggetti, su base territoriale, finalizzato all'ampliamento della rete degli adulti Incremento dell'uso delle risorse e degli strumenti digitali e multimediali nella realizzazione degli interventi Incremento, negli interventi realizzati, di metodi didattici applicati solo con risorse e strumenti digitali e multimediali Innalzamento dei livelli delle competenze previste da Avviso



## Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 39160 sono stati inseriti i seguenti moduli:

### Riepilogo moduli - 10.3.1A Percorsi per adulti

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Potenziamento della lingua straniera	B1: BE SOCIAL	€ 4.873,80
Potenziamento della lingua straniera	EN LIGNE AVEC L'EUROPE	€ 4.873,80
Sviluppo delle competenze digitali	MATEMATICAMENTE DIGITALE	€ 4.977,90
Sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente [Gazzetta ufficiale L 394 del 30.12.2006, pag. 10]	L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI	€ 5.082,00
Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale	CAKE DESIGNER	€ 5.082,00
Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale	BERE CONSAPEVOLE	€ 5.082,00
	<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 29.971,50</b>

## Articolazione della candidatura

### 10.3.1 - Percorsi per adulti

#### 10.3.1A - Percorsi per adulti

##### Sezione: Progetto

##### Progetto: 'Grandi'... professionisti

<b>Descrizione progetto</b>	<p>Il progetto, che si svolgerà in orario extracurriculare, coinvolgerà tutti gli studenti del corso serale sia quelli in ritardo nelle discipline di base sia quelli che intendono potenziarle. Tutti i moduli prevedono, infatti, sia obiettivi per il recupero delle competenze di base legate alle lingue straniere, alla matematica e alle materie professionalizzanti che obiettivi legati al potenziamento.</p> <p>I moduli verranno affrontati privilegiando l'uso delle nuove tecnologie e supporti didattici multimediali per un maggiore coinvolgimento degli alunni del corso serale spesso inesperti di tali strumenti. Si farà quindi uso della "didattica digitale", con tutti gli applicativi che questa mette a disposizione, per interagire, insegnare, condividere e valutare poiché ciò rappresenta, certamente, una strategia di insegnamento attivo capace di valorizzare la partecipazione. Il "metodo digitale" appare, quindi, un importante strumento in grado di mettere i discenti in condizione non solo di gestire proficuamente e scientificamente l'enorme flusso di informazioni presente in rete, ma anche di evitare i pericoli derivanti da quello che è ormai noto come information overload. Il presente progetto favorisce, inoltre, la didattica laboratoriale attraverso lezioni professionalizzanti effettuate all'interno dei laboratori tecnico pratici del nostro istituto (laboratorio di Sala e vendita, laboratorio di enogastronomia cucina, laboratorio di enogastronomia pasticceria).</p> <p>Tra gli impatti del progetto, oltre al recupero ed al potenziamento delle competenze di base come prima detto, ci sarà quello di favorire e innescare negli adulti i processi di produzione della conoscenza e apprendimento collaborativo e permanente con condivisione dei contenuti, conoscenza delle caratteristiche dei nuovi media e degli strumenti di comunicazione, utilizzo delle tecnologie informatiche e del linguaggio multimediale per elaborare, produrre e comunicare il proprio lavoro, impiego degli strumenti digitali come un elemento strutturale dei processi di apprendimento.</p> <p>Alla realizzazione del progetto, inoltre, contribuiranno il Comune di Randazzo, l'Ordine Regionale dei Geologi di Sicilia, l'associazione Amici della Terra 'Club Monte serra' l'Associazione 'Fare Comune' e l'Associazione Nazionale Insegnanti Laboratori Alberghieri.</p>

##### Sezione: Caratteristiche del Progetto

### Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica.

L'Istituto si trova a Randazzo, comune di undicimila abitanti situato a 750 metri di altitudine che sorge alla confluenza di tre parchi naturali: il Parco dell' Etna, quello dei Nebrodi e quello dell'Alcantara. Presenta un contesto di particolare pregio paesaggistico ma le potenzialità del territorio non sono, a tutt'oggi, valorizzate adeguatamente a causa di fattori quali il ritardo dell'agricoltura ad adeguarsi alle nuove esigenze dei mercati, la caduta del ciclo edilizio, la crisi del commercio, la mancanza di aree industriali attrezzate, il diffuso salario minimo, le scarse capacità di sfruttamento dei sistemi di incentivazione diretti alle attività produttive. Una lieve inversione di tendenza sembra essere rappresentata dalle attività ricettive e ciò è testimoniato dalla nascita di nuovi insediamenti alberghieri e della ristorazione ( in particolare, per ciò che riguarda il turismo enogastronomico, apprezzati sono i vini DOC dell'Etna e l'olio DOP). Gli studenti dell'Istituto (professionale alberghiero e agrario, tecnico turistico/ammin., liceo classico e linguistico), per la maggior parte pendolari dei piccoli centri limitrofi, provengono da un ambiente socio culturale eterogeneo. Le carenze nelle competenze base riguardano, soprattutto, i due professionali dove si registra un notevole tasso di insufficienze e insuccesso. Anche negli altri indirizzi, comunque, emerge l'assoluta necessità di progettare attività finalizzate al potenziamento delle competenze di base.

### Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020

Con il presente progetto si intende potenziare le competenze di base dei partecipanti per quanto concerne la lingua inglese, le conoscenze delle TIC e più in generale favorire l'innalzamento del livello di istruzione della popolazione adulta, con particolare riguardo alle fasce di istruzione meno elevate. In particolare numerosi moduli del progetto sono caratterizzati da un forte orientamento alla pratica, dalla modularità e flessibilità dei percorsi, da un approccio finalizzato alla laboratorialità, allo sviluppo di competenze per la vita professionale.

Il presente progetto favorisce inoltre la didattica laboratoriale attraverso lezioni professionalizzanti effettuate all'interno dei laboratori tecnico pratici del nostro istituto (laboratorio di Sala e vendita, laboratorio di enogastronomia cucina, laboratorio di enogastronomia pasticceria).

### **Caratteristiche dei destinatari**

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

L'intera attività progettuale è orientata, in particolare, ad adulte e adulti, giovani adulte e adulti, con particolare attenzione per i NEET, i drop-out, gli analfabeti di ritorno, inoccupati e disoccupati, soggetti con provvedimenti di cautela personale, adulti stranieri che maggiormente rischiano l'emarginazione sociale, appartenenti a minoranze, soggetti in situazione di svantaggio.

Sulla base di quanto emerge dai colloqui e dalle interviste dei discenti che seguono il corso serale e dal confronto con le istituzioni e gli enti presenti nel territorio è emersa la necessità di attivare corsi di formazione per l'innalzamento delle competenze di base attraverso soprattutto attività di tipo laboratoriale, con promozione di una didattica attiva e professionalizzante, mediante anche la collaborazione tra i diversi attori della comunità educante.

### **Innovatività e qualità pedagogica**

Indicare, ad esempio, per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodi saranno applicati nella promozione della didattica attiva e laboratoriale; quali strumenti favoriranno la realizzazione del progetto, e quali impatti si prevedono sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio.

Il progetto, che prevede moduli finalizzati ad attività laboratoriali ed al potenziamento delle competenze di base, può ritenersi innovativo per gli aspetti legati alle modalità con cui verranno affrontati gli argomenti trattati, privilegiando l'uso delle nuove tecnologie e supporti didattici multimediali per un maggiore coinvolgimento dei discenti. La "didattica digitale" con tutti gli applicativi che mette a disposizione per interagire, insegnare, condividere e valutare rappresenta certamente una strategia di insegnamento attivo capace di valorizzare la partecipazione. Il "metodo digitale" appare, quindi, un importante strumento in grado di mettere in condizione non solo di gestire proficuamente e scientificamente l'enorme flusso di informazioni presente in rete, ma anche di evitare i pericoli derivanti da quello che è ormai noto come information overload. Il presente progetto favorisce inoltre la didattica laboratoriale attraverso lezioni professionalizzanti effettuate all'interno dei laboratori tecnico pratici del nostro istituto (laboratorio di Sala e vendita, laboratorio di enogastronomia cucina, laboratorio di enogastronomia pasticceria). Tra gli impatti del progetto ci sarà anche quello di favorire e innescare i processi di produzione della conoscenza e apprendimento collaborativo con condivisione dei contenuti, conoscere le caratteristiche dei nuovi media e degli strumenti di comunicazione, utilizzare le tecnologie informatiche.



**Inclusività, intesa come capacità della proposta progettuale di includere gli adulti e i giovani adulti con maggiore disagio negli apprendimenti, di portarli al termine del percorso formativo e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti adulti e le loro capacità cooperative**

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Il progetto nell'ottica di rendere operativa, anche per il percorso serale, la mission dell'Istituto ha il fine di garantire a tutti gli alunni il successo formativo, con particolare attenzione a quelli che presentano difficoltà.

Si intende, pertanto, adottare, nel progetto, la metodologia del Peer tutoring nello svolgimento delle attività didattiche con le tecnologie in classe: alcuni discenti svolgeranno la funzione di facilitatori dell'apprendimento a favore di altri discenti .

Si ritiene infatti che questo approccio possa stimolare negli studenti la creazione di relazioni sociali positive dentro l'ambiente scuola, agendo così da fattore positivo per il rischio di assenteismo e abbandono. Le attività saranno progettate e realizzate in linea con l'approccio dell'Inclusive education che si realizza attraverso esperienze collaborative in cui gli studenti, mentre apprendono e sviluppano abilità, sono responsabilizzati a lavorare con e per i compagni svantaggiati.

**Valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare il progresso effettivo nell'acquisizione delle competenze**

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze.

Saranno utilizzati dei test in forma di gioco (kahoot, quizizz etc.) per verificare il livello di apprendimento degli allievi così da poter valutare l'efficacia degli interventi del progetto. Inoltre, si valuteranno in entrata, in corso e in uscita la qualità e la quantità delle relazioni allievo-allievo e allievo-docente dentro le classi e i team attraverso strumenti standardizzati (es. questionari, sociogramma), e approcci qualitativi (es. focus group, interviste). Infine, si valuterà in fase iniziale, intermedia e finale l'atteggiamento emotivo e cognitivo degli studenti verso l'istituzione scolastica attraverso strumenti quantitativi e qualitativi per rilevare eventuali modificazioni nelle rappresentazioni soggettive dell'istituzione scolastica. Infine, al termine delle attività, sarà misurato negli studenti il gradimento verso le attività svolte con strumenti quantitativi creati ad hoc. Il monitoraggio scientifico delle attività consisterà nella valutazione delle implicazioni educative delle attività e delle tecnologie scelte e dei loro effetti sui livelli di apprendimento con l'utilizzo di strumenti validati.

**Adozione di strumenti per la certificazione delle competenze non formali e informali c/o CPIA e presso gli Istituti Secondari di Secondo Grado sedi di percorsi di secondo livello per l'Istruzione degli Adulti comprese, in entrambi i casi, le sedi carcerarie**

Descrivere i tipi di strumenti adottati; descrivere il tipo di competenze non formali e informali certificate; descrivere le finalità della certificazione rilasciata.

Tutti i moduli presenti nella presente progettazione sono strettamente collegati alle discipline oggetto di studio nel nostro corso serale. Tenendo conto di quanto previsto dalla nuova normativa inerente l'istruzione per gli adulti si farà in modo di certificare, alla fine dei percorsi, le competenze non formali e informali acquisite dagli studenti. Le stesse, all'inizio del nuovo periodo didattico, saranno inserite all'interno del dossier personale dei singoli studenti per far sì che vengano riconosciute come credito formativo e, pertanto, inserite nel profilo personalizzato e computate nel monte ore complessivo di frequenza di ogni studente.

Tale computo verrà effettuato per le seguenti discipline:

- i moduli relativi al Potenziamento della lingua straniera (B1: BE SOCIAL, EN LIGNE AVEC L'EUROPE): Lingua straniera inglese e Lingua straniera francese
- il modulo relativo a Sviluppo delle competenze digitali (MATEMATICAMENTE DIGITALE): Matematica
- il modulo relativo a Sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI): Alimentazione, Sala e Vendita, Enogastronomia
- i moduli relativi al Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale (CAKE DESIGNER, BERE CONSAPEVOLE): Sala e Vendita, Enogastronomia

**Coinvolgimento del territorio, in termini (a titolo esemplificativo) di partenariati e collaborazioni con amministrazioni centrali, regionali e locali, associazioni, fondazioni, enti del terzo settore, aziende sanitarie locali, università, centri di ricerca, operatori qualificati, reti già presenti a livello locale e altri attori presenti nell'ambito delle Reti territoriali per l'Apprendimento Permanente.**

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, e con quali finalità.

In linea con il percorso, già intrapreso negli ultimi anni, di collaborazione con gli attori del territorio, sia pubblici che privati, per la realizzazione di diversi progetti ed iniziative comuni, il presente progetto ne prevede il coinvolgimento. In particolare per la riuscita delle attività progettuali sarà fondamentale la collaborazione con il comune di Randazzo, l'Ordine Regionale dei Geologi di Sicilia e alcune associazioni socio ricreative e culturali sia nazionali che del territorio locale. Le attività di alcuni moduli verranno infatti svolte grazie al contributo e alla disponibilità di tali enti che metteranno a disposizione, oltre a materiale informativo ed agli spazi adibiti ad attività culturali e divulgative, la competenza dei loro soci e del loro personale altamente specializzato.



## Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

### Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr protocollo	Data Protocollo	All egato
Partenariato PON 2014-2020	1	ASSOCIAZIONE NAZIONALE INSEGNATI LABORATORI ALBERGHIERI	Accordo	2930/C3 7c	05/05/2017	Sì
Partenariato PON 2014-2020	1	ASSOCIAZIONE RICREATIVA CULTURALE FARE COMUNE	Accordo	2929/C3 7c	05/05/2017	Sì
Partenariato PON 2014 - 2020	1	AMICI DELLA TERRA "CLUB MONTESERRA"	Accordo	2931/C3 7c	10/05/2017	Sì
Partenariato PON 2014-2020	1	COMUNE DI RANDAZZO	Accordo	3091/C3 7c	10/05/2017	Sì
Accordo di partenariato PON 2014-2020	1	Ordine Regionale dei Geologi di Sicilia	Accordo	2928/C3 7c	05/05/2017	Sì

### Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Pr protocollo	Data Pro tocollo	All egato
Partenariato PON 2014-2020	CTIC84700E IC E. DE AMICIS - RANDAZZO	3092/C3 7c	10/05/2017	Sì

### Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento

## Sezione: Riepilogo Moduli

### Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
B1: BE SOCIAL	€ 4.873,80
EN LIGNE AVEC L'EUROPE	€ 4.873,80
MATEMATICAMENTE DIGITALE	€ 4.977,90
L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI	€ 5.082,00
CAKE DESIGNER	€ 5.082,00
BERE CONSAPEVOLE	€ 5.082,00
<b>TOTALE SCHEDE FINANZIARIE</b>	<b>€ 29.971,50</b>



## Sezione: Moduli

### Elenco dei moduli Modulo: Potenziamento della lingua straniera Titolo: B1: BE SOCIAL

#### Dettagli modulo

<b>Titolo modulo</b>	B1: BE SOCIAL
<b>Descrizione modulo</b>	<p><b>CONTESTO E STRUTTURA</b> L'apprendimento delle lingue straniere viene considerato una dimensione fondamentale della modernizzazione dei sistemi europei di istruzione. In tale contesto, e in linea con i punti di debolezza individuati nel RAV e con le priorità indicate nel Piano di Miglioramento di Istituto, nasce l'esigenza di un'azione di potenziamento delle competenze linguistiche che aiuti a diminuire il "gap" formativo dei nostri studenti, soprattutto quelli del corso serale che incontrano notevoli difficoltà nell'affrontare le lingue straniere. Il modulo, della durata di trenta ore, ha come obiettivo generale un'azione di integrazione all'attività curriculare e a quella di ampliamento dell'offerta formativa già prevista nel PTOF allo scopo di migliorare le competenze linguistiche comunicative in lingua Inglese ed aiutare gli studenti a raggiungere un livello di competenza B1 (CEFR), attraverso lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche di base ma prestando maggiore attenzione a quelle audio-orali. A questo scopo e anche al fine di sviluppare motivazione ed interesse negli studenti, il modulo prevede l'utilizzo di metodologie innovative che, oltre a metterli al centro dell'azione formativa facciano di loro i protagonisti attivi e creativi di un percorso che li vedrà "followers", "bloggers", "youtubers". Attraverso l'approfondimento di aree tematiche di sicuro interesse e legate anche alla specificità dell'indirizzo di studio (Fashion, Sport, Technology, Music, Food, Travelling ), attuato con l'ausilio degli strumenti maggiormente amati dagli allievi (blog, social media), verranno sviluppate abilità linguistiche che porteranno alla produzione di post (audio, video, text) da condividere sui social, pronti per i "like" del web. Le attività didattiche saranno affidate ad un madrelingua</p> <p><b>SCOPO DEL MODULO</b> Acquisire una competenza linguistico comunicativa pari al livello B1 (livello soglia) del CEFR</p> <p><b>OBIETTIVI DIDATTICO FORMATIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere i punti chiave di argomenti che riguardano le aree tematiche di interesse</li> <li>• muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre si nel Paese di cui si parla la lingua o mentre si naviga in rete</li> <li>• produrre semplici messaggi audio, video e di testo riguardanti le aree tematiche di interesse</li> <li>• esprimere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni</li> <li>• spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei propri progetti.</li> <li>• migliorare la comunicazione in lingua straniera</li> <li>• sviluppare le abilità di ascolto e parlato</li> <li>• acquisire la capacità di interagire nel mondo globalizzato</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Superare l'imbarazzo nell'uso della lingua straniera ed acquisire scioltezza e disinvoltura</li> </ul> <p><b>CONTENUTI</b></p>



- lessico, strutture, fraseologia, funzioni comunicative e aree tematiche relative al livello B1 (CEFR)
- aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (brevi dialoghi, interviste, report, conversazioni telefoniche,) con registro appropriato al contesto e agli interlocutori.
- Lessico e fraseologia del web
- Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità

#### METODOLOGIE

Le attività, che si svolgeranno esclusivamente in lingua inglese, prevedono l'utilizzo di materiale autentico, riguardante le "subject areas" di interesse, che gli studenti selezioneranno in rete e proporranno per le attività didattiche, partecipando attivamente alla progettazione del percorso. Il materiale selezionato servirà da spunto per la produzione dei lavori individuali, e di gruppo, che saranno sotto forma di messaggi di testo, audio o video (a seconda delle inclinazioni dei corsisti) da condividere sul web.

#### STRATEGIE DIDATTICHE

- role play (gli studenti si improvviseranno blogger, you tuber o semplicemente followers, condividendo le loro opinioni o commentando quelle degli altri, in lingua inglese, sui social).
- podcasting registrazione di contenuti ed opinioni riguardanti le aree tematiche di interesse e loro condivisione sui social media.

#### STRUMENTI

- laboratorio linguistico, laptop, tablet, smart phone

#### RISULTATI ATTESI

- raggiungimento del livello B1 da parte dell'80% per cento dei corsisti
- miglioramento delle competenze linguistico comunicative in lingua inglese da parte di tutti i corsisti

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

- 2 test di verifica oggettivi (in itinere e finale)
- monitoraggio dell'effettiva ricaduta sul profitto curriculare
- gradimento delle condivisioni
- questionario di valutazione e gradimento a cura dei corsisti (finale)

<b>Data inizio prevista</b>	01/10/2017
<b>Data fine prevista</b>	28/02/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Potenziamento della lingua straniera
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CTRH006501
<b>Numero destinatari</b>	18 Allievi dei percorsi di secondo livello per l'istr.degli adulti (da 16 Anni)
<b>Numero ore</b>	30
<b>Lingua</b>	Inglese
<b>Livello lingua</b>	Livello Autonomo - B1

### Sezione: Scheda finanziaria

#### Scheda dei costi del modulo: B1: BE SOCIAL



Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		18	1.873,80 €
	<b>TOTALE</b>					<b>4.873,80 €</b>

**Elenco dei moduli**  
**Modulo: Potenziamento della lingua straniera**  
**Titolo: EN LIGNE AVEC L'EUROPE**

**Dettagli modulo**

Titolo modulo	EN LIGNE AVEC L'EUROPE
<b>Descrizione modulo</b>	<p><b>CONTESTO E STRUTTURA</b> L'insegnamento di una lingua straniera si inserisce in un quadro culturale ampio e di carattere internazionale. L'appartenenza all'Unione Europea esige livelli di competenza nelle lingue straniere sempre più alti in modo da soddisfare bisogni comunicativi in una dimensione multilingue e per avere maggiori possibilità occupazionali. La scuola deve, quindi, accompagnare gli studenti lungo un percorso che miri alla crescita, allo sviluppo personale e all'ampliamento degli orizzonti culturali. Si deve, inoltre, tenere conto del fatto che saper parlare una lingua straniera è un processo che non si limita all'acquisizione di regole ed abilità, ma è un'evoluzione che comporta la nascita di sentimenti di empatia nei confronti di quelli che sono i comportamenti sociali, culturali e modi di essere propri di una cultura straniera. Premesso ciò, il progetto mira a migliorare gli standard di qualità della competenze in lingua francese e a valorizzare il profilo professionale. Il modulo, della durata di trenta ore, si propone di approfondire le competenze linguistiche in lingua francese attraverso un percorso aggiuntivo che permetta alla maggior parte degli studenti di raggiungere un'autonomia comunicativa efficace (livello B1 del QCER) tramite l'esposizione ai diversi registri linguistici per lo sviluppo delle quattro abilità con particolare attenzione a quelle audio-orali. Gli strumenti tecnologici e multimediali, per le loro caratteristiche di immediatezza e interattività, saranno molto utili per incoraggiare e stimolare gli alunni ad un uso sempre più disinvolto della lingua francese attraverso la produzione di materiale audio-visivo e la partecipazione a blog, social, forum e piattaforme per la didattica. Gli argomenti proposti saranno quelli che rientrano nella sfera di interesse degli studenti (musica, sport, tempo libero, studi, viaggi). Le attività metteranno al centro dell'apprendimento lo studente con i suoi interessi e bisogni, permettendogli di operare delle scelte che lo renderanno sempre più autonomo nella comunicazione in lingua francese.</p> <p><b>SCOPO DEL MODULO</b> Acquisire una competenza linguistica di livello B1 del QCER</p> <p><b>OBIETTIVI DIDATTICI FORMATIVI</b> - Ampliare gli orizzonti culturali degli alunni - Diffondere e realizzare l'educazione interculturale - Sviluppare le abilità linguistiche della comprensione orale e dell'interazione in situazioni di vita quotidiana</p>



- Utilizzare semplici strategie di autovalutazione e autocorrezione
- Interpretare immagini e foto
- Fare ipotesi di lavoro di lavoro
- Produrre semplici messaggi audio e video
- Muoversi con disinvoltura sulla rete
- Lavorare autonomamente a coppie, in gruppo
- Mettere in atto comportamenti autonomi e di fiducia in se stessi
- Saper utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi

#### CONTENUTI

- aspetti comunicativi e socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- strutture morfosintattiche, fonetica, ritmo e intonazione della frase
- lessico delweb
- lessico e fraseologia relativi a tematiche di vita quotidiana, sociale e di attualità
- strategie di produzione 'pour' comunicare

#### METODOLOGIE

Per il raggiungimento degli obiettivi, si farà ricorso a materiale autentico in un approccio di tipo funzionale comunicativo che consentirà di sviluppare gradualmente le quattro abilità. Si terrà conto delle proposte degli studenti per costruire insieme dei percorsi formativi. Quindi si punterà sulla lezione partecipata e la lezione frontale sarà riservata a pochi momenti informativi. Si privilegeranno la discussione in francese, i lavori di gruppo e le attività con uso di strumenti multimediali.

#### STRATEGIE DIDATTICHE

- jeux de rôle
- registrazioni di contenuti
- scambio di opinioni attraverso il web
- ascolto di trasmissioni radiofoniche
- sequenze video con presa di appunti
- consultazione di documenti sulla rete

#### STRUMENTI

- laboratorio linguistico, tablet, smartphone, LIM, computer

#### RISULTATI ATTESI

- Raggiungimento del livello B1 da parte dell'80% dei corsisti
- Miglioramento delle capacità comunicative in lingua francese da parte di tutti i corsisti

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

- 3 prove (iniziale, in itinere, finale)
- questionario di valutazione e gradimento dei partecipanti
- monitoraggio della ricaduta sul profitto

<b>Data inizio prevista</b>	01/10/2017
<b>Data fine prevista</b>	28/02/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Potenziamento della lingua straniera
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CTRH006501
<b>Numero destinatari</b>	18 Allievi dei percorsi di secondo livello per l'istr.degli adulti (da 16 Anni)
<b>Numero ore</b>	30
<b>Lingua</b>	Francese
<b>Livello lingua</b>	Livello Autonomo - B1



## Sezione: Scheda finanziaria

### Scheda dei costi del modulo: EN LIGNE AVEC L'EUROPE

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		18	1.873,80 €
	<b>TOTALE</b>					<b>4.873,80 €</b>

### Elenco dei moduli

Modulo: Sviluppo delle competenze digitali

Titolo: MATEMATICAMENTE DIGITALE

### Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	MATEMATICAMENTE DIGITALE



<b>Descrizione modulo</b>	<p><b>STRUTTURA</b> Il presente modulo rientra nelle attività relative al potenziamento e recupero delle competenze di Matematica proposte per gli studenti del corso serale della scuola. E' concepito come attività di didattica digitale innovativa in modalità gaming (gioco e app) tramite qualunque dispositivo (PC, LIM, Tablet, Smartphone).</p> <p><b>OBIETTIVI DIDATTICO/FORMATIVI</b> - miglioramento e potenziamento delle competenze di matematica finalizzate all'eccellenza - recupero delle conoscenze di base della Matematica - percorso di riavvicinamento alla Matematica attraverso le tecnologie digitali</p> <p><b>PRINCIPALI METODOLOGIE</b> • Lezioni interattive, con sussidi e strumenti digitali; • Attività di gruppo; • Analisi di casi e documenti; • Problem solving.</p> <p><b>RISULTATI ATTESI</b> - Assecondare il senso naturale di scoperta e di relazione degli studenti - Stimolare attività di produzione scritta e grafica; - Progettare attività di apprendimento cooperativo - Conoscere e usare le tecnologie informatiche in maniera sicura e corretta - Prendere familiarità con il linguaggio delle immagini e dei filmati; - Accelerare il processo di apprendimento attraverso l'utilizzo di lezioni interattive che sono più coinvolgenti - Accrescere i diversi canali di apprendimento e stimolare le diverse intelligenze o abilità; - Realizzare un apprendimento collaborativo in quanto mette l'alunno al centro del processo di apprendimento.</p> <p><b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b> - Tre prove (iniziale, in itinere, finale); - questionario di valutazione e gradimento dei partecipanti; - monitoraggio della ricaduta sul profitto.</p>
<b>Data inizio prevista</b>	01/10/2017
<b>Data fine prevista</b>	28/02/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Sviluppo delle competenze digitali
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CTRH006501
<b>Numero destinatari</b>	19 Allievi dei percorsi di secondo livello per l'istr.degli adulti (da 16 Anni)
<b>Numero ore</b>	30

### Sezione: Scheda finanziaria

#### Scheda dei costi del modulo: MATEMATICAMENTE DIGITALE

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		19	1.977,90 €



	<b>TOTALE</b>					<b>4.977,90 €</b>
--	---------------	--	--	--	--	-------------------

### Elenco dei moduli

**Modulo: Sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente  
(Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre  
2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente [Gazzetta ufficiale L  
394 del 30.12.2006, pag. 10]**

**Titolo: L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI  
ALIMENTI**

### Dettagli modulo

Dettagli modulo	
<b>Titolo modulo</b>	L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI



**Descrizione  
modulo**

**STRUTTURA**

Con il presente modulo si intendono perseguire molteplici bisogni, primo fra tutti quello di incentivare i nostri allievi del corso serale, nell'ottica di un apprendimento permanente, allo studio teorico e pratico di tematiche afferenti il settore ristorativo con particolare riferimento al mondo vitivinicolo e alla promozione del territorio locale e nazionale. Imparare a imparare diventerà per gli studenti del serale una abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio apprendimento anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale che in gruppo. Partendo dalla consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni, si identificheranno le opportunità disponibili e la capacità di sormontare gli ostacoli per apprendere in modo efficace. Attraverso questo modulo i discenti prenderanno le mosse da quanto hanno appreso durante il corso e in precedenza dalle loro esperienze di vita per usare e applicare conoscenze e abilità in tutta una serie di contesti primo fra tutti quello professionale.

Il modulo, della durata di trenta ore svolto nei laboratori del plesso centrale dell'istituto "E. Medi" di Randazzo, viene proposto agli alunni del corso serale che vogliono imparare attraverso gli alimenti le tecniche e i segreti di un apprendimento permanente legato alla conoscenza degli alimenti.

**OBIETTIVI DIDATTICO/FORMATIVI.**

- Analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari.
- Acquisire una cultura della genuinità degli alimenti
- Portare a conoscenza dell'allievo le caratteristiche che regolano l'abbinamento enogastronomico, evidenziando le principali caratteristiche del cibo e del vino e facendo risaltare come esse vanno collegate
- Conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche, ambientali e sociali che li caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo
- Conoscere e operare, intrattenendo relazioni tra il mondo della scuola, le istituzioni del territorio e il mondo della produzione

**CONTENUTI**

- Cibo ed emozioni
- Percorso storico
- Prodotti tipici
- Etichetta, pubblicità, consumi
- Il vino e i giovani
- Tecniche di abbinamento cibo vino
- Sicuri a tavola
- Dal convenzionale al biologico

**PRINCIPALI METODOLOGIE**

- Lezioni frontali
- Lezioni multimediali .
- Esercitazioni tecnico pratiche in laboratorio
- Simulazioni

**RISULTATI ATTESI**

- Saper illustrare alla clientela la lista delle vivande e dei vini
- Imparare a conoscere gli alimenti stagionali e gli accoppiamenti enogastronomici
- Essere in grado di effettuare un'analisi organolettica di un vino e saperne descrivere le caratteristiche in base anche all'abbinamento di un cibo.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

- Tre prove (iniziale, in itinere, finale);
- questionario di valutazione e gradimento dei partecipanti;
- monitoraggio della ricaduta sul profitto.

**Data inizio prevista**

21/01/2018



<b>Data fine prevista</b>	31/08/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente [Gazzetta ufficiale L 394 del 30.12.2006, pag. 10]
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CTRH006501
<b>Numero destinatari</b>	20 Allievi dei percorsi di secondo livello per l'istr.degli adulti (da 16 Anni)
<b>Numero ore</b>	30

### Sezione: Scheda finanziaria

#### Scheda dei costi del modulo: L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	<b>TOTALE</b>					<b>5.082,00 €</b>

#### Elenco dei moduli

**Modulo: Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale**

**Titolo: CAKE DESIGNER**

#### Dettagli modulo

<b>Titolo modulo</b>	CAKE DESIGNER
<b>Descrizione modulo</b>	<p><b>CONTESTO E STRUTTURA</b></p> <p>Nel mondo della pasticceria si deve tenere conto del fatto che l'arte del cake design è in forte crescita e che i "cake designer" sono ricercati per le loro abilità decorative e per la loro capacità di creare bellezza con pochi e semplici ingredienti.</p> <p>Il modulo, della durata di trenta ore svolto nei laboratori del plesso centrale dell'istituto "E. Medi" di Randazzo, viene proposto agli alunni del corso serale che vogliono imparare le tecniche e i segreti del mondo del cake design. Il corso, una delle attività creative più famose e in voga del momento, guiderà passo dopo passo i partecipanti illustrando loro le ricette di base e i materiali necessari per la realizzazione, le tecniche di "modeling" e "painting". In poco tempo e direttamente a scuola, gli allievi saranno in grado di creare e rivestire le loro creazioni di pasticceria.</p> <p><b>OBIETTIVI DIDATTICI FORMATIVI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'attrezzatura utilizzata;</li> <li>• saper distinguere i vari tipi di ingredienti utilizzati;</li> <li>• Conoscere le diverse caratteristiche organolettiche;</li> </ul>



- Analizzare le materie prime;
- Organizzare il lavoro e utilizzare l'aerografo;
- lavorare con diverse tipologie di pasta (gum paste e modelling paste);
- imparare le diverse tecniche di approccio alla decorazione;
- effettuare con precisione la colorazione della pasta di zucchero distinguendo per tipologia i coloranti utilizzati (polveri, gel e pasta);
- eseguire la stesura della pasta;
- conoscere le diverse coperture (ganache, crema al burro, panna vegetale);
- realizzare alcune tecniche di rivestimento di una torta in pasta di zucchero come: petali, drappaggi, pieghe, intrecci, strati, fiocchi, ecc..;
- realizzare decorazioni a tema floreale con l'utilizzo di stampini e a mano libera: rose, margherite, calle, orchidee e variazioni che possono essere applicate dal docente stesso;
- conoscere la ghiaccia reale e le varie tipologie;
- utilizzare la ghiaccia con coni e beccucci di metallo;

#### CONTENUTI

Il modulo si articolerà nei seguenti contenuti:

- CENNI STORICI DELLA PASTICCERIA E DEL CAKE DESIGN
- LE BASI DELLA PASTICCERIA
  - BASI DELLE REALIZZAZIONI: PAN DI SPAGNA, TORTA MORETTA, SPONGE CAKE, ECC..;
  - LE CREME: DALLA PASTICCERIA ALLA MOUSSE, BAVARESI, DOLCI TRADIZIONALI
  - BAGNE ALCOLICHE E NON;
  - PREPARAZIONE DELLA PASTA DI ZUCCHERO;
- LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA O CAKE DESIGN
  - DECORAZIONI FLOREALI E ASSEMBLAGGIO
  - MODELLING E STRUTTURE
  - PAINTING ED ELEMENTI DI AEROGRAFIA.
  - INTRODUZIONE ALLA GHIACCIA REALE E MINI DECORAZIONI

#### METODOLOGIE

Si terrà conto delle proposte degli studenti per costruire insieme dei percorsi formativi. Si punterà sulla lezione partecipata e la lezione frontale sarà riservata a pochi momenti informativi. Si privilegeranno le attività laboratoriali e i lavori di gruppo.

#### STRUMENTI

Aula con LIM e laboratorio di cucina e pasticceria.

#### RISULTATI ATTESI

- Acquisire nuove tecniche e trasformare una passione in un vero e proprio lavoro,
- Migliorare la professionalità dei discenti oltre che stimolare interesse e partecipazione.
- Saper costruire le ricette partendo dalla conoscenza delle materie prime;
- Saper progettare e realizzare delle vere e proprie opere dolciarie.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

- Tre prove (iniziale, in itinere, finale);
- questionario di valutazione e gradimento dei partecipanti;
- monitoraggio della ricaduta sul profitto.

<b>Data inizio prevista</b>	01/10/2017
<b>Data fine prevista</b>	31/08/2018
<b>Tipo Modulo</b>	Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale
<b>Sedi dove è previsto il modulo</b>	CTRH006501
<b>Numero destinatari</b>	20 Allievi dei percorsi di secondo livello per l'istr.degli adulti (da 16 Anni)



Numero ore

30

**Sezione: Scheda finanziaria**

**Scheda dei costi del modulo: CAKE DESIGNER**

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	<b>TOTALE</b>					<b>5.082,00 €</b>

**Elenco dei moduli**

**Modulo: Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale**

**Titolo: BERE CONSAPEVOLE**

**Dettagli modulo**

Dettagli modulo	
<b>Titolo modulo</b>	BERE CONSAPEVOLE



<p><b>Descrizione modulo</b></p>	<p><b>STRUTTURA E OBIETTIVI DIDATTICO/FORMATIVI:</b> Nel mondo del bar e della ristorazione si deve tenere conto del fatto che l'uso consapevole e responsabile dell'alcool è una tendenza in forte crescita e che i 'nuovi' barman sono ricercati per le loro abilità decorative e per la loro capacità di creare bellezza con pochi e semplici ingredienti. Il modulo, della durata di trenta ore svolto nei laboratori del plesso centrale dell'istituto "E. Medi" di Randazzo, viene proposto agli alunni del corso serale che vogliono imparare le tecniche e i segreti del mondo del bar.</p> <p><b>OBIETTIVI DIDATTICO/FORMATIVI.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar</li> <li>- Saper preparare e servire i principali cocktail e bevande</li> <li>- Saper servire e vendere con consapevolezza</li> <li>- conoscere gli effetti dell'uso e dell'abuso dell'alcool</li> <li>- conoscere le tecniche di comunicazione, presentazione e servizio che valorizzano le peculiarità dei prodotti alcoolici,.</li> </ul> <p><b>CONTENUTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Storia dei cocktail</li> <li>- Classificazione dei cocktail</li> <li>- Le grammature</li> <li>- La creazione di un cocktail</li> <li>- Le guarnizioni</li> <li>- Nuove tendenze del bere miscelato</li> <li>- Rischi e effetti e conseguenze causati dall'abuso di alcool</li> </ul> <p><b>PRINCIPALI METODOLOGIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Lezioni multimediali .</li> <li>- Esercitazioni tecnico pratiche in laboratorio</li> <li>- Simulazioni</li> </ul> <p><b>RISULTATI ATTESI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Far conoscere l'origine dei cocktail, la loro classificazione ed il modo in cui possono essere creati.</li> <li>- Portare a conoscenza delle grammature e delle varie ricette dei cocktail</li> </ul> <p><b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tre prove (iniziale, in itinere, finale);</li> <li>• questionario di valutazione e gradimento dei partecipanti;</li> <li>• monitoraggio della ricaduta sul profitto.</li> </ul>
<p><b>Data inizio prevista</b></p>	<p>01/10/2017</p>
<p><b>Data fine prevista</b></p>	<p>31/08/2018</p>
<p><b>Tipo Modulo</b></p>	<p>Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale</p>
<p><b>Sedi dove è previsto il modulo</b></p>	<p>CTRH006501</p>
<p><b>Numero destinatari</b></p>	<p>20 Allievi dei percorsi di secondo livello per l'istr.degli adulti (da 16 Anni)</p>
<p><b>Numero ore</b></p>	<p>30</p>

**Sezione: Scheda finanziaria**

**Scheda dei costi del modulo: BERE CONSAPEVOLE**



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IS ENRICO MEDI (CTIS00600C)

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	<b>TOTALE</b>					<b>5.082,00 €</b>



## Azione 10.3.1 - Riepilogo candidatura

### Sezione: Riepilogo

#### Riepilogo progetti

Progetto	Costo
'Grandi'... professionisti	€ 29.971,50
<b>TOTALE PROGETTO</b>	<b>€ 29.971,50</b>

<b>Avviso</b>	2165 del 24/02/2017 - FSE - Percorsi per Adulti e giovani adulti(Piano 39160)
<b>Importo totale richiesto</b>	€ 29.971,50
<b>Num. Prot. Delibera collegio docenti</b>	14
<b>Data Delibera collegio docenti</b>	03/03/2017
<b>Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto</b>	762
<b>Data Delibera consiglio d'istituto</b>	27/04/2017
<b>Data e ora inoltro</b>	31/05/2017 12:36:10

#### Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.3.1A - Percorsi per adulti	Potenziamento della lingua straniera: <u>B1: BE SOCIAL</u>	€ 4.873,80	
10.3.1A - Percorsi per adulti	Potenziamento della lingua straniera: <u>EN LIGNE AVEC L'EUROPE</u>	€ 4.873,80	
10.3.1A - Percorsi per adulti	Sviluppo delle competenze digitali: <u>MATEMATICAMENTE DIGITALE</u>	€ 4.977,90	
10.3.1A - Percorsi per adulti	Sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente [Gazzetta ufficiale L 394 del 30.12.2006, pag. 10]: <u>L'APPRENDIMENTO PERMANENTE ATTRAVERSO LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI</u>	€ 5.082,00	
10.3.1A - Percorsi per adulti	Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale: <u>CAKE DESIGNER</u>	€ 5.082,00	



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IS ENRICO MEDI (CTIS00600C)

10.3.1A - Percorsi per adulti	Rafforzamento delle competenze di base anche legate a interventi di formazione professionale: <u>BERE</u> <u>CONSAPEVOLE</u>	€ 5.082,00	
	<b>Totale Progetto "Grandi'... professionisti"</b>	<b>€ 29.971,50</b>	€ 30.000,00
	<b>TOTALE CANDIDATURA</b>	<b>€ 29.971,50</b>	