

80069 Vico Equense (NA)

Via S. Maria del Toro, 1

Tel. 081 8016355 • Fax 081 8016354

E-mail: ipssarvicoequense@tiscali.it • Sito web: www.ipssardegennaro.com

1. Studenti con particolari bisogni educativi: futuri chefs d'Europa

Il progetto

La crescente richiesta, da parte dell'industria alberghiera e della ristorazione, di personale sempre più qualificato in campo professionale ha indotto la scuola a sviluppare un piano dell'offerta formativa via via più ampio e rispondente ai bisogni specifici di un settore turistico nazionale e comunitario in continua evoluzione. L'istituto ha sede in un territorio ad alta vocazione turistica e rappresenta una presenza significativa nella penisola Sorrentina. Tuttavia, solo una minima parte degli studenti è locale, mentre la maggioranza proviene dall'hinterland napoletano, ove si registra un alto tasso di disoccupazione, analfabetismo e abbandono scolastico. Questo progetto ha lo scopo di fornire agli studenti uno scopo e una motivazione in più a proseguire gli studi, in particolare delle lingue straniere che rappresentano un importante fattore per l'inserimento professionale. Gli studenti potranno acquisire una formazione generale più completa e adeguata alle necessità del mercato del lavoro a cui afferiranno attraverso la specializzazione acquisita. In tal modo la scuola in questione assolve al ruolo indispensabile di formare personale qualificato per i settori turistico-alberghiero e della ristorazione, che sono alla base dell'economia locale, regionale e nazionale.

Lo sviluppo

Il progetto privilegia l'approccio comunicativo basato sul metodo dell'uso estensivo della lingua attraverso percorsi di apprendimento non-formali. La comunicazione con il partner straniero durante tutte le fasi del progetto favorisce l'insegnamento/apprendimento linguistico permanente in situazione (“Learning by doing”). Inoltre, durante la visita all'estero alla scuola partner, gli alunni vengono inseriti in squadre miste (due studenti rumeni e due studenti italiani) ai quali vengono affidati dei compiti diversi ogni giorno, ed è prevista una rotazione delle squadre. Gli studenti ospitanti spiegano ai loro ospiti gli ingredienti, le ricette, i metodi di preparazione, la mise en place, gli utensili, ecc. Inoltre, le visite guidate previste presso aziende ristorative del luogo intendono apportare un plusvalore formativo in termini di apprendimento e di concreto avviamento al lavoro dei giovani nel mercato turistico internazionale, attraverso l'uso dei linguaggi specialistici.

Di fondamentale importanza è la comunicazione a distanza tra gli alunni italiani e quelli rumeni coinvolti nel progetto (tramite Internet e/o il programma MSN Messenger), al fine di intraprendere un dialogo amichevole, tramite l'uso della L2 in contesti comunicativi spontanei, e favorire l'auto-apprendimento della lingua, avviando così la creazione di una rete di dimensione transnazionale.

La ricaduta

L'esperienza può essere trasferita ed adattata con successo a tutte le tipologie di scuole tecniche e professionali, a seconda delle proprie aree di specializzazione. Considerato il successo che il progetto ha riscosso tra gli alunni beneficiari di questa forma di cooperazione transnazionale, l'istituto intende allargare la proposta progettuale riproponendola in maniera più ampia a diversi paesi dell'Unione Europea, in particolare a quelli che si affacciano sul Mediterraneo. Lo scopo è quello di riscoprire il patrimonio enogastronomico e culturale, al fine di valorizzarlo e promuoverlo attraverso l'esperienza e la pratica professionale nei paesi partner, nell'ambito di futuri progetti comunitari che l'istituto intende attivare.

Uno degli aspetti più innovativi del progetto è la tipologia dell'utenza a cui questo si rivolge: alunni "drop out", provenienti da aree economicamente depresse dell'hinterland napoletano. L'obiettivo è quello di recuperare tali studenti alla scuola, allo studio delle lingue e alla formazione professionale, attraverso un apprendimento "non-formale", basato sul "Learning by doing", da svolgere insieme ai loro pari (peer education), anche stranieri, e sull'e-Learning, condividendo con loro timori, speranze per il raggiungimento di obiettivi comuni. Gli studenti sviluppano il 'gusto' per le lingue in contesti professionali e la curiosità per altre culture, riscoprendo una 'parentela' che li fa sentire simili ad altri popoli.

Referente: Stefania D'Alessio