Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circolare n.72

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0014217 del 15/10/2026
I (Uscita)

Agli Studenti interessati
Alle Famiglie
Ai Docenti
Al DSGA
Al personale ATA
Bacheca Argo Scuola

Oggetto: Attivazione moduli Programma Operativo Complementare "Per la Scuola" 2014-2020, Avviso 64310 del 23/04/2025 - POC - Percorsi di Orientamento - *Mi oriento nel mondo delle professioni* (CUP – E84D25001400001)

Mod. 1: Orientarsi nel mondo della CUCINA Ed.1
Mod. 2: Orientarsi nel mondo della Pasticceria
Mod. 3: Esploratori di se stessi

Si informano gli studenti, le studentesse e le rispettive famiglie che, nell'ambito delle attività del POC Orientamento, il nostro Istituto attiverà **tre moduli formativi,** finalizzati a potenziare competenze personali, culturali, professionali e pratiche. I percorsi sono rivolti **agli studenti e alle studentesse delle classi terze, quarte e quinte e delle classi seconda e terza del percorso 4+2**.

Organizzazione e durata dei moduli

- Ciascun modulo avrà una **durata complessiva di 30 ore** e terminerà **entro e non oltre il 31 dicembre 2026**. Le attività si svolgeranno in **orario pomeridiano**, al termine delle lezioni, presso le seguenti sedi dell'Istituto:
  - Sede di San Tarcisio: moduli 1 e 2;
  - Sede di Sestio Menas: modulo 3.

orientativamente nei seguenti giorni settimanali: MODULO 1 (martedì/mercoledì) - MODULO 2 (giovedì) - MODULO 3 (venerdì)

- Ogni modulo potrà accogliere un massimo di 19 studenti. Le iscrizioni saranno accolte in base all'ordine cronologico di presentazione delle domande. Una volta raggiunto il numero massimo previsto, le iscrizioni al modulo interessato saranno chiuse; eventuali ulteriori richieste potranno essere indirizzate verso altri moduli, qualora vi siano posti disponibili.

- L'attivazione di ciascun percorso è subordinata al raggiungimento di un numero minimo di 9 iscritti.
- Si precisa che, qualora il numero dei frequentanti scenda al di sotto di 9 per due giorni consecutivi, dopo il secondo giorno consecutivo il corso sarà immediatamente chiuso. Al fine di ottenere l'attestato di partecipazione, il singolo studente dovrà frequentare almeno il 75% del monte ore del modulo.

Modalità di iscrizione

Gli studenti e le studentesse interessati dovranno compilare, entro e non oltre **martedì 20 ottobre 2026**, il modulo Google corrispondente al percorso formativo prescelto, utilizzando obbligatoriamente il proprio account di posta elettronica istituzionale.

MODULO 1: Orientarsi nel mondo della CUCINA ed.1: https://forms.gle/LkpA7UarWFU2tYXE9

MODULO 2: Orientarsi nel mondo della PASTICCERIA: https://forms.gle/7qnoMbuDrHbtPHBV6

MODULO 3: Esploratori di se stessi: https://forms.gle/s4wYueGSig12A5tZA

Di seguito una sintetica descrizione dei moduli:

TITOLO MODULO	DESCRIZIONE MODULO
Orientarsi nel mondo della CUCINA: competenze, opportunità, prospettive ED. 1	Il modulo intende guidare gli studenti del triennio enogastronomia-cucina verso una maggiore consapevolezza delle proprie competenze, passioni e prospettive professionali, supportandoli nella scelta del percorso post-diploma. Strutturato in 30 ore, il percorso prevede attività di autovalutazione, incontri con chef, imprenditori del settore e docenti di ITS Academy, visite didattiche a strutture ristorative e laboratori di approfondimento su figure e ruoli professionali. Gli obiettivi didattico-formativi sono: favorire l'esplorazione delle opportunità lavorative e formative nel settore food, stimolare l'autoconoscenza e la capacità di autovalutazione, potenziare le competenze trasversali utili per l'inserimento lavorativo o la prosecuzione degli studi. Le metodologie privilegiate sono l'apprendimento attivo, il problem solving, il project work e il dialogo con i professionisti del settore. I risultati attesi includono una maggiore chiarezza nella definizione del proprio progetto formativo e professionale e una conoscenza aggiornata del mercato del lavoro enogastronomico. La verifica avverrà attraverso la raccolta di elaborati personali, la compilazione di un portfolio orientativo e la partecipazione attiva agli incontri.
Orientarsi nel mondo della PASTICCERIA: competenze, opportunità, prospettive	Il modulo di pasticceria intende accompagnare gli studenti del triennio e gli studenti della classe seconda dell'indirizzo sperimentale 4+2, in un percorso di orientamento consapevole, valorizzando talenti, interessi e competenze legate al settore dell'arte bianca e della pasticceria, al fine di supportarli nella scelta del proprio futuro formativo e professionale. Strutturato in 30 ore, il percorso prevede attività laboratoriali di lavorazione artigianale, momenti di autovalutazione e incontri con pastry chef e professionisti del settore dolciario. Gli studenti svilupperanno competenze tecniche e creative legate alla pasticceria artigianale, approfondendo la lavorazione del prodotto e l'attenzione alla qualità delle materie prime, alla cura estetica, alla presentazione e alla qualità finale della produzione dolciaria.

	Gli obiettivi didattico-formativi sono: favorire la conoscenza delle opportunità lavorative e formative nel settore della pasticceria e delle arti bianche, stimolare l'autoconoscenza e la valorizzazione delle proprie attitudini creative e professionali, potenziare le competenze trasversali utili all'inserimento nel mondo del lavoro o alla prosecuzione degli studi. Le metodologie adottate privilegiano l'apprendimento attivo, il learning by doing, il problem solving, il project work e il confronto diretto con professionisti del settore. I risultati attesi riguardano una maggiore consapevolezza del proprio progetto formativo e professionale, insieme a una conoscenza aggiornata delle prospettive occupazionali e delle evoluzioni del comparto dolciario e artigianale. La verifica avverrà attraverso la raccolta di elaborati personali, la realizzazione di un portfolio orientativo e la partecipazione attiva alle attività e agli incontri previsti dal modulo.
ESPLORATORI DI SE STESSI	Un percorso di consapevolezza personale per aiutare gli studenti a esplorare le proprie emozioni, valori, attitudini e passioni. Attraverso attività esperienziali, test di personalità, riflessioni guidate, storytelling e scrittura autobiografica, i ragazzi impareranno a conoscersi meglio e a riconoscere le proprie risorse interiori. Il corso aiuta a dare un nome ai desideri, identificare i propri punti di forza e debolezza e sviluppare un'immagine più chiara del proprio potenziale. Uno spazio per ascoltarsi e darsi il permesso di immaginare il proprio futuro, partendo da ciò che si è. Le metodologie privilegiate sono l'apprendimento attivo, il problem solving, il cooperative learning. I risultati attesi includono una maggiore consapevolezza di sé e, di conseguenza, una maggiore chiarezza nella definizione del proprio progetto personale, formativo e professionale.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)