

IL TEAM DI LAVORO

esprime la volontà di proseguire negli intenti fondanti del progetto per una futura collaborazione che consenta agli studenti di svolgere ore di attività di Alternanza Scuola Lavoro nelle sedi degli istituti aderenti al progetto.

La centralità degli studenti come ambasciatori del proprio prodotto turistico-enogastronomico, in Italia e all'estero, e come fruitori di nuove esperienze professionali del proprio settore di appartenenza, è l'obiettivo fondante della nuova collaborazione.

Gli Istituti si rendono disponibili nell'accogliere gli studenti delle scuole partner, per un massimo di 15 studenti per flusso accompagnati da uno/due docenti, per almeno una settimana (min 36 ore ASL), da inserire nelle lezioni, nelle esercitazioni laboratoriali, in workshop con esperti, e nelle attività organizzate dall'istituto.

Per i docenti in modalità Job-shadowing.

Gli studenti saranno alloggiati presso le famiglie degli alunni della scuola ospitante, in generale secondo un principio di reciprocità, mentre i docenti dai colleghi della scuola ospitante, senza alcun aggravio di spesa per le scuole coinvolte nelle mobilità.

I flussi saranno regolati nel rispetto dei calendari scolastici regionali e dei piani triennali dell'offerta formativa dei singoli Istituti.

La presente dichiarazione di intenti è stata stipulata all'unanimità dei presenti.

[Handwritten signatures]
Panziero
Cunzio
Sestini
Sestini
Sestini
Sestini
Sestini
Sestini

[Handwritten signatures]
Alcibiade
Quaranta
Sestini
Sestini
Sestini
Sestini
Sestini



Luca Sestini

DICHIARAZIONE DI INTENTI

Oggi 6/04/2017, presso l'IIS "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, sito in Via F. Barnabei n.2 64100 Teramo (TE) si è riunito come da programma, il team di lavoro del Progetto "Italian Food ...more than a brand - Saperi e sapori dei prodotti agroalimentari di qualità" e i rispettivi dirigenti (costituitisi in una ATS in data 09/12/2015) per valutare gli esiti del progetto.

Risultano presenti per l'Istituto "Di Poppa-Rozzi" di Teramo il D.S. Caterina Provvvisiero e i Prof.ri Luigi Giordano, Paola Matriciani, Gabriella Colangeli, Francesca Di Pietro; per l'Istituto "Federico II" di Enna il D.S. Giuseppina Gugliotta e i Prof.ri Alida Di Martino, Mario Dispinseri, Carmelo Barberi, Giuseppa Invevinato e Lucia Stivala, per l'I.I.S. "A. da Schio" di Vicenza i Prof.ri Roberto Zanin e Antonella Frizzo.

Premesso che tutti i partecipanti hanno compilato un modulo per esprimere i loro giudizi in merito ai risultati raggiunti dal progetto e all'unanimità hanno espresso la volontà di proseguire la collaborazione tra gli istituti partner

VISTI

il successo ottenuto dal progetto;

il particolare lavoro laboratoriale di indirizzo svolto dai ragazzi monitorati dai rispettivi insegnanti;

gli esiti positivi degli approfondimenti per la conoscenza dei prodotti enogastronomici tipici e delle tradizioni ad essi collegate;

l'efficacia delle buone prassi nella collaborazione tra i tre istituti alberghieri;

la proficua collaborazione tra le scuole con i produttori locali che si sono resi disponibili;

gli ottimi risultati ottenuti nell'esperienza all'estero di disseminazione dei lavori del progetto e delle tipicità dei rispettivi territori nel promuovere il Made in Italy;

la disponibilità offerta dalla scuola Italiana a Madrid a proseguire la collaborazione avviata con la disseminazione dei risultati conseguiti dal progetto;

l'auspicio di poter allargare la collaborazione ad altre scuole che condividano tali valori;