



Progettazione di Prove in situazione e rubrica (o per attività)

Gruppo di lavoro: classi terze secondaria Bagnolo Cremasco (tot. 15 alunni selezionati)

1. Titolo	LABORATORIO CUCINA SOSTENIBILE. Progetto "Obiettivo Impatto Zero. Consumi bene. e vivi meglio." Saper(e) Consumare
2. Destinatari	Alunni delle classi terze secondaria Bagnolo (15: 5 per classe) Accompagnatori: Proff. Monica Fucina (Tecnologia), Luca Martelli (Lettere), Simonetta Galli (Inglese) Alunni (6) della quinta IIS Sraffa Ristorazione Accompagnatori IIS Sraffa: Proff. Mariella Brunazzi (Inglese), Romina Cicchella (Cucina)
3. Competenze da rilevare	Nell'ottica di accompagnare gli alunni verso la transizione ecologica e culturale si vuole trasmettere rispetto nei confronti del cibo, consapevolezza dell'importanza di combattere lo spreco alimentare e abbracciare uno stile di vita più sostenibile. Gli alunni di Bagnolo dovranno saper lavorare in team e relazionare ai compagni l'esperienza. Gli alunni dello Sraffa illustreranno in lingua inglese i vari step di ricette sostenibili antispreco.
4. Prodotto	Menù sostenibile realizzato con scarti ispirato alla pubblicazione "Il Pane è Oro, Ingredienti ordinari per piatti straordinari" di Massimo Bottura. Polpette di pane Chips di patate oppure purè di pane Pane è oro (dessert) Presentazione degli alunni di Bagnolo ai compagni di classe dell'esperienza.
5. Disciplina/e coinvolta/e e durata della prova	Tecnologia (Secondaria Bagnolo) Lettere (Secondaria Bagnolo) Inglese (Secondaria Bagnolo) Cucina (IIS Sraffa) Inglese (IIS Sraffa) Mercoledì 25 gennaio dalle 11:30 alle 14:00 per alunni della secondaria di Bagnolo, mentre dalle 10:30 alle 14:00 per gli alunni di IIS Sraffa.
5. Principali contenuti disciplinari coinvolti (conoscenze)	Gli alunni dello Sraffa illustreranno in lingua inglese le fasi delle ricette. Prepareranno delle ricette antispreco con avanzi e prodotti stagionali. Gli alunni della Secondaria di Bagnolo documenteranno il laboratorio con immagini e intervisteranno gli alunni dello Sraffa coinvolti anche rispetto alle motivazioni della propria scelta di percorso scolastico (Orientamento).
6. Situazione problema tratta dal mondo reale da cui parte la prova	Nella nostra società la lotta allo spreco alimentare passa anche attraverso l'educazione alimentare e l'adozione di stili di vita più responsabili e sobri, e acquisti più attenti.
7. Elenco dei materiali necessari	Lista fornita da IIS Sraffa Ristorazione per alimenti, attrezzature cucina dell'Oratorio. Scarti portati dagli alunni di Bagnolo



8. Luoghi	Nello spirito dell'Outdoor Education gli alunni usciranno dalle proprie aule. Gli spazi dell'oratorio di Bagnolo (cucina e sala) diventeranno nuovi ambienti di apprendimento esperienziale per i discenti coinvolti.
9. Follow-up laboratorio	<p>Gli alunni della Secondaria di Bagnolo relazioneranno ai compagni della propria classe creando una presentazione del laboratorio. Dissemineranno l'esperienza anche a qualche classe della primaria. Il materiale fotografico e multimediale verrà raccolto e incluso in un ebook. L'attività sarà pubblicizzata all'interno della disseminazione del progetto Saper(e) Consumare.</p> <p>Gli alunni dell'IIS Sraffa Ristorazione creeranno in inglese dei tutorial con il materiale raccolto durante il laboratorio. L'attività sarà riconosciuta come PCTO agli alunni coinvolti nonché attività di educazione civica.</p> <p>Verrà pubblicato un articolo sui media locali dell'esperienza e della collaborazione tra le due scuole.</p>