

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Cucina mediterranea: tecnica, identità e benessere"**Descrizione del modulo**

Il modulo "Cucina mediterranea: tecnica, identità e benessere" è finalizzato a introdurre, consolidare e valorizzare competenze essenziali nel settore della cucina mediterranea, intesa come patrimonio culturale, alimentare, tecnico e professionale. Il percorso intende accompagnare gli studenti nella conoscenza degli ingredienti caratterizzanti della tradizione mediterranea, delle tecniche di base di preparazione, dell'equilibrio tra gusto e benessere, della stagionalità, della sostenibilità e della cura nella presentazione del piatto.

La cucina mediterranea viene proposta come ambito nel quale tecnica, identità territoriale, consapevolezza nutrizionale e capacità operativa concorrono alla realizzazione di preparazioni semplici, corrette, equilibrate e coerenti con il profilo professionale dell'indirizzo alberghiero. Particolare attenzione sarà dedicata all'utilizzo di prodotti tipici e stagionali, alla valorizzazione di cereali, legumi, ortaggi, pesce, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, frutta, prodotti del territorio e preparazioni riconducibili alla cultura alimentare mediterranea.

Il percorso si colloca nell'ambito del progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere" e intende valorizzare la dimensione laboratoriale quale contesto privilegiato di apprendimento, inclusione, motivazione e sviluppo di competenze professionalizzanti. Le attività dovranno favorire il coinvolgimento attivo degli studenti, il rispetto delle regole di laboratorio, l'organizzazione della postazione di lavoro, la collaborazione nel gruppo, la cura del prodotto finale e la riflessione sul rapporto tra alimentazione, salute, territorio e sostenibilità.

L'attività formativa dovrà essere realizzata in coerenza con gli obiettivi del progetto autorizzato, con il calendario concordato con l'Istituzione scolastica e con le esigenze organizzative del laboratorio, ferma restando l'autonomia tecnico-professionale dell'esperto nella scelta delle modalità didattiche, degli esempi operativi, delle sequenze di lavoro e delle soluzioni metodologiche ritenute più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- consolidare le conoscenze di base relative alla cucina mediterranea, ai suoi ingredienti principali e alla loro funzione nelle preparazioni;
- promuovere la conoscenza della cucina mediterranea come patrimonio culturale, alimentare e professionale;
- sviluppare competenze operative nella preparazione di piatti semplici, equilibrati e coerenti con la tradizione mediterranea;
- rafforzare la capacità di leggere e interpretare una ricetta, organizzare le fasi di lavoro e rispettare tempi, tecniche e procedure;
- favorire l'utilizzo consapevole di prodotti stagionali, ingredienti del territorio e materie prime di qualità;

Allegato 4

- promuovere attenzione al benessere alimentare, all'equilibrio nutrizionale e alla sostenibilità;
- rafforzare l'applicazione consapevole delle norme di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori;
- favorire la capacità di lavorare in gruppo, rispettare ruoli, tempi e consegne;
- sviluppare attenzione alla qualità tecnica, sensoriale ed estetica del prodotto finale;
- sostenere la motivazione, la partecipazione attiva e l'autonomia progressiva degli studenti.

Competenze attese

Al termine del modulo, gli studenti dovranno essere orientati a:

- riconoscere ingredienti, prodotti e preparazioni caratterizzanti della cucina mediterranea;
- individuare il valore culturale, territoriale e nutrizionale di alcune preparazioni mediterranee;
- eseguire semplici preparazioni di cucina mediterranea secondo una sequenza operativa ordinata;
- utilizzare in modo corretto attrezzature, strumenti e ambienti di laboratorio;
- rispettare procedure di igiene, sicurezza alimentare, conservazione e corretta manipolazione degli alimenti;
- organizzare la postazione di lavoro in modo funzionale, sicuro e pulito;
- collaborare all'interno del gruppo di lavoro, assumendo ruoli coerenti con il compito assegnato;
- valutare il prodotto realizzato sotto il profilo tecnico, estetico, sensoriale e nutrizionale;
- documentare, anche in forma semplice, le fasi essenziali della preparazione e il risultato ottenuto.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare, in forma laboratoriale e progressiva, i seguenti nuclei operativi:

- sicurezza, igiene, corretto utilizzo degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di laboratorio;
- organizzazione della postazione di lavoro e predisposizione della mise en place;
- lettura e interpretazione della ricetta;
- selezione, riconoscimento e utilizzo di ingredienti caratteristici della cucina mediterranea;
- stagionalità, territorio e valorizzazione delle materie prime;
- tecniche di base applicate a preparazioni mediterranee semplici;
- uso di cereali, legumi, ortaggi, pesce, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche e prodotti del territorio;

Allegato 4

- equilibrio tra gusto, benessere, qualità nutrizionale e sostenibilità;
- controllo dei tempi di lavorazione, delle temperature, della cottura e della conservazione;
- porzionatura, presentazione e cura estetica del piatto;
- analisi degli errori più frequenti e individuazione di possibili strategie correttive;
- descrizione tecnica e sensoriale essenziale delle preparazioni realizzate.

L'articolazione dei contenuti ha valore orientativo e potrà essere adattata dall'esperto, in raccordo con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo, in relazione ai livelli di partenza degli studenti, alle dotazioni laboratoriali disponibili, alle esigenze organizzative e agli obiettivi del progetto.

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando metodologie attive, laboratoriali e inclusive, idonee a favorire la partecipazione degli studenti e l'apprendimento attraverso l'esperienza. Potranno essere utilizzate, a titolo esemplificativo:

- dimostrazione tecnica;
- esercitazione guidata;
- learning by doing;
- lavoro in piccoli gruppi;
- simulazione professionale;
- assegnazione di ruoli operativi;
- osservazione e correzione in itinere;
- discussione guidata sul rapporto tra alimentazione, territorio e benessere;
- debriefing finale;
- autovalutazione guidata;
- utilizzo di schede tecniche, checklist operative e strumenti di documentazione.

Le metodologie dovranno essere adattate ai bisogni formativi del gruppo, con particolare attenzione agli studenti con fragilità negli apprendimenti, difficoltà organizzative, insicurezza operativa o necessità di tempi e supporti differenziati.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di una preparazione o di una piccola proposta gastronomica ispirata alla cucina mediterranea, corredata da una sintetica documentazione del percorso svolto.

Il prodotto finale potrà comprendere, a titolo esemplificativo:

- una scheda tecnica essenziale della preparazione;
- l'indicazione degli ingredienti e delle quantità utilizzate;
- la descrizione delle principali fasi operative;
- eventuali osservazioni su stagionalità, territorio, equilibrio nutrizionale, tempi, temperature, cottura, conservazione e presentazione;
- una breve descrizione tecnica, estetica o sensoriale del piatto realizzato.

Verifica e documentazione

La verifica avrà carattere prevalentemente formativo e documentale e sarà orientata a rilevare la partecipazione, il progresso, l'acquisizione di metodo, la correttezza delle procedure e la qualità complessiva del percorso svolto. La documentazione potrà comprendere:

- registro delle presenze;
- materiali didattici e schede operative utilizzate;
- schede tecniche delle preparazioni;
- checklist di laboratorio;
- eventuali griglie di osservazione;
- documentazione fotografica delle attività, ove consentita e pertinente;
- evidenze dei prodotti realizzati;
- relazione finale dell'esperto;
- ogni ulteriore documentazione richiesta ai fini del monitoraggio, della rendicontazione e della disseminazione del progetto.

Autonomia dell'esperto e raccordo con l'Istituzione scolastica

L'esperto incaricato svolgerà l'attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico. Resta fermo l'obbligo di garantire la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con gli obiettivi del modulo, con il calendario concordato, con le disposizioni organizzative dell'Istituzione scolastica, con le norme in materia di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori, nonché con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'esperto opererà in raccordo funzionale con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo, al fine di assicurare il regolare svolgimento delle attività, la partecipazione degli studenti, la corretta tenuta della documentazione e la realizzazione degli esiti formativi previsti.

L'attività dovrà essere svolta a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità e professionalità, nel rispetto degli obblighi di condotta, riservatezza, imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e, per quanto compatibile con la natura dell'incarico, dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

Aversa 27/06/2026

**Il Dirigente Scolastico
(Prof. Nicola Buonocore)**

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi del D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n. 179 convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221

