

Allegato 4

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Parole del cibo: scrivere, raccontare, presentare"

Descrizione del modulo

Il modulo "**Parole del cibo: scrivere, raccontare, presentare**" è finalizzato a sviluppare competenze di scrittura, descrizione e comunicazione professionale collegate al settore enogastronomico. Il percorso intende accompagnare gli studenti nella produzione di testi chiari, corretti, coerenti e adeguati al destinatario, valorizzando il lessico del cibo, la descrizione sensoriale, il racconto di ricette, prodotti e tradizioni, nonché la presentazione di esperienze laboratoriali e proposte gastronomiche

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- rafforzare la scrittura descrittiva, narrativa, regolativa e professionale;
- sviluppare il lessico sensoriale, gastronomico e comunicativo;
- promuovere la capacità di raccontare ingredienti, ricette, prodotti e territori;
- migliorare coesione, coerenza, correttezza e adeguatezza del registro;
- guidare gli studenti nella revisione e nel miglioramento dei testi;
- favorire la presentazione orale e scritta di una proposta gastronomica;
- sostenere creatività, partecipazione, autonomia e sicurezza comunicativa.

Competenze attese

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

- produrre testi brevi, coerenti e corretti sul tema del cibo e dell'enogastronomia;
- descrivere ingredienti, piatti e prodotti utilizzando lessico adeguato;
- redigere semplici ricette, schede descrittive, menu o testi promozionali;
- raccontare un'esperienza laboratoriale o una tradizione alimentare;
- revisionare un testo migliorandone chiarezza, correttezza e registro;
- presentare oralmente una proposta o un prodotto gastronomico.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare:

- lessico del cibo, dei sapori, degli ingredienti e delle preparazioni;
- struttura della ricetta e del testo regolativo;

Allegato 4

- descrizione sensoriale di un piatto o prodotto;
- scrittura narrativa e racconto del territorio;
- testi promozionali e comunicazione di una proposta gastronomica;
- progettazione, stesura, revisione ed editing;
- brainstorming, scalette, mappe e schemi di scrittura;
- presentazione orale di ricette, prodotti o esperienze

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando laboratori di scrittura, brainstorming, scrittura collaborativa, revisione guidata, attività di lettura e analisi di modelli, presentazioni orali, peer feedback, rubriche di valutazione, compiti autentici e produzione di testi collegati all'indirizzo di studio.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di un piccolo dossier comunicativo, composto da ricetta, scheda prodotto, descrizione sensoriale, breve racconto gastronomico, menu o presentazione di una proposta legata al cibo, al territorio o all'esperienza laboratoriale.

Verifica e documentazione

La verifica sarà orientata a rilevare partecipazione, progresso, qualità dei testi prodotti, correttezza, coerenza, ricchezza lessicale, capacità di revisione e presentazione. La documentazione potrà comprendere testi prodotti dagli studenti, bozze, revisioni, rubriche, schede operative, prodotti finali e relazione conclusiva dell'esperto.

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 e con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

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*