



Candidatura N. 1054675

0009707 del 27/04/2021 - FSE e FDR - Apprendimento e socialità

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	'ANDREA MANTEGNA' - BRESCIA
Codice meccanografico	BSIS031005
Tipo istituto	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
Indirizzo	VIA FURA, 96
Provincia	BS
Comune	Brescia
CAP	25125
Telefono	0303533151
E-mail	BSIS031005@istruzione.it
Sito web	www.istitutomantegna.edu.it
Numero alunni	1150
Plessi	BSIS031005 - 'ANDREA MANTEGNA' - BRESCIA BSRH031019 - A. MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (DIURNO) BSRH03151P - MANTEGNA - PROF. ALBERGHIERO (SERALE) BSTD03101B - A. MANTEGNA - TECNICO TURISTICO



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 1054675 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.1.1A Interventi per il successo scolastico degli studenti

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione motoria; sport; gioco didattico	La settimana dello sportivo	€ 5.082,00
Arte; scrittura creativa; teatro	FLOREALI INGANNI - IN SALA FIORI SEMPRE FRESCHI	€ 5.082,00
Musica e Canto	Laboratorio musicale	€ 5.082,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 15.246,00

Riepilogo moduli - 10.2.2A Competenze di base

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Competenza alfabetica funzionale	Lingua italiana L2	€ 5.082,00
Competenza in Scienze, Tecnologie, Ingegneria e Matematica (STEM)	Che cosa si nasconde dietro l'arcobaleno?	€ 5.082,00
Competenza digitale	POTENZIALITA' DELL'ACCOUNT GOOGLE COME STRUMENTI PER LO STUDIO	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	BresciaFoodTour	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	BikeFoodTour	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	Food Design - Disegnare e progettare le preparazioni culinarie con il disegno creativo	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	Gli Ori delle Valli Bresciane	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	Impresa e sostenibilità	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	Gelato e sorbetti	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	Lievita	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	ITALIAN STREET FOOD	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	ALTO GARDA VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	HAPPY HOURS: Innamoriamoci del servizio di SALA-BAR	€ 5.082,00
Competenza imprenditoriale	RECUPERIAMO IL TEMPO PERSO	€ 5.082,00



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola 'ANDREA MANTEGNA' - BRESCIA
(BSIS031005)

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	LA FRESCHEZZA DELLA SICILIA A BRESCIA	€ 5.082,00
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	A SCUOLA DI CUCINA CREATIVA	€ 5.082,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 81.312,00



Articolazione della candidatura

10.1.1 - Sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità

10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti

Sezione: Progetto

Progetto: 'RELAZIONIAMOCI'

<p>Descrizione progetto</p>	<p>La proposta didattica intende ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021-2022, in particolare durante il periodo estivo, attraverso azioni specifiche finalizzate a ridurre il rischio di dispersione scolastica, promuovendo iniziative per l'aggregazione, la socialità e la vita di gruppo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti e degli adulti, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza Covid vigenti. Le attività proposte sono intese come una combinazione dinamica di conoscenze, abilità e atteggiamenti proposti al discente per lo sviluppo della persona e delle relazioni interpersonali, l'inclusione sociale, il potenziamento delle competenze per rafforzare il successo formativo. I percorsi di formazione sono volti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio, anche all'esito dei rischi di abbandono determinati dalla pandemia; - Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente; - Favorire e migliorare i processi di apprendimento attraverso l'utilizzo di tecniche e strumenti anche non formali e di metodologie didattiche innovative.



Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
La settimana dello sportivo	€ 5.082,00
FLOREALI INGANNI - IN SALA FIORI SEMPRE FRESCHI	€ 5.082,00
Laboratorio musicale	€ 5.082,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 15.246,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione motoria; sport; gioco didattico
Titolo: La settimana dello sportivo

Dettagli modulo

Titolo modulo	La settimana dello sportivo
Descrizione modulo	L'impatto che l'attività sportiva ha sui giovani è ampiamente sottovalutato e lo è ancora di più se si considerano gli effetti positivi, in termini di riabilitazione e recupero della socializzazione, che l'attività sportiva svolge sulle persone disabili e in condizione di svantaggio sociale. Per quanto possibile, le attività saranno a contatto con l'ambiente naturale. La proposta didattica, svolta nel rispetto delle norme anti-Covid vigenti, intende favorire attraverso le pratiche motorie e sportive il miglioramento del livello di socializzazione, la riduzione dello stress e dell'ansia attraverso il movimento corporeo, favorire la percezione dell'altro, insegnando a leggere i movimenti degli avversari, a comprenderne le intenzioni e a regolarsi di conseguenza.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Educazione motoria; sport; gioco didattico
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: La settimana dello sportivo

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €



Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Arte; scrittura creativa; teatro

Titolo: FLOREALI INGANNI - IN SALA FIORI SEMPRE FRESCHI

Dettagli modulo

Titolo modulo	FLOREALI INGANNI - IN SALA FIORI SEMPRE FRESCHI
Descrizione modulo	Attraverso diverse tecniche verranno riprodotti fiori con carta, raso ed altri materiali che abbinati al fresco possono esser utilizzati per decorare la sala. Realizzazione e decorazione di contenitori da utilizzare come centrotavola anche con materiali di riciclo. Segnaposti e cadeaux. Ai partecipanti verrà mostrato come impiegare queste antiche arti per realizzare diversi tipi di mise en place impiegando i lavori realizzati. Durante l'attività sono previste uscite nei parchi vicini all'istituto per raccogliere il fresco verde che verrà impiegato per la realizzazione delle composizioni.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Arte; scrittura creativa; teatro
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: FLOREALI INGANNI - IN SALA FIORI SEMPRE FRESCHI

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Musica e Canto

Titolo: Laboratorio musicale



Dettagli modulo

Titolo modulo	Laboratorio musicale
Descrizione modulo	L'esperienza musicale permette agli studenti di sviluppare la capacità di pensare musicalmente durante l'ascolto o l'esecuzione musicale. Attraverso i suoni di un brano musicale ascoltato o eseguito, si riesce a richiamare nella mente la musica ascoltata poco o molto tempo prima, predire, durante l'ascolto, i suoni che ancora devono venire, cantare una musica nella testa, 'ascoltarla' nella testa mentre si legge o si scrive uno spartito, improvvisare con la voce o con uno strumento. Proprio come lo sviluppo del linguaggio, l'intelligenza musicale può essere favorita attraverso specifiche attività, che saranno svolte durante il laboratorio. La musica, inoltre, è fondamentale per contrastare ansie e paure e permette agli studenti di allontanare i sentimenti negativi, contribuendo allo sviluppo emotivo e alle competenze affettive.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Musica e Canto
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Laboratorio musicale

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €



Articolazione della candidatura

10.2.2 - Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base

10.2.2A - Competenze di base

Sezione: Progetto

Progetto: PIANO ESTATE

Progetto: PIANO ESTATE	
Descrizione progetto	<p>La proposta didattica intende ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021-2022, in particolare durante il periodo estivo, attraverso azioni specifiche finalizzate al potenziamento degli apprendimenti e delle competenze chiave, in conformità alla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea 22 maggio 2018.</p> <p>La progettazione e la realizzazione dei percorsi didattici e formativi sono ispirate all'utilizzo di metodologie didattiche innovative, che valorizzano l'apprendimento attivo e cooperativo, con particolare attenzione anche al benessere personale e alle relazioni. Le azioni promuovono il protagonismo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, delle adulte e degli adulti, in situazioni esperienziali.</p> <p>I moduli didattici sono svolti in setting di aula flessibili e modulari oppure in contesti di tipo esperienziale o immersivo, anche all'aperto, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza Covid vigenti, in sinergia con le realtà istituzionali, culturali, sociali, economiche del territorio.</p> <p>I percorsi di formazione sono volti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rafforzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente, in particolare potenziando i livelli di base; - Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio con metodologie innovative, proattive e stimolanti; - Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.



Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Lingua italiana L2	€ 5.082,00
Che cosa si nasconde dietro l'arcobaleno?	€ 5.082,00
POTENZIALITA' DELL'ACCOUNT GOOGLE COME STRUMENTI PER LO STUDIO	€ 5.082,00
BresciaFoodTour	€ 5.082,00
BikeFoodTour	€ 5.082,00
Food Design - Disegnare e progettare le preparazioni culinarie con il disegno creativo	€ 5.082,00
Gli Ori delle Valli Bresciane	€ 5.082,00
Impresa e sostenibilità	€ 5.082,00
Gelato e sorbetti	€ 5.082,00
Lievita	€ 5.082,00
ITALIAN STREET FOOD	€ 5.082,00
ALTO GARDA VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO	€ 5.082,00
HAPPY HOURS: Innamoriamoci del servizio di SALA-BAR	€ 5.082,00
RECUPERIAMO IL TEMPO PERSO	€ 5.082,00
LA FRESCHEZZA DELLA SICILIA A BRESCIA	€ 5.082,00
A SCUOLA DI CUCINA CREATIVA	€ 5.082,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 81.312,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli
Modulo: Competenza alfabetica funzionale
Titolo: Lingua italiana L2

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Lingua italiana L2



Descrizione modulo	<p>Il modulo si definisce nella realizzazione di un percorso d'apprendimento della lingua italiana intesa come seconda lingua (L2) rivolto agli allievi stranieri del nostro Istituto con esigenze di alfabetizzazione.</p> <p>Raccordandosi con il progetto d'alfabetizzazione svolto in corso d'anno scolastico, tale modulo intende sia consolidare le conoscenze acquisite dai partecipanti sia svilupparne nuove.</p> <p>Gli obiettivi linguistico-comunicativi faranno capo al livello A1 o A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER); verranno individuati sulla base delle osservazioni fornite dalle docenti degli allievi e analizzando gli esiti di un test iniziale di "posizionamento".</p> <p>Si desidera privilegiare un approccio di tipo comunicativo che favorisca una costante interazione tra la docente e i partecipanti e che stimoli la conoscenza reciproca nell'ottica di una valorizzazione delle diverse identità culturali.</p> <p>Attrezzature necessarie: si richiede l'uso di un'aula dotata di computer, videoproiettore e connessione internet.</p> <p>Frequenza delle lezioni: si prevedono tre/quattro incontri alla settimana in orario mattutino. Ogni incontro avrà la durata di due ore.</p>
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza alfabetica funzionale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Lingua italiana L2

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza in Scienze, Tecnologie, Ingegneria e Matematica (STEM)
Titolo: Che cosa si nasconde dietro l'arcobaleno?

Dettagli modulo

Titolo modulo	Che cosa si nasconde dietro l'arcobaleno?
----------------------	---



Descrizione modulo	<p>Le STEM vanno nella direzione di un approccio integrato alle discipline di ambito scientifico. Nel laboratorio si offre agli alunni il confronto con l'oggetto di studio (un problema reale o un fenomeno riprodotto in laboratorio), si pongono delle domande significative, si formulano e confrontano delle ipotesi, le si verificano attraverso esperimenti da loro progettati e se ne discutono i risultati con i propri compagni e con il docente per concludere con una nuova domanda di ricerca.</p> <p>Analizzeremo la luce del Sole e scopriremo il meccanismo di formazione dell'arcobaleno. Capiremo cosa succede alla luce quando viene riflessa o rifratta. Conosceremo la chimica, le sue origini e le reazioni chimiche negli alimenti, comprenderemo le tre leggi fondamentali della chimica Lavoisier, Proust e Dalton. Capiremo come avviene una reazione e come si ottengono i composti. I legami tra le molecole non sono sempre gli stessi e partendo dalla sostanza più comune in natura, l'acqua, comprenderemo come cambia all'interno dei vari stati d'aggregazione della materia.</p>
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza in Scienze, Tecnologie, Ingegneria e Matematica (STEM)
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Che cosa si nasconde dietro l'arcobaleno?

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza digitale

Titolo: POTENZIALITA' DELL'ACCOUNT GOOGLE COME STRUMENTI PER LO STUDIO

Dettagli modulo

Titolo modulo	POTENZIALITA' DELL'ACCOUNT GOOGLE COME STRUMENTI PER LO STUDIO
Descrizione modulo	Presentazione e utilizzo di alcune applicazioni disponibili con un account di Google: Drive (documenti Google; fogli Google; moduli Google), Google calendar. Gestione dell'account di Google
Data inizio prevista	01/06/2021



Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza digitale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: POTENZIALITA' DELL'ACCOUNT GOOGLE COME STRUMENTI PER LO STUDIO

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale
Titolo: BresciaFoodTour

Dettagli modulo

Titolo modulo	BresciaFoodTour
Descrizione modulo	Attività di conoscenza dei prodotti alimentari del territorio bresciano. 2 visite guidate nelle aziende di prodotti enogastronomici di particolare rilievo. Conoscenza dei produttori, analisi del prodotto. 2 incontri di cucina nei laboratori dell'istituto dove si svolgeranno la progettazione, e realizzazione di preparazioni enogastronomiche caratterizzate dai prodotti alimentari .
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria



Scheda dei costi del modulo: BresciaFoodTour

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: BikeFoodTour

Dettagli modulo

Titolo modulo	BikeFoodTour
Descrizione modulo	Attività di conoscenza dei prodotti alimentari del territorio bresciano. Utilizzando la bicicletta da trekking, lungo le piste ciclabili di Brescia si svolgeranno 4 visite guidate nelle aziende di prodotti enogastronomici di particolare rilievo, con l'obiettivo di conoscere i produttori, analizzare il prodotto, degustarne le qualità ed immaginarlo all'interno di preparazioni enogastronomiche.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: BikeFoodTour

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli



Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: Food Design - Disegnare e progettare le preparazioni culinarie con il disegno creativo

Dettagli modulo

Titolo modulo	Food Design - Disegnare e progettare le preparazioni culinarie con il disegno creativo
Descrizione modulo	<p>Con la guida di una disegnatrice professionista impareremo a disegnare le nostre idee creative di cucina. L'attività prevede di realizzare progetti su carta di preparazioni culinarie.</p> <p>I progetti conterranno contenuti grafici, tecniche di cucina applicate e stesura completa della scheda tecnica con annessa analisi e valutazione di fattibilità.</p> <p>Con la guida del docente di cucina impareremo a trasformare i disegni creativi delle preparazioni culinarie in progetti tecnico/pratici applicabili in cucina.</p> <p>L'attività prevede di realizzare progetti su carta di preparazioni culinarie.</p> <p>I progetti conterranno contenuti grafici, tecniche di cucina applicate, indicazioni delle procedure e saranno completati dalla stesura della scheda tecnica con annessa analisi e valutazione di fattibilità.</p>
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Food Design - Disegnare e progettare le preparazioni culinarie con il disegno creativo

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: Gli Ori delle Valli Bresciane

Dettagli modulo



Titolo modulo	Gli Ori delle Valli Bresciane
Descrizione modulo	Attività di trekking in media montagna con finalità di visitare, conoscere allevatori e casari e poter osservare la trasformazione del latte d'alpeggio in formaggio e sottoprodotti. Nello specifico si svolgeranno 3 trekking nelle seguenti località: - Case di Viso e valle delle Messi - Val Camonica - Formaggio Silter dop - I monti e gli alpeggi del Maniva - Val Trompia - Formaggio Nostarno della Val Trompia dop - La Piana del Gaver - Val Dorizzo - Formaggio Bagoss stg
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Gli Ori delle Valli Bresciane

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli
Modulo: Competenza imprenditoriale
Titolo: Impresa e sostenibilità

Dettagli modulo

Titolo modulo	Impresa e sostenibilità
----------------------	-------------------------



Descrizione modulo	<p>I partecipanti costituiranno delle "imprese a scopo formativo", verranno considerati alcuni aspetti gestionali analizzando alcuni momenti significativi del percorso che va dall'individuazione del concept di un'idea alla eventuale realizzazione di un prodotto/servizio.</p> <p>L'intervento consentirebbe lo sviluppo e/o consolidamento di competenze tecniche, economiche, di autoimprenditorialità e trasversali. La metodologia di apprendimento seguirà la logica-esperienziale del learning-by-doing.</p> <p>L'obiettivo non è ravvisabile nella volontà di promuovere necessariamente la scelta imprenditoriale, ma dal rafforzamento della competenza "imprenditoriale" (teamworking, responsabilizzazione al raggiungimento di risultati, spirito d'iniziativa, perseveranza, creatività, intraprendenza, negoziazione. L'acquisizione di queste importanti competenza ha un impatto positivo sull'autostima degli studenti).</p>
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Impresa e sostenibilità

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: Gelato e sorbetti

Dettagli modulo

Titolo modulo	Gelato e sorbetti
----------------------	-------------------



Descrizione modulo	<p>Secondo una ricerca di mercato, il 98% degli italiani ha mangiato almeno una volta nella vita il gelato e che ben l'87% della nostra popolazione lo consuma con regolarità. Sembra quindi che noi italiani abbiamo una vera predisposizione verso questo prodotto diffuso nel nostro Paese. Attualmente in Europa si contano oltre 65.000 punti vendita che impiegano oltre 315.000 addetti.</p> <p>Questo modulo è stato pensato e progettato come un valido punto di partenza per affacciarsi al mondo della gelateria, conoscere meglio quali sono le materie prime e come bilanciarle tra loro al fine di ottenere un gelato cremoso e dalla struttura ottimale.</p> <p>Obiettivi formativi Essere in grado di produrre gelati, sorbetti e gelati senza derivati del latte, gelato gastronomico.</p> <p>Argomenti trattati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è il gelato - Le materie prime - Tecnica di bilanciamento - Preparazione di miscele base latte - Preparazione di sorbetti - Preparazione di gelati senza derivati del latte - Gelato gastronomico
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Gelato e sorbetti

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli
Modulo: Competenza imprenditoriale
Titolo: Lievita

Dettagli modulo

Titolo modulo	Lievita
----------------------	---------



Descrizione modulo	<p>Sono molte le persone che restano affascinate dall'utilizzo del lievito naturale; i social media sono pieni di gruppi in cui i partecipanti si scambiano informazioni e ricette di come creare un lievito madre oppure ricette per la preparazione di panettoni o brioche. La domanda che si pone chi si avvicina per la prima volta alla cura del lievito madre è: sarò capace?</p> <p>Col tempo queste perplessità lasciano il posto ad una passione che travolge e arde sempre più forte, man mano che cresce. Molti sviluppano un vero e proprio attaccamento nei confronti del proprio lievito arrivando a chiamarlo "il mio bambino" per le attenzioni e costanza che richiede, per poi accorgersi che, alla fine, l'impegno è meno gravoso di quanto sembra e i risultati ripagano abbondantemente.</p> <p>Obiettivi formativi Sviluppo e mantenimento di un lievito madre, preparazione di prodotti lievitati (brioche, panettoni, pane e pizza) con lievito naturale</p> <p>Argomenti trattati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il lievito naturale - i batteri - la gestione del lievito - le materie prime - il processo produttivo - i lievitati da colazione - i grandi lievitati - la pasticceria salata
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Lievita

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli
Modulo: Competenza imprenditoriale
Titolo: ITALIAN STREET FOOD

Dettagli modulo



Titolo modulo	ITALIAN STREET FOOD
Descrizione modulo	Ai partecipanti verranno proposte tante ricette con tipicità territoriale per la produzione di street food. Verrà costruito un ricettario e per ogni prodotto verrà indicato il costo pasto ed i tempi di produzione al fine di calcolarne il prezzo di vendita e le caratteristiche nutrizionali. Si sceglieranno quindi le ricette da realizzare per un eventuale evento in cui proporre i prodotti al prezzo di costo
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: ITALIAN STREET FOOD

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: ALTO GARDA VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO

Dettagli modulo

Titolo modulo	ALTO GARDA VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO
Descrizione modulo	Il percorso è finalizzato allo sviluppo delle competenze professionali, delle relazioni Ai partecipanti verrà proposto un tour sul territorio partendo dal lago di Garda con visita di un caseificio, di una città Limone sul garda, meta turistica e di una limonaia. L'attività di laboratorio di cucina proposta, mira alla valorizzazione del pesce di lago e dell'economia locale con realizzazione di un Menu'. Il tour del territorio continua presso il parco delle colline in Maddalena; l'attività di laboratorio proposta avvicina i partecipanti alla vita rurale e verrà preparato un cestino del pranzo. Conclude l'esperienza un'attività laboratoriale condotta utilizzando i prodotti tipici cibo e bevande dei nostri luoghi.



Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: ALTO GARDA VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: HAPPY HOURS: Innamoriamoci del servizio di SALA-BAR

Dettagli modulo

Titolo modulo	HAPPY HOURS: Innamoriamoci del servizio di SALA-BAR
Descrizione modulo	A scuola, soprattutto in questo periodo, non vi è stata la possibilità di approfondire la pratica laboratoriale. Obiettivo di questo modulo è insegnare ai partecipanti a preparare cocktails e stuzzichini vari da poter proporre per un' happy hour, prodotti di caffetteria più o meno complessi e tutte quelle particolarità tipiche dei servizi di sala-bar. L'attività didattica verrà condotta attraverso l'esercitazione pratica utilizzando le attrezzature necessarie. A completamento di quanto sperimentato in sede di esercitazione verranno proposte delle uscite sul territorio, quali per esempio un locale alla moda, una cantina ed una struttura ricettiva, un' enoteca.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado



Numero ore	30
------------	----

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: HAPPY HOURS: Innamoriamoci del servizio di SALA-BAR

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: RECUPERIAMO IL TEMPO PERSO

Dettagli modulo

Titolo modulo	RECUPERIAMO IL TEMPO PERSO
Descrizione modulo	Questo modulo, espressamente pensato per VOI studenti del triennio (terza e quinta), vuole farvi recuperare quelle ore di attività pratica che, a causa del COVID, non avete potuto effettuare: nei laboratori della scuola verranno elaborate preparazioni di caffetteria, cocktails tradizionali e di tendenza accompagnati da fantasiosi stuzzichini e tutte quelle particolarità tipiche dei servizi di sala-bar. A completamento di quanto sperimentato in sede di esercitazione verranno proposte delle uscite sul territorio, quali per esempio un locale alla moda, una cantina, una struttura ricettiva, un'enoteca.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza imprenditoriale
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: RECUPERIAMO IL TEMPO PERSO

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €



Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Titolo: LA FRESCHEZZA DELLA SICILIA A BRESCIA

Dettagli modulo

Titolo modulo	LA FRESCHEZZA DELLA SICILIA A BRESCIA
Descrizione modulo	Attraverso un percorso culinario vengono riscoperti i cibi freschi dell'estate da sapienti mani pasticciere che mostreranno come dal ghiaccio e dalla frutta nascono bevande dissetanti appartenenti alla tradizione di entrambi i territori con gusti e colori simili, stessi frutti e diverse modalità di preparazione. Ai partecipanti verrà offerto un book di ricette e sperimenteranno in maniera attiva attraverso le attività di laboratorio le loro preparazioni. Granita, cannolo, brioches ripiene di gelato, cassata e macedonie di frutta sapientemente preparate e uscite sul territorio a caccia dei prodotti utilizzati in laboratorio. Intervento anche di un genitore che con la creta realizzerà insieme agli studenti manufatti con i colori della Trinacria.
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: LA FRESCHEZZA DELLA SICILIA A BRESCIA

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare



Titolo: A SCUOLA DI CUCINA CREATIVA

Dettagli modulo

Titolo modulo	A SCUOLA DI CUCINA CREATIVA
Descrizione modulo	<p>Consolidamento delle conoscenze, delle competenze e delle abilità in ambito ristorativo unitamente ad una illustrazione circa l'imprenditorialità e il potenziamento delle attività di laboratorio professionalizzanti.</p> <p>Il modulo didattico viene così suddiviso:</p> <p>? Una parte prettamente teorica supportata con uscite didattiche di settore ove gli studenti potranno constatare la realtà aziendale e le varie dinamiche lavorative, sperimentando in tal modo la diretta applicazione di normative settoriali importanti quali la sicurezza alimentare e la sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>? Una parte di attività pratica di laboratorio mediante la quale gli studenti interessati al progetto si immergeranno in piena autonomia e responsabilità sulla programmazione ed esecuzione di menù, con la scansione di momenti propri, quali definizione dei menù, modalità, rispetto dei tempi, fino alla realizzazione completa della mise en place con la finale esteriorità dell'artefatto realizzato.</p> <p>? Infine si argomenterà circa le disposizioni legislative in materia di sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro.</p>
Data inizio prevista	01/06/2021
Data fine prevista	31/08/2022
Tipo Modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Sedi dove è previsto il modulo	BSIS031005
Numero destinatari	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: A SCUOLA DI CUCINA CREATIVA

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €



Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Riepilogo progetti

Progetto	Costo
'RELAZIONIAMOCI'	€ 15.246,00
PIANO ESTATE	€ 81.312,00
TOTALE PROGETTO	€ 96.558,00

Avviso	0009707 del 27/04/2021 - FSE e FDR - Apprendimento e socialità (Piano 1054675)
Importo totale richiesto	€ 96.558,00
Massimale avviso	€ 100.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	
Data Delibera collegio docenti	-
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	
Data Delibera consiglio d'istituto	-
Data e ora inoltro	19/05/2021 13:07:41
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo/rendiconto relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Educazione motoria; sport; gioco didattico: <u>La settimana dello sportivo</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Arte; scrittura creativa; teatro: <u>FLOREALI INGANNI - IN SALA FIORI SEMPRE FRESCHI</u>	€ 5.082,00	
10.1.1A - Interventi per il successo scolastico degli studenti	Musica e Canto: <u>Laboratorio musicale</u>	€ 5.082,00	



	Totale Progetto "RELAZIONIAMOCI"	€ 15.246,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza alfabetica funzionale: <u>Lingua italiana L2</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza in Scienze, Tecnologie, Ingegneria e Matematica (STEM): <u>Che cosa si nasconde dietro l'arcobaleno?</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza digitale: <u>POTENZIALITA' DELL'ACCOUNT GOOGLE COME STRUMENTI PER LO STUDIO</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>BresciaFoodTour</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>BikeFoodTour</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>Food Design - Disegnare e progettare le preparazioni culinarie con il disegno creativo</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>Gli Ori delle Valli Bresciane</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>Impresa e sostenibilità</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>Gelato e sorbetti</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>Lievita</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>ITALIAN STREET FOOD</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>ALTO GARDA VIAGGIO CULINARIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>HAPPY HOURS: Innamoriamoci del servizio di SALA-BAR</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza imprenditoriale: <u>RECUPERIAMO IL TEMPO PERSO</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: <u>LA FRESCHEZZA DELLA SICILIA A BRESCIA</u>	€ 5.082,00	
10.2.2A - Competenze di base	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: <u>A SCUOLA DI CUCINA CREATIVA</u>	€ 5.082,00	
	Totale Progetto "PIANO ESTATE"	€ 81.312,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 96.558,00	€ 100.000,00