



Erasmus+



BEST PRACTICES HANDBOOK

1 - Il metodo e gli elementi minimi di «A castle's dinner approach»

2 - Principi pedagogici e obiettivi di apprendimento

3 - Le 5 lezioni: esempi di buone pratiche

4 - La settimana di formazione

5 - L'evento finale: la conferenza e la cena

6 - Approccio digitale: la dimensione virtuale nel progetto Un dîner du château: esempi di buone pratiche

7 - Validazione e certificazione dell'esperienza nei sistemi nazionali di formazione

8 - La sostenibilità economica del progetto

9- Gli aspetti logistici



Cofinanziato
dall'Unione europea

1. Il metodo e gli elementi minimi di « A castle's dinner approach »

Il progetto "Castle's Dinner" rientra nei Partenariati di cooperazione nell'istruzione e formazione professionale del programma Erasmus+, che mira in particolare a implementare l'apertura internazionale e culturale, a sviluppare nuovi metodi e a promuovere nuove pratiche per l'acquisizione di competenze trasversali, tenendo conto delle sfide sociali legate allo sviluppo sostenibile, agli strumenti digitali e all'inclusione sociale. Questo progetto mira a promuovere conoscenze teoriche e allo stesso tempo abilità professionali. Della durata di due anni, coinvolge quattro Istituzioni Formative partner (in Francia l'Università CY Cergy Paris e il liceo professionale Santos Dumont, in Italia l'Agenzia per la Formazione della Provincia di Como, in Lettonia il liceo professionale Jelgava), e ruota attorno a tre incontri transnazionali in Italia, Lettonia e Francia per realizzare in ciascuno di essi una "cena al castello".

L'approccio pedagogico prevede la definizione di obiettivi specifici, obiettivi di apprendimento legati alla conoscenza e sulle competenze, e l'integrazione di metodi come la pedagogia attiva e giochi di inclusione sociale. Le strategie mirano a facilitare la collaborazione, la condivisione delle conoscenze e l'apprendimento reciproco tra i partecipanti.

Questo documento esplora le iniziative, le attività implementate dai partner al fine di supportare la trasmissione di conoscenze, competenze e attitudini in un contesto "agito". In tutte le situazioni di apprendimento sono state attivate simultaneamente conoscenze, abilità e attitudini dei partecipanti. Contenuti legati alla sostenibilità ambientale, alla cultura, alle tecniche e alle abilità professionali sono stati oggetto di un programma strutturato, che ha consentito a studenti e insegnanti di sviluppare competenze. Gli studenti sono stati coinvolti in situazioni di apprendimento che hanno permesso loro di mettersi in gioco e risolvere eventuali problemi, tra cui, in particolare, la difficoltà della barriera linguistica.



Cofinanziato
dall'Unione europea



Di seguito vengono fornite le definizioni di conoscenze, abilità e attitudini:

● Conoscenze: è la dimensione “cognitiva” della competenza. Si riferisce a tutti i contenuti teorici che le persone conoscono o hanno bisogno di conoscere per svolgere il proprio lavoro.

Vengono comunemente associate alla “testa”.

● Abilità: è la dimensione “pratica” o applicata della competenza. Questa dimensione si riferisce a ciò che gli individui sono in grado di fare o ciò di cui hanno bisogno di fare nel loro lavoro.

Sono comunemente associate alle “mani”.

● Attitudini (e valori): questa dimensione si riferisce agli atteggiamenti e ai valori che gli individui devono adottare per poter svolgere il proprio lavoro in modo efficace.

Sono comunemente associati al “cuore”.

Prima delle mobilità, sono state identificate le principali conoscenze, abilità e attitudini da sviluppare durante il progetto:

- Identità europea e cittadinanza globale
- Conoscenze culturali (storia, gastronomia)
- Abilità professionali
- Abilità sociali
- Le relazioni interculturali
- Sostenibilità ambientale



Cofinanziato
dall'Unione europea

2. Principi pedagogici e obiettivi di apprendimento

Questo progetto si basa sul principio di sperimentare l'interculturalità come leva di apprendimento e trasferimento delle competenze nella formazione nel settore ristoratico-alberghiero.

La sperimentazione dell'interculturalità si svolge durante ciascuno degli incontri transnazionali della durata di una settimana: vengono sviluppate lezioni e attività pratiche sul patrimonio storico e architettonico, la gastronomia, il protocollo, l'organizzazione dei menu e l'espressione in lingua inglese per preparare una cena al castello .

Questo progetto trasversale e interculturale promuove gli scambi tra studenti e la collaborazione tra insegnanti, facendo affidamento sulla pedagogia attiva. Per realizzarlo, in ogni paese, gli insegnanti sono tenuti a lavorare in modo interdisciplinare per facilitare l'approccio interculturale creando materiali creativi adatti alle esigenze di ciascun individuo. Queste opinioni condivise, sia in ciascun gruppo di insegnanti in Francia, Italia o Lettonia, sia durante gli incontri transnazionali, ci permettono di mettere in discussione le pratiche di insegnamento ma anche di "rompere" le rappresentazioni, sia per gli studenti che per i supervisor adulti e i partner. Gli studenti sono attori del loro apprendimento. Condividono e trasmettono le conoscenze acquisite dagli ospiti della cena al castello. L'obiettivo è quello di far aderire i discenti ai contenuti didattici e di sensibilizzarli alle problematiche contemporanee del "localismo" culinario e dell'utilizzo dei prodotti di stagione, nonché alle questioni patrimoniali attraverso la ricostruzione di una cena al castello in un'epoca precedente.

Dalle situazioni di insegnamento e apprendimento in un quadro educativo legato a incontri transnazionali, lo studente è portato a costruire competenze a partire da ciò che già padroneggia e in risposta agli ostacoli che incontra. Ciò consente al discente di implementare competenze trasversali, sviluppare la cooperazione, l'intelligenza collettiva ma anche di promuovere la professionalizzazione, l'occupabilità e la futura mobilità professionale. Inoltre, questo progetto, attraverso la sua decompartmentalizzazione a tutti i livelli, permette di aprire il campo delle possibilità e di trasmettere i valori della cittadinanza europea.



Cofinanziato
dall'Unione europea



2. Principi pedagogici e obiettivi di apprendimento



PROGETTO ERASMUS IN TRE ATTI



L'utilizzo degli strumenti digitali è stato al centro del sistema formativo del progetto per favorire l'interazione, fornire contenuti didattici e per la valutazione della formazione:

- Strumenti digitali utilizzati per favorire l'interazione: piattaforma Microsoft Teams per gli scambi online e il coordinamento delle attività; SharePoint per la condivisione di risorse e la collaborazione sul progetto della cena al castello; WhatsApp e Instagram per mantenere i contatti e favorire l'interazione informale tra i partecipanti.
- Strumenti digitali utilizzati per fornire contenuti didattici durante i corsi: video per presentare concetti e argomenti specifici in modo visivo e coinvolgente; codici QR utilizzati per fornire un facile accesso a risorse online complementari, come la creazione di piatti, video o quiz; il software di progettazione Canva con i suoi strumenti di grafica gratuita e Genially per creare materiali didattici visivamente accattivanti, come infografiche o presentazioni.
- Strumenti digitali utilizzati per la valutazione della formazione: codici QR per consentire ai partecipanti di completare questionari di valutazione online (Google Forms), facilitando la raccolta di dati e l'analisi dei risultati per ottenere rapidamente informazioni preziose sulla soddisfazione dei partecipanti, sull'efficacia della formazione e sulle opportunità di miglioramento.



L'uso di questi strumenti digitali ha facilitato l'interazione, arricchito i contenuti didattici e semplificato il processo di valutazione.

Gli strumenti scelti hanno consentito una comunicazione fluida, una collaborazione efficace e un'esperienza di apprendimento più coinvolgente e interattiva per insegnanti e studenti. Inoltre, hanno contribuito a rafforzare l'uso delle tecnologie digitali nell'istruzione e a preparare i partecipanti all'ambiente digitale in continua evoluzione.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI, VEDERE [PRI PAPER ACT](#)

3. Le 5 lezioni: buone pratiche individuate per ogni lezione

AFOL COMO

Di seguito riportiamo un esempio di buona prassi adottata dal partner italiano di progetto AFOL COMO per la preparazione degli studenti sui contenuti relativi alla storia e al patrimonio culturale.

L'Unità di apprendimento consiste nella realizzazione di un video da parte degli studenti che rappresenti la dimora storica e il periodo di riferimento della stessa attraverso i suoi principali protagonisti. Il video sarà in lingua inglese. Il video viene poi trasmesso agli studenti europei partner di progetto per condividere i contenuti sulla storia e l'architettura della Villa Storica.



**PRODOTTO LEZIONE DI
STORIA E PATRIMONIO
CULTURALE**



Cofinanziato dall'Unione europea

Obiettivo dell'unità di apprendimento è sviluppare conoscenze storiche, culturali e artistiche relative al periodo di riferimento e al sito architettonico, oltre a competenze trasversali: lavoro di squadra, relazione interpersonale, autonomia ed espressione verbale e non verbale. Attraverso tale attività inoltre gli studenti potranno esercitare la lingua inglese e migliorare autostima e consapevolezza di sé.

FASI DI LAVORO

1. il docente consulta materiale bibliografico sui contenuti storici, culturali e artistici del patrimonio
2. il docente condivide i contenuti con gli studenti attraverso una o più lezioni
3. gli studenti individuano i personaggi storici chiave, che diventeranno oggetto del gioco di ruolo
4. gli studenti elaborano i contenuti storico-artistici e li trasformano in dialoghi tra i personaggi
5. gli studenti si assegnano i ruoli: regista; attori; supporto tecnico; videomaker
6. gli studenti visitano l'edificio storico e filmano i luoghi di interesse
7. gli studenti interpretano i ruoli e realizzano le riprese
8. editing del video da parte degli studenti con la supervisione dei docenti
9. condivisione del video finale con i partner europei

LICEO SANTOS DUMONT

Le buone pratiche individuate nelle 5 lezioni sono:

- storia del patrimonio: lavoro a monte con i discenti al fine di identificare le eredità storiche ancora presenti oggi in correlazione con il periodo storico prescelto della vita presso la Reggia di Versailles (regno di Luigi XIV secolo XVII).
- Gastronomia: per creare un corso sulla storia e la gastronomia di Versailles che fosse significativo per gli studenti stranieri in visita nel paese, abbiamo chiesto agli studenti francesi di mettersi nei panni di un turista straniero e di porsi le domande che si sarebbero posti se visitassero la Reggia di Versailles per la prima volta e le domande che si porrebbero sull'evoluzione della gastronomia e del servizio nel corso della storia francese.
- Protocollo capolavoro e protocollo ristorazione: la realizzazione del menu e del protocollo di servizio è stata poi effettuata implementando con i corsisti i risultati riscontrati durante lo studio delle due lezioni precedenti (storia del patrimonio e gastronomia), dell'intera cena, dalla scelta dei piatti, delle sedie, delle posate. Il contenuto dei piatti è stato realizzato sulla base delle conoscenze acquisite dagli studenti durante la preparazione del progetto.



Cofinanziato
dall'Unione europea



- Lezioni di inglese: tutti i supporti digitali o cartacei sono stati prodotti in inglese; durante la settimana di formazione in Francia tutte le lezioni, le attività, le preparazioni sono state svolte in lingua inglese. Ciò ha permesso a tutti i partecipanti di sviluppare ed allenare le proprie competenze linguistiche.



SCUOLA SECONDARIA JELGAVAS AMATU VIDUSSKOLA

Le lezioni realizzate in lingua inglese in preparazione alla Cena al Castello hanno riguardato le seguenti tematiche:

1) Patrimonio-Storia 2) Gastronomia 3) Protocollo di capolavori 4) Protocollo di catering 5) Cena a palazzo.

Ciascuna lezione ha previsto lo svolgimento di differenti attività; nello specifico:

#1 Raccolta di libri, vecchie foto, documenti sulla storia lettone. Letture su storia, giardini, architettura e spazi interni, vestiti, gastronomia e piatti dei duchi di Zemgale (Lettonia).

#2 Ricerca e raccolta di materiali sulle tradizioni del Palazzo Rundale nel XVIII secolo.

#3 Gioco di immagini sulle diverse portate della cena al castello.

#4 Risposte a KAHOOT (Kahoot è una piattaforma di apprendimento gratuita basata su giochi) per conoscere ed imparare i piatti tradizionali lettone.

#5 Laboratorio con gli studenti del panificio LĀČI. Due attività: un gioco per comprendere la tecnologia di cottura del pane e la cottura dei tradizionali prodotti a base di pane lettone.



Cofinanziato
dall'Unione europea

LINK ALLE FOTO

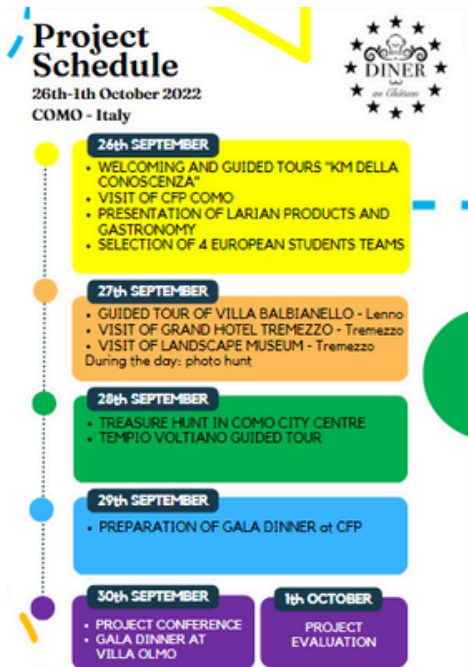


4. La settimana di formazione - Italia

La settimana di formazione in Italia ha avuto luogo dal 25 settembre al 1 ottobre 2022 e ha coinvolto 18 studenti francesi e lettoni e 52 studenti italiani delle classi quarte cucina e sala di AFOL COMO.

Gli studenti sono stati coinvolti in attività, visite ed escursioni sul territorio finalizzate a:

- conoscere le principali caratteristiche storiche, geografiche e paesaggistiche del territorio
- Conoscere le tradizioni gastronomiche, i prodotti alimentari e la ricettività alberghiera del territorio lariano
- Favorire la conoscenza reciproca e creare un clima di collaborazione e in vista della preparazione comune della cena di Gala
- Coinvolgere gli studenti in modo attivo e favorire interesse e curiosità
- Durante tutta la settimana gli studenti sono stati organizzati in squadre e hanno partecipato ad attività ludiche competitive: caccia al tesoro fotografica durante l'escursione sul Lago di Como; kahoot/quiz sulla villa e sul menu; caccia al tesoro dei principali luoghi di interesse storico e monumenti del lago di Como.



[LINK AL VIDEO](#)

PROGRAMMA DELLA SETTIMANA



Cofinanziato dall'Unione europea



4. La settimana di formazione - Francia

La semaine de formation en France s'est organisée en plusieurs temps:

l'ensemble des participants des partenaires européens sont arrivés en France et ont été accueillis à l'aéroport ou à la gare.

Le premier jour (lundi) un accueil au lycée Santos Dumont avec la leçon d'histoire et gastronomie a été organisé ainsi qu'une leçon proposée par les étudiants de CY university, l'après-midi a été organisée une visite "rally" dans Paris à la découverte du triangle d'or de l'hôtellerie et de la gastronomie.

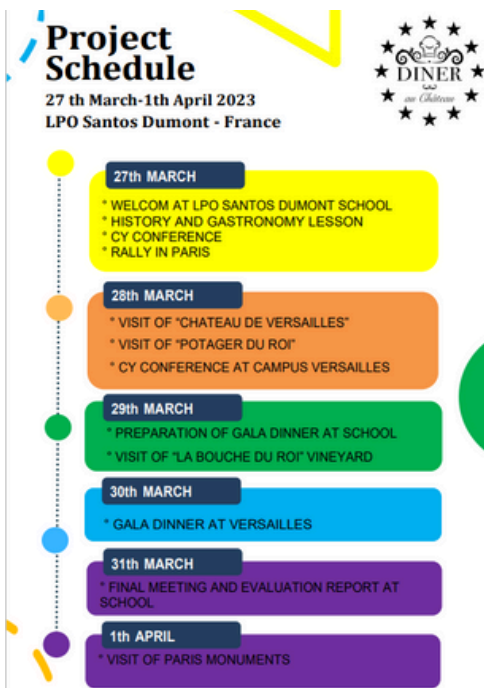
Deuxième jour (mardi) les participants des différents partenaires ont visité le potager du Roi à Versailles ainsi que le château de Versailles autour d'un escape game pédagogique sur l'histoire du château, ils ont ensuite pu assister à deux conférences animées par des professionnels de l'hôtellerie de la région de Versailles.

Troisième jour (mercredi) les apprenants en cuisine ont réalisé les préparatifs du dîner, les apprenants en salle ont visité le vignoble La Bouche du Roi situé à Davron à proximité de Versailles.

Quatrième jour (jeudi) les apprenants se sont rendus au château de Versailles pour la réalisation du dîner.

Cinquième jour (vendredi), lendemain du dîner, les apprenants se sont retrouvés au lycée Santos Dumont pour un après-midi de clôture de la semaine: jeux d'équipe, questionnaire d'évaluation de la semaine, réalisation de capsules vidéos, cocktail dînatoire.

Le dernier jour du séjour s'est articulé autour d'une visite des principaux monuments de Paris au cours d'une balade en bateau-mouche.



PROGRAMMA DELLA SETTIMANA



LINK AL VIDEO



4. La settimana di formazione - Lettonia

Gli ospiti sono rimasti in Lettonia per una settimana, imparando ogni giorno qualcosa di nuovo sulla cultura lettone, oltre a conoscere più da vicino la Jelgavas Craft's Secondary School. Il primo giorno gli ospiti hanno conosciuto la città, visitato luoghi culturali e storici ed hanno incontrato anche la vicepresidente del consiglio comunale, Rita Vectirane.

Il secondo giorno i partecipanti al progetto si sono recati a Jūrmala per conoscere la vita della Lettonia nei secoli XIX e XX visitando il Museo all'aperto di Jūrmala.

Nel museo è stata allestita una riproduzione storica di pescatori sulla costa della fine del XIX e dell'inizio del XX secolo con i suoi edifici tipici: una casa residenziale, un fienile con un carro, una capanna per le reti, un laghetto per i pesci, una sauna e un altri edifici. Sempre in questo giorno, i partecipanti al progetto hanno visitato l'hotel a cinque stelle "Baltic Beach hotel & Spa" per conoscere gli aspetti storici della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera nel XX e XXI secolo a Jūrmala. A scopo didattico è stata visitata anche la panetteria "Lāči", dove i giovani e gli insegnanti hanno conosciuto la tecnologia di produzione del pane integrale, hanno assaggiato il pane e hanno anche preparato personalmente il pane a lievitazione naturale ed i biscotti di pasta frolla.

L'evento più importante di questo progetto è stata la preparazione del menù per la cena al Palazzo di Rundāle, la preparazione dei piatti ed il loro servizio agli ospiti. Per preparare questo evento, è stato svolto un enorme lavoro di ricerca dei prodotti e piatti storici, sulla loro preparazione e sulla creazione di materiali di presentazione.



[LINK AL VIDEO](#)



**PROGRAMMA
DELLA SETTIMANA**



Cofinanziato
dall'Unione europea



5. L'evento finale: la conferenza e la cena - Italia

La conferenza e la cena hanno avuto luogo in continuità l'uno all'altra nel tardo pomeriggio e sera del 30 settembre 2022 e sono state rivolte a rappresentanti del mondo dell'istruzione e formazione professionale, della cultura, delle istituzioni e esponenti del settore ricettivo e turistico del territorio.

Durante la conferenza sono stati approfonditi i seguenti contenuti: il progetto e la metodologia didattica applicata; Villa Olmo e il suo valore storico e architettonico, caratteristiche della tradizione alimentare lariana del XIX secolo e principali testimonianze storiche. Per i contenuti di carattere scientifico sono stati coinvolti i più illustri esperti di Villa Olmo, Nicoletta Ossanna Cavadini e della cultura alimentare lariana e lombarda, Rossano Nistri.

La cena si è rivolta a circa 80 persone e si è tenuta nel salone d'onore di Villa Olmo. Allestimento, mise en place, stile del servizio e scelta del menu hanno rispettato usi e costumi del XIX secolo, con alcuni adattamenti al gusto contemporaneo.

Nell'evento di gala AFOL COMO ha coinvolto anche il settore Benessere (Estetica e Acconciatura), organizzando una sfilata in costume d'epoca per presentare agli ospiti i protagonisti della Storia di Villa Olmo.



Un diner au chateau Villa Olmo



Starters

Chicken galantine with pistachios and Brunate onion agretto
Croutons of fried polenta with butter, lemon and Missoltino

First Courses

Rice in cagnone with perch fish and fried sage
Lasagne with spicy Gorgonzola, salted nuts and pumpkin segrigiola cream

Main Course

Braised calf shoulder steak with potato gateau and grilled red pepper

Dessert

Chocolate salami of Odescalchi and Rusumada
Amor polenta and pear compote and Rosolio



Cofinanziato
dall'Unione europea



[LINK AL MENU](#)



5. L'evento finale: la conferenza e la cena - Italia

Questo video è stato realizzato dagli studenti italiani nei mesi precedenti l'evento e condiviso con i colleghi europei per prepararli all'evento in Italia



GUARDA IL VIDEO



Cofinanziato dall'Unione europea



5. L'evento finale: la conferenza e la cena - Lettonia

Alla cena presso il Palazzo di Rundale sono state invitate più di 70 persone, tra cui gli ambasciatori d'Italia, Svizzera e Canada in Lettonia e rappresentanti dell'ambasciata francese.

Uno degli scopi del progetto "Un dîner au château" è stato quello di sviluppare competenze interpersonali e professionali di alunni e studenti della scuola secondaria al fine di promuovere possibilità di attività professionali importanti per la loro crescita professionale come cittadini dell'Unione Europea.

Nell'ambito del progetto "Un dîner au château" si è tenuta anche una conferenza presso il Museo di Storia e Arte Gederts Elias Jelgava su uno studio conciso della storia di oltre 250 anni.

Alla conferenza hanno partecipato la direttrice del museo Gita Grasse, la professoressa dell'Università lettone di bioscienze e tecnologie Gita Krūmiņa-Zemture, che ha presentato le ricette alimentari storiche nei libri di cucina lettoni, il capo specialista del museo con la conferenza "L'architetto F.B. Rastrelli e Zemgale", l'accademico dell'Accademia lettone delle scienze, segretario generale e professoressa Baiba Rivža con la lettura "L'economia lettone nel corso dei secoli".

<i>Rundāles piļi gatavots karsts upēņu dzēriens</i> <i>Dzirktotšais vīns</i> <i>Aukstās uzķodas</i>	<i>A hot blackcurrant drink prepared in Rundāle Palace</i> <i>Sparkling wine</i> <i>Starters</i>
<i>Pildīta ola ar Baltijas laša ikrēm</i> <i>Mazsālīta Baltijas ķilavīna (brētlaņa) ar svaigu sieru un kartupeli</i> <i>Lēni cepta cūkās ķstīņa (pančeta) ar fermentētu (sālītu) gurķi un rudzu maizes grauzdātņu</i> <i>Vistas gaļas galantīns</i> <i>Pils vira</i>	<i>Stuffed egg with Baltic salmon roe</i> <i>Mildly salted Baltic ķilavīna (brētlaņa) with fresh cheese and potatoes</i> <i>Slow-roasted pork breast (pancetta) with fermented (pickled) cucumber and rye bread toast</i> <i>Chicken meat jelly</i> <i>Palace broth</i>
<i>Pamatēdiens</i> <i>Cepta cūkās fileja</i> <i>Miežu grūbīņas, dārzeņi</i> <i>Karstā ābolu mērce</i>	<i>Main courses</i> <i>Fried pork fillet</i> <i>Barley grits, vegetables</i> <i>Hot applesauce</i>
<i>Deserts</i> <i>Baltās šokolādes pārsteigums (pērle – zelta rieksts, smiltškrēķu krēms)</i> <i>Olu baltuma kūciņa ar krēmu</i> <i>Cukura māklas rūtīņa pildīta ar putotu šokolādes masu</i> <i>Pašcepta maizes izlase / Pašdarinātu sviestu izlase</i>	<i>Dessert</i> <i>White chocolate surprise (pearl - golden nut, sea buckthorn cream)</i> <i>Egg white cake with cream</i> <i>Sugar dough tube filled with whipped chocolate mass</i> <i>Selection of home-baked bread / A selection of butters</i>



Cofinanziato
dall'Unione europea

[LINK AL MENU](#)



5. L'evento finale: la conferenza e la cena - Francia

Il convegno ha affrontato la questione della salvaguardia, della trasmissione e della promozione del patrimonio culturale europeo possibile attraverso la cena al castello.

Due argomenti principali sono stati sviluppati da più di 15 ricercatori durante la conferenza:

- le cene di Stato al castello in Europa
- l'eccezionale cena al castello come pratica turistica e mezzo di trasmissione e mediazione culturale nell'Europa di oggi.

La cena alla Reggia di Versailles è stata un momento di condivisione con gli ospiti della gastronomia francese alla Reggia di Versailles.

Gli studenti hanno messo in risalto piatti dai forti tratti della cucina francese dell'epoca di Luigi XVI, modernizzati offrendo un servizio di qualità degno del servizio francese che unisce know-how ed eleganza.

Gli ottanta invitati hanno preso parte alla cena nella Galleria delle Grandi Battaglie e nella Sala del 1830 all'interno del Castello stesso.

La cena ha permesso di evidenziare e sviluppare le capacità operative professionali, le abilità sociali e gli scambi interculturali di tutti i partecipanti, siano essi discenti o personale docente o supervisore.



[LINK AL MENU](#)



Cofinanziato
dall'Unione europea



5. L'evento finale: la conferenza e la cena - Francia

Questo video è stato creato da studenti francesi e condiviso con i colleghi europei per prepararli all'evento in Francia

SCORRI LE
RICETTE



Cofinanziato
dall'Unione europea




5. L'evento finale - Francia: video



 **PREPARAZIONE**



 **MUSICA AL CASTELLO**



Cofinanziato
dall'Unione europea



6. Approccio digitale: la dimensione virtuale nel progetto "Un dîner du château"

ITALIA:

Nell'elaborazione dei contenuti didattici e nella settimana di formazione in Italia la dimensione virtuale ha avuto un ruolo importante. Strumenti e tecnologie digitali sono stati utilizzati nell'elaborazione dei materiali condivisi con gli studenti europei, negli incontri online tra le classi europee, nelle attività programmate durante la settimana di formazione in Italia.

Di seguito un esempio significativo di attività didattica con strumenti digitali, realizzata dagli studenti italiani per presentare i prodotti alimentari del territorio lariano ai colleghi europei:

MERCATO - MARKET PLACE

FASI DI LAVORO

1. L'insegnante spiega il compito da svolgere: allestire un mercato alimentare locale. Crea quindi gruppi di 3-4 studenti che cercheranno informazioni su un piatto o un prodotto locale.
2. Ogni gruppo lavora su un singolo prodotto tipico creando una descrizione testuale, un poster, un contenuto infografico
3. Ogni gruppo crea una brochure digitale in lingua inglese sulle caratteristiche del cibo locale e abbina un codice QR
4. Ogni gruppo ha preparato e allestito una degustazione del proprio prodotto per gli studenti ospiti. Durante la degustazione sono stati distribuiti i QR code per l'accesso ai contenuti informativi digitali elaborati.

LETTONIA:

Un approccio digitale è un approccio o una strategia che utilizza tecnologie e risorse digitali per raggiungere obiettivi specifici o risolvere problemi. Durante il progetto "Un dîner au château" è stata utilizzata la piattaforma WhatsApp (chiamata anche WhatsApp Messenger), che è un servizio freeware, multipiattaforma, centralizzato di messaggistica istantanea e messaggi vocali. È stato formato un gruppo che ha invitato giovani e referenti di progetto dei tre Paesi coinvolti.

Un altro esempio di buona pratica di approccio digitale è stata la ed utilizzo creazione di codici QR. Nell'ambito del progetto "Un dîner au château", le aziende locali lettoni hanno offerto i loro prodotti per la presentazione e la degustazione nei locali della scuola secondaria Jelgava Craft: A/S "Tukuma piens", A/S "Jaunpils pienotava", A/S "Rīgas miesnieks", birreria "Viedi", fabbrica alimentare Skrīveru, panetteria "Lāči".

Scansionando il codice QR dell'azienda sul proprio cellulare, i partecipanti alla degustazione hanno potuto familiarizzare con i prodotti dell'azienda e con l'azienda stessa. Naturalmente, durante il progetto sono state utilizzate le e-mail per la comunicazione e le riunioni si sono svolte sulla piattaforma Zoom, una piattaforma di comunicazione che consente agli utenti di connettersi tramite video, audio, telefono e chat.



Cofinanziato
dall'Unione europea



6. Approccio digitale: la dimensione virtuale nel progetto “Un dîner du château”

FRANCE:

Nel portare avanti questo progetto dal punto di vista della dimensione virtuale, il liceo Santos Dumont si è incaricato di creare un account Instagram per il progetto “Un dîner au château”, l'account è stato poi popolato di foto e contenuti durante tutto il corso del progetto, prima, durante e dopo i vari eventi.

L'account Instagram è stato pensato per mettere in risalto i diversi aspetti del programma: le lezioni, le varie visite, l'organizzazione e la realizzazione della cena al castello in ogni paese.

Durante la settimana dell'evento alla Reggia di Versailles, un community manager del nostro partner francese Cy University è stato incaricato di gestire gli account Instagram “Un dîner au château” per caricare contenuti in tempo reale.

È stato inoltre creato un sito web del progetto per poter informare quante più persone possibili interessate al progetto in tutta Europa:

<https://dinauchateau.com/>

Durante la settimana abbiamo incluso anche relatori della delegazione accademica per l'educazione digitale dell'Accademia di Versailles (<https://www.dane.ac-versailles.fr/>).

I relatori DANE sono venuti al liceo durante l'allestimento e i preparativi della “Un dîner au château”, durante la visita al vigneto “La Bouche du Roi” nonché alla Reggia di Versailles durante l'allestimento e anche durante la cena.



Cofinanziato
dall'Unione europea



7 - Validazione e certificazione dell'esperienza nei sistemi formativi nazionali

ITALIA:

Nell'esperienza di AFOL COMO il progetto ha coinvolto gli studenti inseriti nei corsi curriculari di cucina e di sala, durante gli anni formativi 2021/2022 (Terze annualità) e 2022/2023 (Quarte annualità) per l'intero arco di durata del progettuale. Agli stessi studenti è stata data l'opportunità di seguire per intero il progetto e l'itinerario di conoscenza dei tre ambiti nazionali.

Le attività di preparazione dell'evento a Villa Olmo sono state integrate nel percorso formativo degli allievi di Terza. La settimana di formazione in Italia ha coinvolto tutta la classe ed è stata inserita nel calendario annuale delle classi coinvolte nel progetto. Le settimane di formazione in Lettonia e Francia hanno coinvolto un numero selezionato di allievi, e sono state riconosciute come credito nell'ambito del percorso formativo a cui gli studenti erano iscritti.

Tale modello organizzativo ha permesso di integrare il progetto "Dîner au Château" nel curriculum degli studenti, concorrendo al raggiungimento della Qualifica professionale (al termine del Terzo anno) e del Diploma professionale, al termine del Quarto anno.



[LINK AGLI ATTESTATI](#)



LETTONIA:

Al progetto hanno partecipato gli studenti più preparati del settore di pasticceria e cucina che frequentano i corsi 1°, 2°, 3° e 4° anno. Durante il progetto sono stati sviluppati dei materiali didattici e metodologici innovativi sulla storia del castello, sui piatti serviti in quel periodo e sulla lingua antica. Gli studenti hanno appreso i risultati ottenibili con l'aiuto di moduli di apprendimento interdisciplinari. L'implementazione del modulo trasversale è avvenuta in diverse materie: storia, informatica, scienze naturali, chimica, cucina, ospitalità, calcolo, lingua inglese.

L'apprendimento dei contenuti è stato attestato attraverso dei certificati; strumento importante che ha aiutato i singoli dipendenti, specialisti ed organizzazioni a dimostrare le proprie capacità e competenze acquisite, promuovendo lo sviluppo personale e professionale.

[LINK AGLI ATTESTATI](#)



Cofinanziato dall'Unione europea

7 - Validazione e certificazione dell'esperienza nei sistemi formativi nazionali

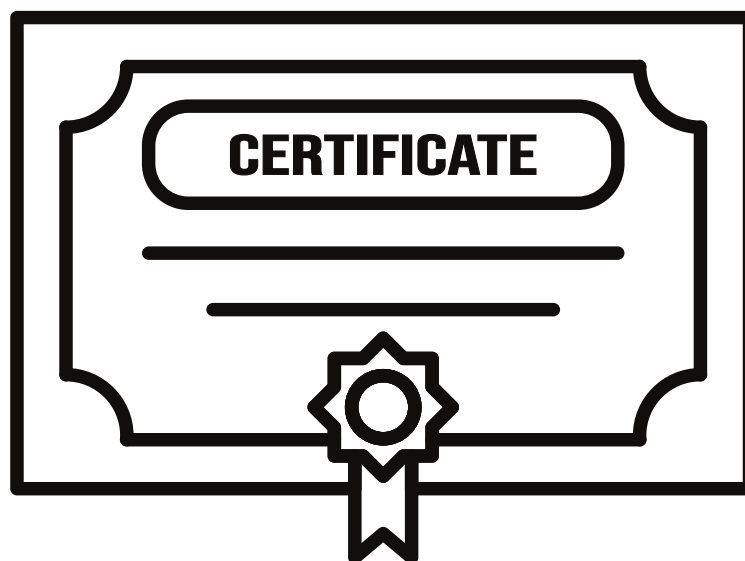
FRANCIA:

Il progetto "Dîner au Château" è un capolavoro frutto dell'impegno di insegnanti e studenti. Tutti hanno lavorato a questo progetto per due anni e gli studenti hanno dovuto preparare una presentazione per il loro esame orale di fine anno.

La creazione di un capolavoro è sinonimo di eccellenza e riconoscimento, sviluppa un sentimento di appartenenza a comunità professionali. Si è basato sulla trasmissione di competenze trasversali e professionali lavorate nella specialità dallo studente e dagli insegnanti.

Nell'ambito della cena al castello, la trasversalità si è basata sull'insegnamento del francese, dell'inglese, del management e ovviamente di materie professionali.

Tutte queste competenze acquisite sono state certificate attraverso degli attestati di partecipazione al progetto.



[LINK AGLI ATTESTATI](#)



Cofinanziato
dall'Unione europea



8. La sostenibilità del progetto dal punto di vista economico

ITALIA:

Dal punto di vista della sostenibilità economica, il progetto è stato reso possibile dal finanziamento del progetto Erasmus+ KA2 e dal co-finanziamento di AFOL COMO in relazione ai costi di organizzazione della cena di gala e della conferenza (noleggio e acquisto attrezzature; servizi; allestimento impianti; compenso relatori) e della settimana di formazione per gli studenti europei (per i trasporti locali degli studenti, l'accesso ai siti storici e le visite guidate).

Nella prospettiva della reiterazione dell'esperienza e per la sua sostenibilità sul piano economico, sicuramente è necessario considerare i costi relativi agli spostamenti di studenti e formatori (viaggio e sussistenza) verso i Paesi partner di progetto. E' opportuno quindi che le istituzioni formative coinvolte abbiano un accreditamento Erasmus+ o progetti di mobilità attivi. In questo caso la durata delle mobilità dovrà essere coerente con la durata e gli obiettivi del progetto approvato (ad es. durata min 10 giorni per gli allievi VET nell'ambito dei progetti Erasmus+ KA1).

Per quanto riguarda invece le spese necessarie alla realizzazione della settimana di formazione e all'evento finale è possibile contenere i costi ricorrendo a partnership e sponsorizzazioni (con la proprietà della dimora storica, con i fornitori di impianti e attrezzature...), limitando il numero delle attività che prevedono costi e/ chiedendo un contributo alle famiglie dei partecipanti.

LETTONIA:

La sostenibilità del progetto da un punto di vista economico richiede una buona pianificazione, una gestione efficace, un adattamento continuo e la capacità di rispondere alle mutevoli condizioni e alle aspettative/ricieste delle parti coinvolte.

Durante la realizzazione del progetto "Dîner au Château" sono stati presi in considerazione tutti i fattori e sono state implementate misure per rendere il progetto sostenibile dal punto di vista economico. Periodicamente sono state effettuate valutazioni e revisioni delle azioni progettuali al fine di valutare l'implementazione e la conformità dei risultati raggiunti con gli obiettivi iniziali.

I costi maggiori nel progetto "Dîner au Château" sono stati:

- 1) stipendi degli insegnanti e degli impiegati coinvolti;
- 2) spese di albergo e soggiorno;
- 3) spese di viaggio;
- 4) aumento del prezzo dei prodotti alimentari utilizzati per la settimana di formazione e l'evento finale.



Cofinanziato
dall'Unione europea



8. La sostenibilità del progetto dal punto di vista economico

FRANCIA:

E' stato possibile realizzare il progetto dal punto di vista della sostenibilità economica rispettando la distribuzione dei costi redatta nel bilancio previsionale realizzato prima dell'avvio del progetto tenendo conto delle seguenti voci di spesa:

- costi di mobilità (sia per discenti che per accompagnatori)
- costi legati ai trasporti locali
- costi relativi all'alloggio
- costi legati alla ristorazione
- costi sostenuti per la realizzazione delle attività didattiche
- costi per l'organizzazione di attività culturali
- costi destinati agli stipendi degli insegnanti e dei ricercatori.



Cofinanziato
dall'Unione europea



9. Gli aspetti logistici

ITALIA:

Nella gestione di questa iniziativa progettuale aspetto determinante è considerare una tempistica di programmazione sul lungo termine. Gli aspetti da definire in modo prioritario, con anticipo di almeno uno/due anni, sono i seguenti:

- classi e personale docente da coinvolgere;
- concordare con la proprietà della dimora storica la data dell'evento e le tempistiche di occupazione dell'immobile;
- concordare con i partner europei calendari delle settimane di formazione e numero di allievi e personale da coinvolgere nelle stesse.

Nell'organizzazione dell'evento finale è opportuno prestare massima attenzione ai vincoli posti dalla dimora storica e ai servizi presenti e assenti (fornitura elettrica; sorveglianza; pulizia dei locali; vincoli architettonici...). E' necessario pianificare dove verranno cucinate le pietanze, se è necessario allestire una cucina temporanea, e dove avverrà il servizio. Questi aspetti logistici sono determinanti nella fase successiva di definizione del Menu.

Un altro aspetto delicato e importante sul piano logistico è l'organizzazione della settimana di formazione che, coinvolgendo un numero elevato di persone, deve tener conto di diversi aspetti tra cui: mezzi di trasporto; tempistiche degli spostamenti; capienza degli spazi; servizi di ristorazione.

LETTONIA:

Gli aspetti logistici sono molto importanti in qualsiasi progetto in quanto garantiscono la corretta gestione delle risorse per il corretto completamento del progetto.

Riportiamo di seguito alcuni degli aspetti logistici chiave del progetto "Dîner au Château":

- pianificazione delle risorse: sono state individuate le risorse necessarie al progetto, comprese persone, materiali, strumenti tecnologici e risorse finanziarie. All'inizio del progetto, è stato importante individuare quali studenti e quali insegnanti avrebbero partecipato a questo progetto.
- Pianificazione temporale: nello sviluppo del progetto è stata creata una precisa sequenza temporale delle azioni al fine di utilizzare in modo ottimale le risorse e rispettare le scadenze. Nello specifico 3 mesi prima dell'evento "Dîner au Château":
 - incontro con la direzione e l'amministrazione del Castello di Rundāle per quanto riguarda la prenotazione del castello;
 - prenotazione del museo "Accademia Petrina", luogo dove è stato realizzato il convegno finale;
 - prenotazione di Hotel e trasporti locali per i partner internazionali;
 - organizzazione dell'incontro con l'amministrazione del Comune di Jelgava;
 - invio degli inviti agli ospiti della cena;
 - incontri con grandi aziende di ristorazione lettoni, organizzazione di degustazioni di prodotti per promuovere il progetto ed invitarli alla cena.
- Gestione del rischio.
- Flusso di informazioni.
- Controllo delle spese e dei costi.



9. Gli aspetti logistici

FRANCIA:

In termini logistici, i punti e le difficoltà che abbiamo potuto individuare sono i seguenti:

- differenza del budget stanziato dall'agenzia Erasmus per l'alloggio a causa del prezzo delle camere d'albergo nella regione parigina;
- difficoltà nell'organizzare il trasporto tra i diversi luoghi di realizzazione delle attività e l'alloggio.
- adattabilità organizzativa a seconda del luogo dell'evento al castello (essendo un monumento con dei vincoli artistici l'organizzazione è stata molto più sofisticata rispetto ad un luogo di ricevimento abituale);
- organizzazione dei pasti per le diverse delegazioni da concordare preventivamente in base alle attività previste nel programma della settimana.

Tuttavia, tutte queste difficoltà organizzative sono state superate grazie alla preparazione costruita da un gruppo docente multidisciplinare, dal gruppo di gestione e dal sostegno di altre autorità (scuole, liceo, municipio, comune gemellato, ecc.).

Anche l'organizzazione della settimana di mobilità in Francia è stata facilitata perché abbiamo potuto imparare molte cose dopo aver potuto osservare l'andamento delle settimane di mobilità con i nostri partner europei italiani e lettoni.

Il costante scambio nel corso dei 3 anni di durata del progetto tra i diversi partner del progetto ha senza dubbio contribuito notevolmente al successo del progetto e ai risultati prodotti durante i diversi periodi di mobilità.

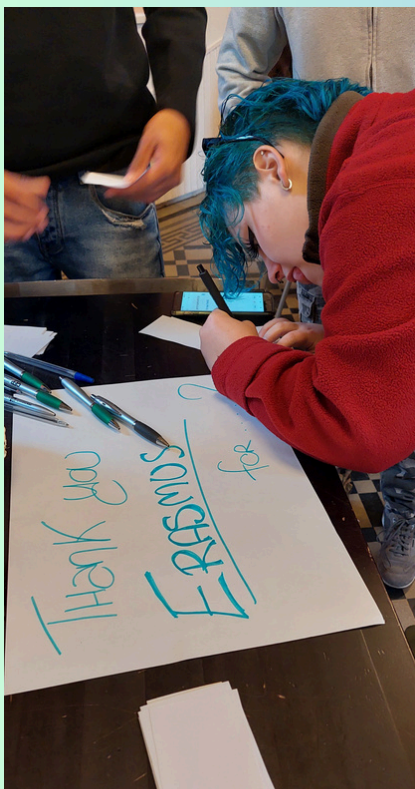


Cofinanziato
dall'Unione europea

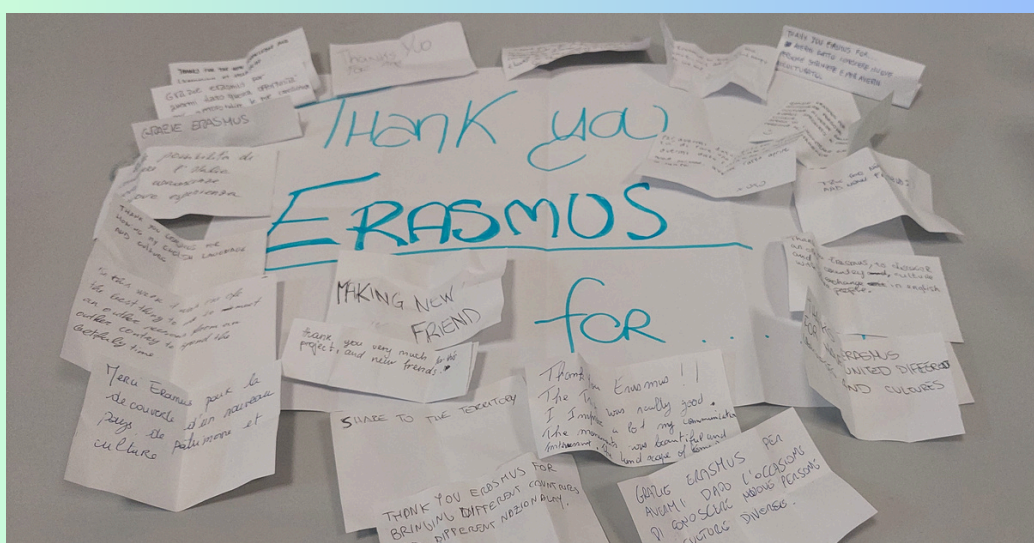


La voce degli studenti

GRAZIE ERASMUS



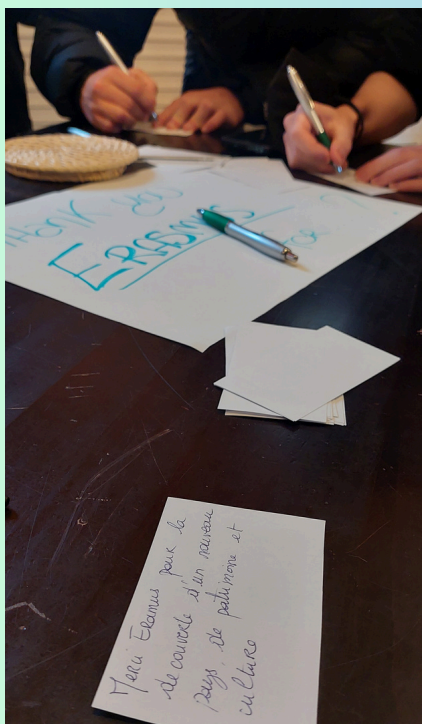
- "Per averci dato questa grande opportunità, momenti belli e felici"
- "Per averci permesso di creare nuove amicizie"
- "Per avermi fatto conoscere giovani di altre culture"
- "Per avermi fatto scoprire Paesi e culture diverse e belle"
- "Per avermi aperto la mente"
- "Per avermi permesso di parlare inglese ed ascoltare nuove lingue"
- "Per avermi dato l'opportunità di condividere il mio territorio"



Cofinanziato
dall'Unione europea

La voce degli studenti

GRAZIE ERASMUS



- “Per avermi permesso di lavorare in un contesto multiculturale, imparare nuovi piatti e parlare meglio inglese”
- “Per questa fantastica occasione di scambio, di esperienze culturali e gastronomiche”
- “Per avermi aiutato a superare i miei limiti e a mettermi in gioco nonostante le difficoltà”
- “Per avermi fatto conoscere la storia, i costumi e la cultura di altri Paesi”
- “Per avermi permesso di migliorare le mie capacità comunicative e sociali”



Cofinanziato
dall'Unione europea

La voce degli studenti

CONSIDERAZIONI & SUGGERIMENTI



- Ritengono che sia stata un'idea originale e brillante legare la tradizione, la storia di un territorio alla sua gastronomia ; come un viaggio nel passato.
- Pensano che sia stato progetto molto interessante soprattutto per la possibilità di incontrare e collaborare con studenti provenienti da altri paesi.
- Il confronto tra pari ha permesso di confrontarsi e la serata finale è stata una grande opportunità di scoperta e sperimentazione.
- Gli studenti chiedono di dare importanza all'aspetto professionale.



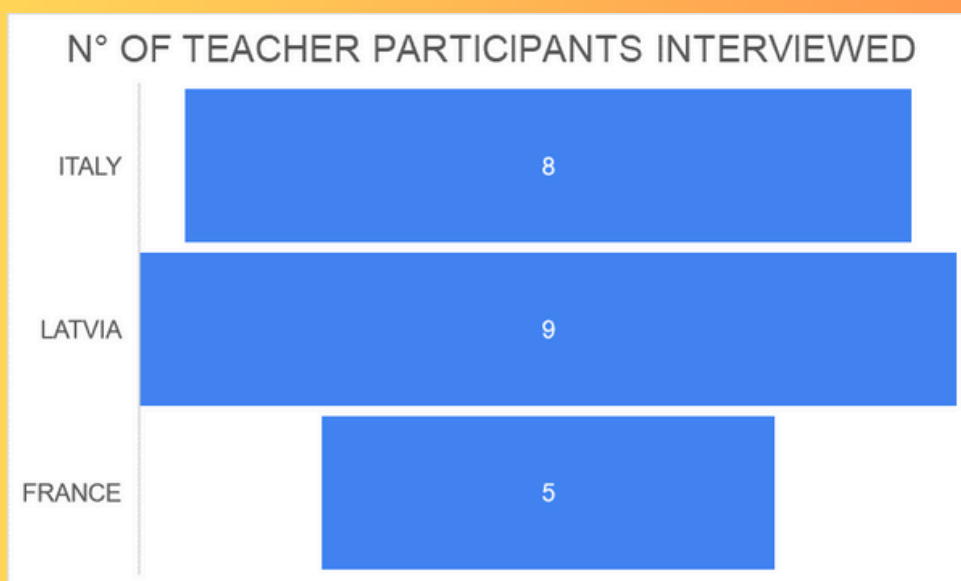
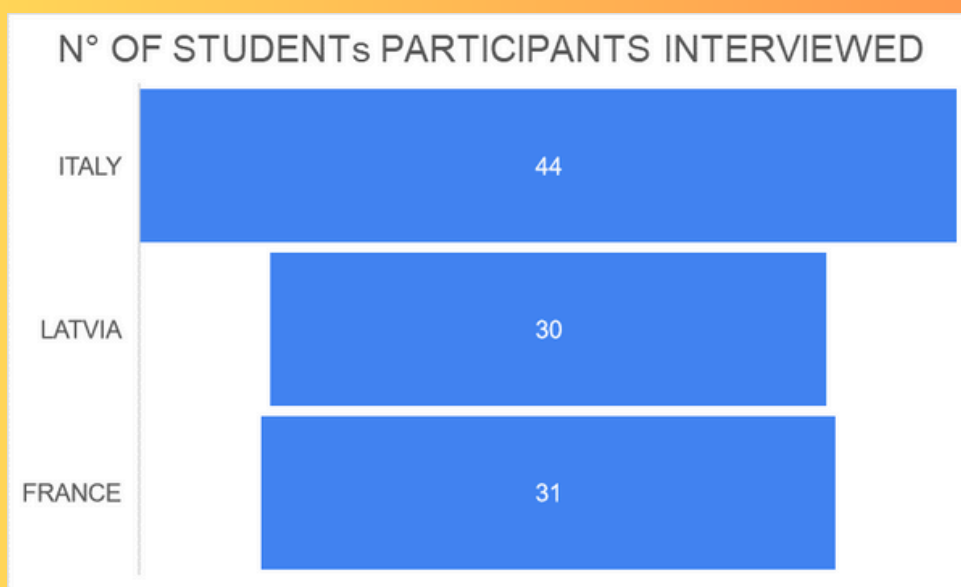
Cofinanziato
dall'Unione europea

Dati quantitativi raccolti

- SETTIMANE DI FORMAZIONE -

Il controllo di qualità del progetto nel suo complesso è stato condotto attraverso l'autovalutazione e attraverso la somministrazione di questionari digitali rivolti ai diversi destinatari del progetto e differenziati nelle tre diverse mete.

Sono stati intervistati tutti gli studenti e gli insegnanti coinvolti nelle settimane formative.

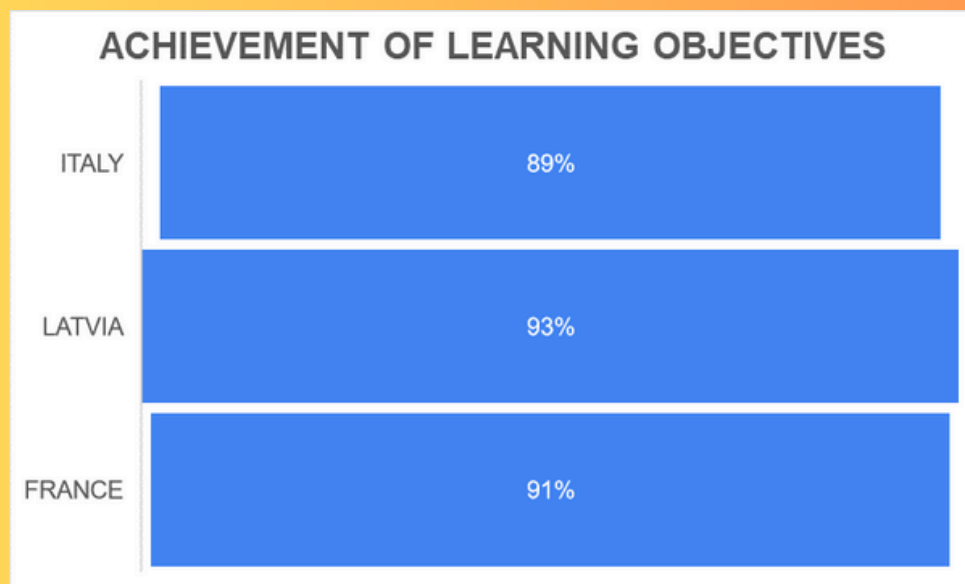


Dati quantitativi raccolti

- SETTIMANE DI FORMAZIONE -

Il progetto è stato percepito da tutti i destinatari interni (studenti e docenti) come particolarmente importante poiché ha permesso di conoscere la cultura di altri paesi e l'organizzazione del lavoro di ciascun partner.

L'elevato livello di soddisfazione è un indicatore importante che conferma come gli obiettivi di progetto siano stati raggiunti.



Cofinanziato
dall'Unione europea

Dati quantitativi raccolti

- SETTIMANE DI FORMAZIONE -

Come si vede dai grafici riportati, il livello generale di soddisfazione per l'esperienza è molto elevato (maggiore o uguale al 90% in tutte le esperienze nei tre Paesi).

“Dîner au Château” ha, infatti, permesso alle persone coinvolte di ampliare i propri orizzonti di conoscenza, acquisire esperienze sia pratiche che formali, e ha permesso loro di migliorare le competenze linguistiche e professionali.

Grazie alle settimane di formazione è stato possibile sentire e sperimentare un maggiore senso di appartenenza europea.

È stato un canale efficace per valorizzare il patrimonio storico-culturale dei Paesi coinvolti e avvicinare anche le nuove generazioni all'arte e alla cultura a 360 gradi attraverso metodi innovativi.

Infine, il coinvolgimento degli studenti con minori opportunità ha permesso loro di vivere esperienze uniche che, senza il Programma Erasmus non avrebbero potuto vivere e, soprattutto, ha aumentato in loro il proprio livello di autostima e di realizzazione personale nonché professionale.



Cofinanziato
dall'Unione europea