



**Candidatura N. 1000755
3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di
alternanza scuola-lavoro**

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	AZUNI (CAGLIARI)
Codice meccanografico	CAIS00200C
Tipo istituto	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
Indirizzo	VIA IS MAGLIAS 132
Provincia	CA
Comune	Cagliari
CAP	09122
Telefono	070270630
E-mail	CAIS00200C@istruzione.it
Sito web	azunicagliari.gov.it
Numero alunni	1037
Plessi	CARC00201B - "AZUNI" (CAGLIARI) CARC00251R - IST. PROF. COM. T. AZUNI SER. CAGLIARI CARH00203P - IPSAR "AZUNI" PULA CARH002501 - IST. PROF. COM. TUR. SERALE PULA



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.6.6 Stage/tirocini	10.6.6A Percorsi alternanza a scuola/lavoro	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Innalzamento delle capacità di orientamento delle studentesse e degli studenti - Intensificazione dei rapporti con i soggetti del mondo del lavoro (coinvolgimento nei percorsi di alternanza attraverso progettualità condivisa e di gruppo) - Intensificazione delle collaborazioni con gli altri soggetti del territorio (ad es: altre scuole, laboratori territoriali, enti, ecc.) Miglioramento degli esiti (media) degli scrutini finali - Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze sviluppate attraverso attività pratiche con azioni laboratoriali e/o in contesti di lavoro reali -



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 1000755 sono stati inseriti i seguenti moduli:
Riepilogo moduli - 10.6.6A Percorsi alternanza scuola/lavoro

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale	MOLISE	€ 17.646,00
Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale	SARDEGNA	€ 17.646,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 35.292,00



Articolazione della candidatura

10.6.6 - Stage/tirocini

10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro

Sezione: Progetto

Progetto: 'SARDEGNA-MOLISE / MOLISE-SARDEGNA: VIAGGIO ATTRAVERSO L'ENOGASTRONOMIA E LA CULTURA TERRITORIALE'

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Il fulcro tematico del Progetto è rappresentato dal potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro, attraverso un percorso di gemellaggio, costruito e condiviso con l'Istituto IPSEOA 'FEDERICO DI SVEVIA' di Termoli (CB) attraverso l'enogastronomia e la cultura territoriale del popolo sardo e molisano. Il fine sarà la qualificazione dell'offerta di un percorso di alternanza scuola-lavoro coerente con la vocazione produttiva territoriale a livello interregionale, permettendo ai nostri studenti di fare esperienza nei vari ambiti di filiera, approcciando diversi contesti e arricchendo la propria conoscenza del mondo del lavoro. La proposta prevede l'attivazione di due moduli da 120 ore ciascuno, nei quali saranno coinvolti gli alunni delle classi terze (indirizzo cucina, sala e vendita e accoglienza turistica) della sede di Cagliari e di Pula. Gli studenti svilupperanno un percorso articolato in più fasi: formazione e conoscenza del territorio molisano dal punto di vista culturale ed enogastronomico; viaggio in Molise con esperienza lavorativa diretta nelle aziende partner; affiancamento e tutoraggio nella realizzazione e preparazione di menu con pietanze tipiche del territorio sardo. Tali attività verranno svolte, al rovescio, all'arrivo del gruppo dei ragazzi molisani in Sardegna. Il Progetto offre potenzialità di sviluppo nell'ambito dell'Alternanza scuola-lavoro, poiché permetterà di approdare in una regione diversa e consolidare tutte le competenze, le conoscenze e le informazioni di orientamento. La proposta si fonda su una didattica laboratoriale, con una struttura trasversale alle aree disciplinari, una ricerca aperta al protagonismo degli studenti e finalizzata allo sviluppo delle competenze professionali, una didattica di tutoraggio tra pari finalizzata al consolidamento del lavoro in team. Gli studenti verranno accompagnati in un percorso di valorizzazione dei cibi locali e regionali, prodotti in armonia con l'ambiente, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali, e ad una maggiore conoscenza dell'enogastronomia regionale e nazionale, stimolata e incoraggiata dallo scambio culturale ed enogastronomico con un altro territorio.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



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
Ufficio IV
MIUR

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

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio e indicare i fattori che maggiormente incidono sulla dispersione scolastica all'interno dell'istituzione scolastica

Il contesto socio-economico regionale è caratterizzato dalla presenza di aziende di medie e piccole dimensioni, produttrici di olio di oliva, di vini, di produzione e trasformazione di prodotti lattiero-caseari, nonché aziende che operano nei settori turistico, agroturistico, alimentare e ristorativo con forte vocazione tradizionale ma elevata propensione all'innovazione .

Il territorio di riferimento dell'Istituto è la città di Cagliari, capoluogo di regione, e dalla sua area metropolitana, che è meta frequentissima ed in continua ascesa, di navi da crociera, di turismo locale, nazionale e internazionale che si intensifica in particolari momenti dell'anno, tipicamente estivi, ma con forti propensioni alla stagionalizzazione.

La cultura enogastronomica ,che trova nella dimensione di Cagliari la sua concentrazione, è concepita quale elemento identitario e culturale della città, come sunto di quella regionale, vissuta e promossa come risorsa sociale ed economica in un'ottica di **sviluppo** per il **territorio**.

L'Istituto "Azuni" si trova nel popoloso quartiere di *Is Mirrionis*, situato nella periferia di Cagliari, in un rione definito "a rischio", il contesto socio-economico e culturale di molte famiglie, rendono necessaria, quindi, una particolare attenzione da parte della scuola e l'adozione di metodologie didattiche utili per limitare la forte dispersione scolastica e l'emarginazione o l'esclusione socio-culturale.

Obiettivi

Indicare gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto anche in collegamento con altre attività realizzate, o che si intendono realizzare, dalla scuola al suo interno e in collaborazione col territorio.

L'alta percentuale di alunni con problemi socio-culturali richiede strategie didattiche e modalità di apprendimento che suscitino coinvolgimento e motivazione, al fine dell'inclusione scolastica e sociale. Gli obiettivi del Progetto si inquadrano nelle finalità del PON "per la scuola" 2014-20 dell'ASL come espressa dalla L.107 che pone prioritaria l'acquisizione di conoscenze e di competenze superando la tradizionale separazione tra momento formativo e applicativo (learning by doing). Realizzare una offerta formativa, basata sulla reciprocità dei processi del "pensare " e del "fare ", complementari e non più come separati, superamento della separazione tra scuola e lavoro. Gli obiettivi: far scoprire il lavoro e le competenze in ottica di realizzazione di sé, integrazione e valorizzazione di conoscenze teoriche e apprendimento dall'esperienza in un contesto interregionale; contrastare l'abbandono e la dispersione scolastica co-progettando percorsi individuali; far conoscere la realtà aziendale e territoriale di un'altra Regione; stimolare la formazione professionale; rafforzare lo spirito di collaborazione; valorizzare e coinvolgere i diversi ruoli e le diverse competenze attraverso un apprendimento cooperativo; favorire l'orientamento per valorizzarne le vocazioni personali e gli stili di apprendimento individuali;realizzare un organico collegamento delle due Istituzioni scolastiche coinvolte; correlare l'O.F allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.



Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

L'individuazione dei destinatari è stata realizzata sulla base della caratteristica del settore Enogastronomico in cui convivono tre diversi indirizzi: cucina, sala e vendita e accoglienza turistica. Dall'analisi dei risultati di apprendimento, dei tassi di dispersione scolastica e dei risultati scolastici, i tre indirizzi appaiono sostanzialmente omogenei nelle caratteristiche. Sono caratteri ricorrenti elevata percentuale di: famiglie economicamente e socialmente svantaggiate, culturalmente deboli e deprivate; pendolarità e insuccessi scolastici; inadeguata motivazione allo studio, al successo scolastico e al raggiungimento dell'eccellenza. I potenziali destinatari sono stati individuati tra gli alunni delle classi 3^a dei tre settori. Il gruppo di 15 studenti, sarà composto da coloro che supereranno una selezione accurata (una media $\geq 7,5/10$ al I trimestre); una prova scritta pluridisciplinare e una pratica. Gli studenti che supereranno tutti gli step, saranno coloro che rappresenteranno l'Istituto e che faranno parte di questo progetto, in tutti e due i moduli. I semplici percorsi di ASL risultano inadeguati a migliorare la situazione degli alunni più problematici. Il progetto si basa sull'ipotesi che un tipo di insegnamento-apprendimento (learning by doing, peer to peer) all'interno dell'ASL a livello interregionale, possa suscitare motivazione e coinvolgimento, attraverso attività lavorative e professionali in contesti diversi extra regionali.

Apertura della scuola oltre l'orario scolastico

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, di sabato, nel periodo estivo.

L'Istituto ha già più volte sperimentato l'accesso ai servizi scolastici oltre l'ordinario orario di lezione per la realizzazione di attività extra curricolari. Per consentire la realizzazione delle attività previste dal progetto, l'apertura della scuola sarà garantita utilizzando tutti gli strumenti previsti dal Contratto Nazionale di Lavoro, per ciò che attiene la flessibilità dell'orario di servizio del personale ed attraverso eventuale incentivazione economica. Con gli strumenti menzionati e in considerazione del fatto che il termine delle lezioni è fissato alle ore 14,00, si programma un'apertura pomeridiana e serale della scuola secondo una scansione esemplificativa come di seguito riportata:

Apertura tutti i giorni fino alle ore 17.00 e nei giorni di Martedì e Giovedì fino alle ore 19.00.



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
Ufficio IV
MIUR

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

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare la coerenza del progetto con l'offerta formativa già in essere e la sua capacità di integrazione con altri progetti della scuola (con particolare attenzione ai progetti di Alternanza Scuola-Lavoro), attuati anche grazie a finanziamenti diversi, oltre che con altre azioni del PON-FSE o di rilievo locale e nazionale

Il Progetto si inserisce in un' esperienza di progettazione didattica e di realizzazione di attività laboratoriali con un Istituto che ha una storia progettuale consolidata negli anni. L'Istituto Azuni attiva progetti e attività per l'arricchimento e il miglioramento dell'offerta formativa, finalizzati all'orientamento, alla valorizzazione del merito scolastico e dei talenti, alle educazioni trasversali (diritti umani, pace, solidarietà, tolleranza, interculturalità, legalità, salute, ambiente), alla promozione delle lingue straniere, allo sviluppo delle competenze digitali e delle professionalità di settore. Il progetto formativo offerto dall'Istituto si realizza attraverso metodologie didattiche finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione di problemi, il lavoro per progetti; è orientato alla gestione di processi in contesti organizzati e all'uso di modelli e linguaggi specifici; è strutturato in modo da favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale attraverso l'alternanza scuola-lavoro. Per offrire un ambiente di apprendimento più adeguato alla nuova generazione di studenti e alla società della conoscenza, l'Istituto è impegnato nella trasformazione della didattica, del tempo e dello spazio del "fare scuola" seguendo le indicazioni INDIRE 'Avanguardie Educative'.

Metodologie e Innovatività

Indicare l'innovatività e qualità pedagogica del progetto, in termini di metodologie, strumenti, impatti, nell'ottica della promozione di una didattica aperta al territorio e alle esperienze al fine di promuoverne l'autonomia e la capacità di scelta delle studentesse e degli studenti

L'aspetto innovativo del Progetto è rappresentato dal coinvolgimento degli studenti in un'attività in cui essi siano soggetti attivi in un percorso di formazione, preparazione e realizzazione di un risultato comune: un insieme di esperienze lavorative e professionali in un contesto diverso da quello di residenza, assieme alla collaborazione di coetanei che vivono in una regione diversa. Le metodologie didattiche adottate (cooperative learning e learning by doing and by creating) mettono al centro l'aspetto motivazionale e relazionale mettendo in campo le proprie capacità e potenzialità, in un percorso significativo e formativo di costruzione di competenze. L'attenzione ai **modi**, oltre che al **cosa**, insegnare nasce dalla consapevolezza che gli alunni dell'istruzione professionale presentano problematicità maggiori rispetto a quelle dei loro coetanei di altre tipologie di scuole. Ciò richiede, l'adozione di strategie di intervento volte a contrastare gli alti tassi di dispersione scolastica e a promuovere la crescita culturale e la formazione di competenze per un apprendimento consapevole che può essere facilitato da un'attività laboratoriale in cui si attivino dinamiche relazionali e cognitive suscitate dal confronto, dall'argomentazione delle posizioni, la negoziazione delle scelte, l'assunzione di ruoli e compiti, la condivisione delle responsabilità, tutti aspetti attraverso cui gli studenti imparano a costruire un progetto comune.



Struttura del progetto

Descrivere la struttura del progetto e la valorizzazione dell'esperienza di affiancamento delle studentesse e degli studenti all'interno della struttura ospitante attraverso attività di contestualizzazione dell'attività (introduzione alla rete, alla filiera o al settore di attività) e di orientamento (sensibilizzazione delle studentesse e degli studenti sulle professioni, le competenze e le conoscenze richiesti dal settore di attività)

Attività teorico pratiche in Molise: alunni dell'Azuni affiancati da allievi dell'IPSEOA (peer to peer). 120 ore suddivise in: MASTER di: PASTICCERIA TRADIZIONALE (FIP); CULTURA ENOGASTRONOMICA REGIONALE (FIC) e SOMELLERIE CONFRONTO TRA VINI AUTOCTONI (ASPI); **ORIENTAMENTO** presso l'Università degli Studi del Molise facoltà di ENOGASTRONOMIA e TURISMO; SEMINARIO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO e SULLA STORIA DEL TURISMO TERRITORIALE; **ASL**: Workshop il turismo Ecosostenibile percorso turistico Termoli: i trabucchi; Petacciato: le dune e la flora locale; Campomarino: il bosco delle fantine; Visita cantine San Zenone, Workshop al Ristorante 21 House: piatti a base di ventricina ed abbinamento di vini autoctoni; piatti contestualizzati in percorso turistico ecosostenibile; Visita al pastificio artigianale Granaio Molisano al molino di grani molisani Cofelice, alla residenza storica La Piana dei Mulini; percorso turistico enogastronomico la transumanza; Workshop nel frantoio ORTUSO di Campobasso: degustazione dell'olio molisano e alla dolceria PAPA percorso turistico Castel Petroso-S.Maria del Molise e in Hotel Fonte dell'Astore; Workshop Antonella PIG di S.Martino in Pensilis: la Pampanella; **STAGE** L'officina del mare; Ristorante Svevia; Ristorante la Quercia; Workshop birra artigianale molisana; Osteria dentro le mura. CONCORSO MIGLIOR ALLIEVO DI ENOGASTRONOMIA presso IPSEOA "dalla ASSOAPI; Organizzazione cena di gala di chiusura modulo.

Coinvolgimento delle PMI

Descrivere il coinvolgimento delle piccole e medie imprese (PMI) nei percorsi di alternanza scuola-lavoro, valorizzando la dimensione di progettualità condivisa e di gruppo, mettendo in evidenza le interconnessioni delle attività tra gli attori coinvolti (nel solo caso di progetti presso una rete di strutture ospitanti)

Attraverso l'attiva collaborazione dell'Istituto IPSEOA di Termoli e l'Istituto "Azuni" di Cagliari, così come previsto dal Protocollo d'Intesa, verranno coinvolte tutte le imprese e aziende partner degli istituti. Il coinvolgimento si realizzerà con lo svolgimento delle attività di alternanza scuola-lavoro da parte degli studenti. Sono previste visite e giornate formative da svolgere in aziende di piccole dimensioni che si occupano di produzione e lavorazione di prodotti tipici locali Sardi e Molisani. Opportunità uniche per le aziende di confrontarsi con la realtà professionale-scolastica e di misurarsi con i futuri professionisti dell'enogastronomia e del turismo; uno scambio alla pari, di competenze teoriche/pratiche/professionali, con le tradizioni locali di cui le piccole aziende sono i reali custodi.



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
Ufficio IV
MIUR

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

Inclusività

Indicare la capacità della proposta progettuale di includere le studentesse e gli studenti con maggiore disagio negli apprendimenti e di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative entro il gruppo-classe

Gli obiettivi di rafforzamento e costruzione delle competenze, le metodologie fondate sull'imparare facendo e sull'apprendimento cooperativo, sono stati adottati in quanto ritenuti più rispondenti alle esigenze di riduzione della dispersione scolastica e a favorire l'inclusione di alunni con disagio socio-culturale e negli apprendimenti. Il progetto è basato sulla scoperta e conoscenza di un nuovo territorio con le sue tipicità e tradizioni culturali, sulla collaborazione con i loro stessi coetanei dell'istituto termolese, attraverso la realizzazione delle diverse fasi pratiche del progetto (dal confronto sulle due culture regionali, dalla conoscenza dei territori, dalle esperienze lavorative nelle aziende locali, sino alla realizzazione di un menu per una cena di gala tipica sarda in territorio molisano, da svolgere nell'istituto termolese). Il progetto, focalizza l'attenzione sia sul percorso (come si apprende diventa importante quanto cosa si apprende) che nella costruzione e rafforzamento delle competenze professionali spendibili nel mondo lavorativo, attraverso l'adozione di metodologie non trasmissive del sapere ma che suscitino coinvolgimento, motivazione e condivisione. Nel progetto, la scuola adotta metodologie didattiche che stimolino l'approccio cooperativo in modo che tutti gli alunni siano messi in condizione di apprendere e partecipare in base alle proprie capacità con un processo spontaneo di passaggio di conoscenze, emozioni ed esperienze nel gruppo.

Valutabilità

Descrivere la valutabilità, intesa come capacità della proposta progettuale di stimolare la riflessione pedagogica e di misurare l'impatto del progetto

"E' necessario che tutti non solo debbano, ma vogliono apprendere" (Barcellona 2001) L'alternanza scuola-lavoro intesa come nuova metodologia didattica, ha lo scopo di attivare "modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, collegando la formazione in aula con l'esperienza pratica". Lo scopo dell'alternanza è proprio quello di incentivare la voglia di apprendere, del saper fare che assieme al sapere e al saper essere sono le caratteristiche su cui si base la figura di un professionista. Questa proposta di progetto servirà a creare un nuovo ambiente per l'apprendimento, attraverso la cooperazione e la partecipazione attiva degli studenti. L'alternanza crea collegamenti tra istituzioni scolastiche e con il mondo del lavoro correlando l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. Inoltre è utile per rendere i percorsi di studio più attrattivi, maggiormente qualificati e fortemente connessi con la formazione superiore. L'alternanza è nuova modalità di fare scuola per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro, "utilizzando l'azienda come aula". E' bene condividere con l'azienda l'approccio per competenze, ponendo l'accento su prodotti, processi e linguaggio, in modo che emergano nel corso dell'esperienza le evidenze sulla base delle quali poter procedere nella valutazione di padronanza da parte di ogni singolo allievo.



Prospettive di scalabilità e replicabilità

Descrivere le prospettive di scalabilità e replicabilità della proposta progettuale nel tempo e sul territorio

Il progetto sarà comunicato alla comunità scolastica tramite comunicazione agli OO.CC. il sito della scuola, del Comune di Cagliari e di Termoli e avvisi sulla stampa locale sarda e molisana, alla Presidenza della Regione Autonoma della Sardegna e della Regione Molise. Il progetto prevede uno sviluppo in termini di: formazione sulla cultura enogastronomica, turistica e territoriale del Molise; viaggio in Molise, attivati attività di ASL presso le aziende partner e all'interno dell'istituto stesso attraverso master organizzati dalla F.I.P. e F.I.C. (assenti in Sardegna); cena di gala presso l'Istituto di Termoli, dove i nostri allievi affiancati dai loro colleghi coetanei, con un menu tipico sardo in terra molisana, con ospiti le aziende partner, il personale della scuola e le autorità civili e politiche. Accoglienza a Cagliari degli studenti di Termoli, ove affiancati dai nostri studenti, svolgeranno attività di ASL presso le nostre aziende partner, all'interno di un percorso professionale enogastronomico, turistico e culturale del territorio; cena di gala presso il nostro Istituto, dove gli allievi ospiti affiancati dai nostri, prepareranno un menu tipico molisano in terra sarda, con invitate le aziende partner, il personale della scuola e le autorità civili e politiche. L'intero percorso sarà documentato attraverso i materiali prodotti (diario di bordo per ricostruire e rendere replicabile il progetto; video e filmati; fotografie; presentazioni).

Modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori

Indicare la modalità di coinvolgimento di studentesse e studenti e genitori nella progettazione, da definire nell'ambito della descrizione del progetto

I ragazzi che formeranno il gruppo di lavoro (15) in entrambi i moduli, provengono dai tre indirizzi del SETTORE ENOGASTRONOMICO E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA (sala e vendita, cucina e accoglienza turistica). Tutti gli studenti delle classi terze sono coinvolte attivamente attraverso una rigida selezione di valorizzazione dell'eccellenza, incentivando il successo scolastico. Tutti coloro che in sede di scrutinio del primo trimestre, avranno una media pari o non inferiore a 7,5/10, saranno ammessi a svolgere una prova scritta pluridisciplinare e una prova pratica d'indirizzo. Verrà stilata una graduatoria interna e coloro che hanno raggiunto i punteggi più alti, saranno i partecipanti del progetto. Tutti i genitori, all'inizio del nuovo anno scolastico, saranno informati dei criteri di selezione e di tale proposta progettuale che è consona al PTOF, disponibile a tutti sul sito istituzionale dell'Istituto. Se tale progetto, risulterà vincente, tutti i genitori e le famiglie degli studenti coinvolti e non, saranno invitati a partecipare ad alcuni eventi previsti nel progetto.

Coinvolgimento del territorio in termini di collaborazioni

Descrivere eventuali collaborazioni a titolo gratuito con amministrazioni centrali e locali, fondazioni, enti del terzo settore, camere di commercio, rappresentanze economiche e sociali, reti già presenti al livello locale.

Sin dall'inizio dell'idea progettuale, è stata avviata e formalizzata la collaborazione con l'Istituto IPSEOA "Federico Di Svevia" di Termoli, con la quale è stato stipulato un Protocollo d'Intesa per: realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi; fornire un più incisivo e qualitativo supporto per le attività di Alternanza scuola lavoro degli studenti dell'IPSEOA "Federico di Svevia" presso gli enti e le aziende convenzionate all'IIS "D.A. Azuni" e degli studenti dell'IIS "D.A. Azuni" presso gli enti e le aziende convenzionate all'IPSEOA "Federico di Svevia"; collaborare e realizzare codesto progetto PON attraverso un vero scambio di culture (territoriali, enogastronomiche, turistiche). Attraverso la realizzazione di questo progetto, il nostro Istituto ha la possibilità di collaborare con federazioni di settore professionale (FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERI; FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI) che possono contribuire alla crescita degli studenti, futuri professionisti del settore. E' prevista la collaborazione dell'Università degli Studi del Molise (SCIENZE DELL'ENOGASTRONOMIA E TURISMO) e sono coinvolti il Comune di Cagliari, Termoli, Pula, la Regione Molise e la Regione Autonoma della Sardegna. La realizzazione del progetto, sviluppato su due moduli (in Molise e in Sardegna), permette agli studenti dei due Istituti la realizzazione di due obiettivi educativi primari: **IMPARARE AD IMPARARE** ed **IMPARARE A LAVORARE CON GLI ALTRI**.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
Alternanza Scuola-Lavoro	Pagg.26,27 e 28	http://azunicagliari.gov.it/attachments/articole/65/PTOF%202017-2020.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	All egato
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	SARDA ACQUE MINERALI SPA	Accordo	5608	29/06/2017	Si
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	Progetto Esmeralda Pula (CA)	Accordo	5577	28/06/2017	Si



<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	La Quercia Dal 1989 - RISTORANTE PIZZERIA CAVATELLERIA	Accordo	5673	29/06/2017	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	L'OFFICINA DEL MARE	Accordo	4335	16/05/2017	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	DISTILLERIE LUSSURGESI SAS	Accordo	5749	06/07/2017	Sì



<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A. Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	LA SVEVIA	Accordo	5671	29/06/2017	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A. Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	1	OSTERIA DENTRO LE MURA	Accordo	5668	29/06/2017	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
<p>L'oggetto della collaborazione prevede di mettere a disposizione le proprie strutture immobili (aule didattiche, laboratori, aule congressuali) e tecnologiche (centro multimediale, attrezzature per videoproiezioni ecc.) personale docente, tecnico, ausiliari e tutor scolastico nonché di promuovere e organizzare precorsi di Alternanza Scuola Lavoro mettendo a disposizione gli accordi di settore con gli enti locali delle regioni Molise e Sardegna.</p>	CBRH010005 I.P.S.E.O.A.-I.P.S.A.R. 'F. DI SVEVIA'	5296	22/06/2017	Sì

Collaborazioni con Strutture ospitanti

Oggetto	Strutture ospitanti	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
---------	---------------------	---------------------	---------------------	------------------



<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	SARDA ACQUE MINERALI SPA	5608	29/06/20 17	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	Progetto Esmeralda	5577	28/06/20 17	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	La Quercia Dal 1989 - RISTORANTE PIZZERIA CAVATELLERIA	5673	29/06/20 17	Sì



<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	L'OFFICINA DEL MARE	4335	16/05/20 17	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	DISTILLERIE LUSSURGESI SAS	5749	06/07/20 17	Sì
<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	LA SVEVIA	5671	29/06/20 17	Sì



<p>1. Coinvolgere gli studenti dell'Istituto D.A.Azuni e gli studenti degli Istituti partner, nelle varie attività di alternanza scuola-lavoro, conformi al PTOF d'Istituto. Tali attività saranno diverse in base al settore di indirizzo di provenienza degli studenti (sala, cucina e accoglienza turistica).</p> <p>2. Organizzazione di giornate di formazione professionale, atte a potenziare le competenze tecniche e pratiche degli studenti, incentivando lo stimolo motivazionale.</p>	OSTERIA DENTRO LE MURA	5668	29/06/20 17	Sì
---	------------------------	------	----------------	----

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
MOLISE	€ 17.646,00
SARDEGNA	€ 17.646,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 35.292,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale

Titolo: MOLISE

Dettagli modulo

Titolo modulo	MOLISE
Descrizione modulo	<p>Il primo modulo si sviluppa in attività teorico pratiche da svolgersi in Molise; saranno presenti alunni dell'IIS "Azuni" di Cagliari e Pula affiancati dagli allievi coinvolti nel progetto dell'IPSEOA "Federico di Svevia", in una forma di peer to peer tra studenti. Il modulo si svolgerà nel periodo tra Marzo e Aprile 2018. Il numero di ore complessive è 120 suddiviso come segue:</p> <p>Attività iniziali di informazione e di orientamento - 8 ORE</p> <p>Attività teorico - pratiche da svolgere presso l'IPSEOA "Federico di Svevia":</p> <ul style="list-style-type: none"> - MASTER di PASTICCERIA TRADIZIONALE Molise e Sardegna a confronto; (FIP – DANIELA CARISSIMO); - 20 ore - MASTER SULLA CULTURA ENOGASTRONOMICA REGIONALE Molise e Sardegna a confronto; (FIC – NICOLA IASENZA); - 10 ORE - MASTER SOMELLERIE CONFRONTO TRA VINI AUTOCTONI Molise e Sardegna a confronto; (ASPI – RUDY RINALDI); - 20 ORE - MASTER SULLA CULTURA ENOGASTRONOMICA TERRITORIALE e TURISMO ECOSOSTENIBILE SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA (RAFFAELLA ESPOSTO); - 20 ORE



Attività di ORIENTAMENTO presso l'Università degli Studi del Molise, facoltà di ENOGASTRONOMIA e TURISMO:

- SEMINARIO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO (Prof. Angelo Presenza – UNIMOL) - 3 ORE
- SEMINARIO SULLA STORIA DEL TURISMO TERRITORIALE - 3 ORE

Attività di ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

- Workshop: il turismo Ecosostenibile percorso turistico Termoli: i trabucchi – Petacciato: le dune e la flora locale – Campomarino: il bosco delle fantine; - 10 ORE
- Visita alle cantine San Zenone e Workshop presso il Ristorante 21 House: piatti a base di "VENTRICINA" ed abbinamento di vini autoctoni; presentazione dei piatti contestualizzata nel percorso turistico ecosostenibile. - 10 ORE
- Visita del pastificio artigianale Granaio Molisano;
- Visita del molino di grani molisani Cofelice e Workshop presso residenza storica La Piana dei Mulini: percorso turistico enogastronomico – la transumanza -10 ORE
- Workshop presso azienda dolciaria PAPA (Colle d'Anchise) e percorso turistico Castel Petroso – S. Maria del Molise – workshop presso l'Hotel Fonte dell'Astore - 10 ORE
- Workshop presso azienda Antonella PIG di S. Martino in P.: "LA PAMPANELLA" - 4 ORE
- ATTIVITA' DI STAGE presso ristoranti termolesi : L'officina del mare; Ristorante Svevia; Ristorante la Quercia; - 12 ORE
- Workshop presso l'Osteria dentro le mura: LA BIRRA ARTIGIANALE MOLISANA - 20ORE
- Partecipazione al CONCORSO MIGLIOR ALLIEVO DI ENOGASTRONOMIA organizzato presso IPSEOA "Federico di Svevia" dall'associazione ASSOAPI con la presenza in giuria dello Chef Heinz Beck -10 ORE
- Organizzazione e preparazione della Cena di gala per la chiusura del modulo - 10 ORE

Tali attività, inserite nel percorso di alternanza scuola-lavoro, consentono un ampliamento e un potenziamento dell'offerta curricolare, migliorando l'aderenza al mercato del lavoro dei sistemi d'insegnamento e di formazione. Inoltre favoriscono la riduzione dei divari territoriali e rafforzano le istituzioni scolastiche a promuovere esperienze innovative. Gli obiettivi del modulo si inquadrano all'interno delle finalità del PON "per la scuola" 2014-2020 e trovano pienamente riscontro con le finalità dell'alternanza scuola-lavoro espressa dalla L.107 che pone come obiettivo principale quello dell'acquisizione delle conoscenze e delle competenze previste dai percorsi tradizionali superando la tradizionale separazione tra momento formativo (in aula) e momento applicativo (in azienda), secondo la logica del learning by doing , rispondendo meglio ai bisogni individuali di formazione dello studente. A tal proposito, la principale metodologia didattica sarà l'alternanza scuola-lavoro, affiancata da: didattica di laboratorio e cooperazione tra pari (peer to peer tra pari). Tutte le attività saranno registrate su un diario di bordo, che servirà sia come promemoria ma al tempo stesso per appuntare delle valutazioni immediate. Alla fine del modulo, la valutazione sommativa spetterà al tutor aziendale. I risultati attesi sono: potenziamento delle attività di alternanza scuola-lavoro in aziende interregionali; maggiore motivazione degli studenti al successo scolastico; aumento dei livelli di competenze nelle tematiche trattate nel modulo; miglioramento degli esiti negli scrutini intermedi e finali; potenziamento della dimensione esperienziale delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di esperienze e prodotti; maggiore conoscenza delle tipicità culturali-sociali-turistiche-enogastronomiche su scala interregionale; promozione del talento.

Data inizio prevista	10/01/2018
Data fine prevista	31/08/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale
Sedi dove è previsto il modulo	CARC00201B CARH00203P
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali



Numero ore

120

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: MOLISE

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	280,00 €/alunno		15	4.200,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					17.646,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale

Titolo: SARDEGNA

Dettagli modulo

Titolo modulo	SARDEGNA
Descrizione modulo	<p>Il secondo modulo si sviluppa in attività teorico pratiche da svolgersi in Sardegna; saranno presenti alunni provenienti dall'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli; ogni allievo dell'IIS "D.A.Azuni", coinvolto nel progetto, affiancherà uno studente molisano in una forma di peer to peer tra studenti.</p> <p>Il modulo si svolgerà nel periodo tra Aprile e Maggio 2018. Il numero di ore complessive del modulo è 120 suddiviso come segue:</p> <p>Attività iniziali di informazione e di orientamento - 8 ORE</p> <p>Attività teorico – pratiche di alternanza scuola-lavoro da svolgere presso le aziende partner dell'IIS "D.A.Azuni":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Workshop: i prodotti "SLOW FOOD" della Sardegna Visita al Consorzio del Pecorino Romano D.O.P.; Visita al Consorzio del Casizolu; - 8 ORE - Giornata di lavoro presso l'Istituto IIS "D.A.Azuni" con realizzazione piatti tipici Sardi in collaborazione con la Coldiretti-Cagliari: IL CULURGIONES, I MALLOREDDUS, LA FREGOLA SARDA; LA PANADA; DOLCI TIPICI SARDI; - 8 ORE - Workshop: IL PANE ARTISTICO - 5 ORE - ATTIVITA' DI STAGE presso l'azienda turistico-alberghiera FORTE VILLAGE RESORT -30 ORE - Percorso turistico culturale del territorio PULA-NORA: IL CAMMINO DI SANT'EFISIO - CRIPTA DI SANT'EFISIO; VISITA ALL'ANFITEATRO ROMANO DI NORA; VISITA ALLE STRUTTURE ALBERGHIERE: BAIA DI NORA, ABAMAR e IS MORUS ****; -10 ORE - Percorso turistico culturale del territorio CAGLIARI città Metropolitana: CENTRO STORICO DI CAGLIARI (IL BASTIONE);



	<p>LA SELLA DEL DIAVOLO; IL PORTO TURISTICO; LE SALINE; IL POETTO (lungomare più esteso d'Europa); - 5 ORE - ATTIVITA' DI STAGE presso l'azienda turistico-alberghiera T-HOTEL **** -16 ORE - Workshop sulla lavorazione e produzione della birra sarda e visita all'azienda: ICHNUSA - 7 ORE - Percorso turistico culturale I POZZI SACRI E I NURAGHI: VISITA AL POZZO SACRO DI SANTA CRISTINA; VISITA AL NURAGHE DI SANTA CRISTINA; WORKSHOP E VISITA DELL'AZIENDA "SIETE FUENTES"; WORKSHOP E VISITA DELL'AZIENDA "DISTILLERIA LUSSURGIESE" - produzione di Grappa e liquori (IL MIRTO); WORKSHOP E VISITA DEL MUSEO DEL CONTADINO – produzione di prodotti lattiero caseari; VISITA DEL NURAGHE "SU NURAXI" A BARUMINI (villaggio nuragico più grande d'Europa); -10 ORE - Visita alla cantina di SANTADI. - 3 ORE - Organizzazione e preparazione della cena di gala per la chiusura del modulo - 10 ORE</p> <p>Tali attività, inserite nel percorso di alternanza scuola-lavoro, consentono un ampliamento e un potenziamento dell'offerta curricolare, migliorando l'aderenza al mercato del lavoro dei sistemi d'insegnamento e di formazione. Inoltre favoriscono la riduzione dei divari territoriali e rafforzano le istituzioni scolastiche a promuovere esperienze innovative. Gli obiettivi del modulo si inquadrano all'interno delle finalità del PON "per la scuola" 2014-2020 e trovano pienamente riscontro con le finalità dell'alternanza scuola-lavoro espressa dalla L.107 che pone come obiettivo principale quello dell'acquisizione delle conoscenze e delle competenze previste dai percorsi tradizionali superando la tradizionale separazione tra momento formativo (in aula) e momento applicativo (in azienda), secondo la logica del learning by doing , rispondendo meglio ai bisogni individuali di formazione dello studente. A tal proposito, la principale metodologia didattica sarà l'alternanza scuola-lavoro, affiancata da: didattica di laboratorio e cooperazione tra pari (peer to peer tra pari). Tutte le attività saranno registrate su un diario di bordo, che servirà sia come promemoria ma al tempo stesso per appuntare delle valutazioni immediate. Alla fine del modulo, la valutazione sommativa spetterà al tutor aziendale. I risultati attesi sono: potenziamento delle attività di alternanza scuola-lavoro in aziende interregionali; maggiore motivazione degli studenti al successo scolastico; aumento dei livelli di competenze nelle tematiche trattate nel modulo; miglioramento degli esiti negli scrutini intermedi e finali; potenziamento della dimensione esperienziale delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di esperienze e prodotti; maggiore conoscenza delle tipicità culturali-sociali-turistiche-enogastronomiche su scala interregionale; promozione del talento.</p>
Data inizio prevista	10/01/2018
Data fine prevista	31/08/2018
Tipo Modulo	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale
Sedi dove è previsto il modulo	CARC00201B CARH00203P
Numero destinatari	15 Allievi istituti tecnici e professionali
Numero ore	120

Sezione: Scheda finanziaria



Scheda dei costi del modulo: SARDEGNA

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Base	Tutor Aggiuntivo	Costo ora formazione	30,00 €/ora			3.600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	280,00 €/alunno		15	4.200,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	6.246,00 €
	TOTALE					17.646,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Riepilogo progetti

Progetto	Costo
'SARDEGNA-MOLISE / MOLISE-SARDEGNA: VIAGGIO ATTRAVERSO L'ENOGASTRONOMIA E LA CULTURA TERRITORIALE'	€ 35.292,00
TOTALE PROGETTO	€ 35.292,00

Avviso	3781 del 05/04/2017 - FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro(Piano 1000755)
Importo totale richiesto	€ 35.292,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	22
Data Delibera collegio docenti	16/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	91/1
Data Delibera consiglio d'istituto	09/06/2017
Data e ora inoltro	07/07/2017 14:36:32
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente.	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale: <u>MOLISE</u>	€ 17.646,00	€ 17.700,00
10.6.6A - Percorsi alternanza scuola/lavoro	Percorsi di alternanza scuola-lavoro in ambito interregionale: <u>SARDEGNA</u>	€ 17.646,00	€ 17.700,00
	Totale Progetto "SARDEGNA-MOLISE / MOLISE-SARDEGNA: VIAGGIO ATTRAVERSO L'ENOGASTRONOMIA E LA CULTURA TERRITORIALE"	€ 35.292,00	



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 AZUNI (CAGLIARI) (CAIS00200C)

	TOTALE CANDIDATURA	€ 35.292,00	
--	---------------------------	--------------------	--