



Progetto Erasmus+ 2025/26 – Informazioni per genitori, studenti e consigli di classe delle quinte classi

Introduzione

Nel quadro del programma Erasmus+ Nr. 2024-1-IT01_KA120-VET-000292594, gli studenti delle classi quinte degli indirizzi cucina, sala e ricevimento hanno la possibilità di partecipare a diverse mobilità formative in Europa.

Queste esperienze mirano a sviluppare competenze professionali e linguistiche, promuovere lo scambio interculturale e favorire una maggiore consapevolezza della sostenibilità nel settore alberghiero e gastronomico.

Le settimane di mobilità combinano pratica, lingua e cultura: gli studenti collaborano con scuole partner europee su temi quali la cucina sostenibile, il consumo consapevole, le tradizioni regionali e l'ospitalità internazionale.

Gli studenti interessati sono invitati a leggere attentamente l'allegato e a compilare la domanda di partecipazione.

LE DESTINAZIONI DELLE MOBILITÀ SONO:

1. Mobilità a Villach (Austria)

Periodo: 08.03.2026 - 14.03.2026

Numero di studenti: otto studenti di 5.Tur e quattro studenti di 5. Cucina (due di Cucina A e due di Cucina B)

Indirizzo: Cucina / Ricevimento

Tema principale:

Tradizione alpina, cucina di montagna, Slow Food, sensibilizzazione interculturale

Obiettivi principali:

Obiettivo 1: Promuovere una cucina tradizionale e sostenibile e una cultura alimentare consapevole (secondo la filosofia dello Slow Food).

Obiettivo 2: Sviluppare l'educazione interculturale e l'inclusione attraverso la cucina, il pasto e lo scambio culturale.

Obiettivo 3: Potenziare le competenze linguistiche e organizzative nel settore del ricevimento in contesto interculturale.

Contenuti e attività del programma:

La mobilità a Villach unisce la tradizione alpina a un approccio moderno di gastronomia sostenibile. Gli studenti partecipano a workshop di cucina alpina, utilizzando prodotti stagionali e locali secondo i principi Slow Food (*buono, pulito e giusto*).

Si elaborano menù stagionali con particolare attenzione alla biodiversità e alla regionalità e si visitano produttori locali e mercati contadini per conoscere le filiere corte e sostenibili. Gli studenti raccolgono ricette di famiglia multilingue, presentandole in brevi interviste o storyboard. Durante la giornata "La mia cultura a tavola", ogni studente presenta un piatto tipico della propria tradizione familiare.

Infine, nel "Slow Food Experience Day", vengono degustati piatti alpini e internazionali preparati secondo criteri di sostenibilità.

Compiti degli studenti del ricevimento:

Gli studenti del ricevimento si occupano dell'organizzazione e dell'accoglienza degli ospiti durante gli eventi del progetto, redigono materiale informativo (flyer, menù, mappe di benvenuto), traducono testi in tedesco, italiano e inglese e allestiscono un piccolo stand informativo in stile reception.

Svolgono anche esercizi di comunicazione professionale (telefonate, e-mail, accoglienza clienti) e realizzano una guida all'ospitalità sostenibile, per spiegare ai clienti i principi e la cultura dello Slow Food.

Risultati documentabili:

- Ricettario multilingue con piatti alpini e multiculturali.
- Video-interviste su "Cibo, identità e appartenenza".
- Infografiche sugli ingredienti regionali e sulla cucina stagionale.
- Mostra digitale sulla diversità culinaria.
- Documentazione delle attività di ricevimento e delle traduzioni.

2. Mobilità a Sønderborg (Danimarca)

Periodo: 12.04.2026 - 25.04.2026

Numero di studenti: sei studenti di 5. Cucina (tre di Cucina A e tre di cucina B)

Indirizzo: Cucina

Tema principale:

Cucina sostenibile, esperienze di gusto e consistenza, ingredienti biologici e innovazione gastronomica

Obiettivi principali:

Obiettivo 1: Approfondire la comprensione della cucina sostenibile e consapevole, con particolare attenzione ai prodotti biologici e regionali.

Obiettivo 2: Stimolare la creatività e la sperimentazione attraverso nuove combinazioni di sapori e consistenze.

Obiettivo 3: Sviluppare competenze comunicative e di presentazione nel contesto gastronomico (compreso il ricevimento).

Contenuti e attività del programma:

Il corso combina elementi dei programmi *"Rethink Food"* e *"Conscious Cooking"* e si concentra su attività pratiche in cucina.

Gli studenti lavorano con prodotti freschi e biologici, sperimentando nuovi abbinamenti di gusto e consistenza attraverso le tecniche di Food Pairing.

Si affrontano anche i temi del riutilizzo degli alimenti e della riduzione degli sprechi (Zero Waste), preparando piatti creativi a partire dagli avanzi.

Durante la settimana si discutono anche aspetti economici e di marketing della ristorazione sostenibile. L'esperienza si conclude con il "Taste & Innovation Day", durante il quale gli studenti presentano le loro creazioni gastronomiche e riflettono sulle proprie competenze acquisite.

Compiti degli studenti del ricevimento:

Gli studenti del ricevimento accolgono e assistono gli ospiti durante le degustazioni e le presentazioni, realizzano materiale informativo multilingue (menù, descrizioni dei piatti, volantini) e curano la comunicazione in inglese, tedesco e italiano.

Collaborano inoltre all'organizzazione dell'evento finale e redigono brevi testi o guide sul tema "Come spiegare la sostenibilità ai clienti".

Risultati documentabili:

- Portfolio con ricette sostenibili e abbinamenti di gusto (Food Pairing).
- Video-documentazione dei laboratori di cucina.
- Infografiche sugli ingredienti biologici e sulla cucina consapevole.
- Presentazione digitale o blog *"Rethink Food – Conscious Cooking in Denmark"*.
- Relazione di riflessione sulle competenze comunicative acquisite.

3. Mobilità a Würzburg (Germania)

Periodo: 09.03.2026-15.03.2026

Numero di studenti: sette di 5. sala e due di 5. cucina (uno di cucina A, uno di cucina B)

Indirizzo: Cucina / Sala

Tema principale:

Gastronomia sostenibile, cultura del pane e dei cereali, competenze di servizio e ospitalità interculturale

Obiettivi principali:

Obiettivo 1: potenziare le competenze professionali e interculturali degli studenti.

Obiettivo 2: la lavorazione sostenibile degli alimenti, la cultura del pane e delle spezie, la collaborazione tra cucina, sala e ricevimento e la comunicazione professionale in contesto internazionale.

Obiettivo 3: valorizzare prodotti regionali e metodi tradizionali, unendoli a una moderna cultura del servizio.

Contenuti e attività del programma:

Durante la settimana gli studenti partecipano al laboratorio “Dal chicco al pane”, dove apprendono le tecniche artigianali della panificazione con ingredienti biologici locali.

Un seminario sulle spezie tenuto dall'azienda FUCHS aiuta a sviluppare la sensibilità sensoriale e a comprendere il ruolo degli aromi nella presentazione dei piatti.

Le squadre di cucina e sala collaborano alla preparazione e alla presentazione di degustazioni di pane e spezie, mentre gli studenti del ricevimento si occupano di accogliere gli ospiti e tradurre le informazioni.

Le visite al “Zukunftshaus” Würzburg e all'impianto di incenerimento dei rifiuti permettono di approfondire i temi del riciclo e dell'energia sostenibile.

Il progetto culmina nel Giorno delle Porte Aperte, durante il quale gli studenti presentano le competenze acquisite attraverso uno Show Cooking e un servizio completo agli ospiti.

Compiti degli studenti di sala e cucina:

Gli studenti di sala curano la mise en place, il servizio e la presentazione dei piatti, propongono degustazioni di pane, burro e spezie e spiegano l'origine dei prodotti ai visitatori.

Gli studenti di sala e cucina accolgono i visitatori, gestiscono la comunicazione in lingua e contribuiscono all'organizzazione dello Show Cooking. Preparano anche moduli di feedback e documentano le attività della settimana.

Risultati documentabili:

- Portfolio con ricette, presentazioni e fotografie delle attività.
- Poster e pannelli informativi su pane, spezie e sostenibilità.
- Video sulle esperienze di laboratorio, panificazione, servizio e Show Cooking.
- Relazione conclusiva sulle competenze comunicative e interculturali.
- Presentazione digitale “Sustainable Service & Bread Culture – Würzburg 2025”.

NOTA FINALE

Le attività e i contenuti descritti nel presente programma potranno subire lievi variazioni, in base alle possibilità organizzative e logistiche delle scuole ospitanti.

Informiamo inoltre i genitori che gli studenti alloggeranno e consumeranno i pasti presso i convitti o le strutture delle scuole partner e saranno accompagnati da un'insegnante responsabile della mobilità indicata.