



ASSESSORADU DE S' ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

Tutti a Iscol@ - scuole aperte Linea B1

Laboratori Didattici Anno Scolastico 2016/2017

ALLEGATO D (scheda pubblicazione)

ASSESSORADU DE S' ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

Titolo: (max 60 caratteri)

Laboratori di cucina per bambini (**Cooking Laboratories for Kids**)

Acronimo: (max 10)

CookiLab

Soggetto proponente: (max 60)

Centro Panta Rei Sardegna cooperativa sociale in collaborazione con Accademia Casa Puddu srl

Sito web: (max 40)

www.pantareisardegna.it

Autonomie scolastiche destinatarie (grado): (max 40)

Primarie

Ambiti territoriali: (max 40)

Cagliari e Oristano

Obiettivo generale: (max 350)

“CookiLab” è un laboratorio didattico di cucina per bambini realizzato in collaborazione con l'Accademia Casa Puddu e la brigata di cucina dello Chef Stellato Roberto Petza. Mira, attraverso attività ludiche e all'aria aperta, ad orientare i più piccoli ad una cultura che favorisca lo sviluppo di uno stile alimentare corretto e di una abitudine costante al movimento, a partire dalla conoscenza/consapevolezza di se stessi, della natura, delle tradizioni locali, del proprio corpo, della propria mente e di quali comportamenti e/o fattori concorrono a mantenerli in salute.

Metodologia: (max 500)

Il lavoro in classe sarà basato su una metodologia laboratoriale e partecipativa, rispettosa dei tempi e degli stili di apprendimento dei bambini. I bambini avranno l'occasione, sotto la direzione dello Chef Petza e della sua brigata di cucina, di ideare il piatto che meglio rappresenta loro e il progetto CookiLab. Si tratterà di un vero e proprio mini corso di cucina per giovani aspiranti chef che si concluderà con un evento conviviale finale, che segnerà anche la fine del progetto, con la presentazione dei risultati alla comunità.

Attività previste: (max 700)

Cabina di regia: costituzione del comitato di valutazione e monitoraggio.

Laboratorio di educazione alla salute e alla sicurezza. Attraverso attività indoor e outdoor verranno promossi stili di vita salutari e comportamenti sicuri.

Le video ricette del presente, del passato e del futuro. Attraverso un laboratorio ispirato al cinema documentaristico verranno intervistati gli anziani del territorio, gli allievi dell'Accademia Casa Puddu e lo Chef Petza.

Corso di cucina per giovani chef. I bambini, sotto la direzione dello Chef Petza, parteciperanno ad un vero e proprio mini corso di cucina per aspiranti chef che si concluderà con un evento conviviale finale.

Realizzazione dell'evento finale di restituzione alla comunità. Verrà realizzata una festa finale del

ASSESSORADU DE S' ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

progetto in cui verranno consegnati gli attestati finali e presentate le video ricette.

Risultati attesi: (max 500)

- Realizzato un percorso laboratoriale a tappe di educazione alla salute e alla sicurezza volto a migliorare la conoscenza di sé, del proprio corpo, del proprio ambiente.
- Realizzato un laboratorio di cinema documentaristico, volto a migliorare la conoscenza del proprio territorio (cosa si produceva e cosa si produce) attraverso la creazione di un videoricettario che raccoglie le ricette del passato, del presente e del futuro.
- Realizzato un mini corso di cucina con l'Accademia Casa Puddu e lo chef stellato Roberto Petza attraverso il quale far sperimentare come si crea un piatto sano, buono e giusto.
- Sviluppate capacità cognitive, metacognitive, attitudinali e tecnico-creative, nei bambini coinvolti.

Giorni disponibili

Dal lunedì al sabato in base alle esigenze della Scuola

Attrezzature e strumentazione: (max 250)

Materiali per i laboratori outdoor: una piccola batteria di cucina da campo, un coltellino svizzero, una bussola magnetica, funi, spaghi, una carta topografica; Le cucine del ristorante stellato S'Aposentu e dell'Accademia di Cucina di Casa Puddu; 2 iPad, 2 Tablet Android; 4 smartphones; un iphone 6s plus 128 gbs; una macchina fotografica panasonic lumix gh2 con set di 3 lenti; 2 videocamer3 Gopro Hero3 e 2; 2 Computer portatili Mac book

Attività esterne all'ambito scolastico : (max 400)

Ogni fase del progetto prevede attività outdoor. Verranno realizzate uscite per imparare a conoscere se stessi (anche in termini di resistenza fisica) e l'ambiente esterno (attività di orienteering) e per realizzare le video ricette. Il corso di cucina per giovani chef invece verrà realizzato nella cucina del ristorante S'Apposentu dello Chef Petza.

Cagliari, il 12 settembre 2016

CENTRO PANTA REI SARDEGNA COOPERATIVA SOCIALE

Timbro e firma¹

ACCADEMIA CASA PUDDU

Timbro e firma²

¹ In caso di partecipazione in forma associata sottoscrivere a cura di entrambi i proponenti.

² In caso di partecipazione in forma associata sottoscrivere a cura di entrambi i proponenti.