

**PROGETTO “EXTRA SCUOLA”**

Il Miur con la nota n. 10862 del 16/09/2016 ha pubblicato l’Avviso relativo ai “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche”.

L'adesione al progetto da parte dell’istituto “V. Mucci” mira a ottimizzare il rapporto che gli studenti e le loro famiglie hanno con la scuola, attraverso moduli di attività laboratoriale e con il sostegno di enti pubblici e privati si vuole contribuire a migliorare l'inclusione sociale. Il progetto 'EXTRA SCUOLA' nasce da una proposta di moduli richiesti dagli alunni stessi, pensiamo che il carattere innovativo dei moduli possa contribuire a far raggiungere il successo scolastico degli studenti caratterizzati da particolari fragilità e generare un attaccamento alla scuola al fine di migliorare l'integrazione sociale.

I moduli si attiveranno nel caso in cui ci siano i finanziamenti europei legati al PON.

Modulo “La palestra del lavoro”

Utenza:

* Allievi a rischio di abbandono del percorso scolastico e formativo per elevato numero di assenze, demotivazione, disaffezione verso lo studio.
* Allievi bisognosi di accompagnamento e sostegno alla school-work transition e alla socializzazione al lavoro

DESCRIZIONE DEL PROGETTO:

Il modulo mira a rafforzare le attività di carattere pratico da svolgersi all'interno del ristorante didattico che si concretizzano nell'organizzazione di cene e di altri eventi enogastronomici aperti al territorio ed in cui quindi è possibile riscontare una vera e propria clientela pronta a giudicare la qualità del servizio offerto.

L'organizzazione delle cene e degli altri eventi enogastronomici, peraltro, vede spesso la partecipazione di professionisti della ristorazione esterni alla scuola, alcuni dei quali vantano anche un'evidente notorietà nel settore.

Il modulo avrebbe come destinatari due diverse tipologie di allievi.

Una prima categoria di destinatari è rappresentata da quegli alunni prossimi a conseguire il diploma i quali appaiono ancora poco adattabili in ordine al passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Si tratta, quindi, di studenti che necessitano di tutta una serie di esperienze di avvicinamento al lavoro, fra cui si possono appunto fare rientrare quelle del ristorante didattico.

La seconda categoria di destinatari è invece data da quegli allievi delle varie classi che, pur dimostrando una certa demotivazione verso lo studio teorico, si rivelano in grado di poter conseguire risultati validi nelle attività di carattere pratico-laboratoriale. Incentivare la loro partecipazione agli eventi del ristorante didattico potrebbe allora rivelarsi per costoro un'occasione di accrescimento di interesse verso le opportunità offerte dalla scuola, riducendo nel contempo il rischio di abbandono del percorso scolastico.