



AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

La scuola offre, ad integrazione delle proprie attività, ulteriori progetti e corsi specifici per gli alunni.

L'ampliamento dell'offerta formativa costituisce un arricchimento della proposta dell'Istituto finalizzata ad offrire agli allievi opportunità di crescita, di esperienza, di socializzazione, di conoscenza ed è finalizzato ad adattare l'offerta formativa alle esigenze degli studenti e al contesto sociale e culturale in cui si trovano.

Finalità educative e didattiche generali sono:

- introdurre nuovi saperi e arricchire le abilità degli alunni con strumenti diversi (visivi, informatici, grafici, multimediali...);
- realizzare percorsi formativi diversificati e adeguati alle varie esigenze e aspettative degli studenti, in senso interdisciplinare e pluridisciplinare, in funzione anche dell'orientamento scolastico/professionale.
- realizzare la flessibilità dell'intervento didattico proposto dal Consiglio di Classe, con particolare riguardo al recupero e al sostegno individualizzato.

Che cosa offre l'istituto Paolo Baffi in quattro diversi curricula

- **Come una tavola imbandita (curricolo enogastronomico):** i nostri studenti frequentano l'Accademia del cibo ma vanno anche a curiosare nella tavola gustosa di romanzi e letterature come "Il gattopardo", onorano prelibati cappuccini, scelgono ingredienti per buone giuste e belle pizze. Rispettano tutta la filiera. Amano lo slow food...amano l'arte antica e moderna della birra, presentano il Grana Padano con la musica di Chopin, nel quadro di Van Gogh ci mettono pasticcini per celiaci, i nostri studenti imparano ad essere gastronomi, consapevoli che mangiare è un atto agricolo, un atto relazionale.
- **Come un mondo da esplorare i nostri studenti** apprendono lingue antiche e nuove (**Curricolo RIM**) per esplorare le città, far nascere aziende dal volto umano, utilizzare l'arte per creare nuove connessioni interculturali. Adottano monumenti e imparano la politica monetaria, amano e rispettano il mare, come attenti guardiani dell'ambiente.
- **Gli alunni del Paolo Baffi fanno tecnologie della Comunicazione, (curricolo SIA)** costruiscono Web-community, web marketing, scritture creative e pubblicità.
- **Amano lo Sport (Biennio AFM indirizzo sportivo)** esplorano la cultura e le relazioni focalizzando la loro attenzione sulle meravigliose discipline sportive che hanno contribuito a rendere gli italiani persone disciplinate e virtuose, esseri umani.

1. Il territorio come Risorsa Formativa: PROGETTO TIRRENO

Per aiutare tutti gli studenti del Paolo Baffi ad essere consapevoli dei diversi aspetti sociali, economici, ambientali e culturali del vasto e variegato Comune di Fiumicino, Un territorio ricco di tradizioni, memorie, arti, artigianato, cultura del lavoro, filiere alimentari e luoghi da riscoprire.

Valore formativo

Avvio ad una consapevolezza della Qualità del Vivere Umano, della qualità delle vite, per creare condizioni verso uno sviluppo sostenibile.

2. Adotta un Monumento

Gli studenti del Paolo Baffi impegnati a riscoprire le risorse di Bellezza del nostro territorio.

Valore formativo.

Conoscenza storica del territorio e valorizzazione del patrimonio culturale.

Esperienza di laboratorio sul campo sviluppando il ciclo di apprendimento (fare esperienza-riflettere e valutare il proprio lavoro)

L'obiettivo del percorso formativo è quello fare una mappatura delle risorse archeologiche - artistiche e culturali del territorio di appartenenza

a tema.

3. Memoria storica

Oramai da quasi 10 anni l'IIS "Paolo Baffi" in rete con altri istituti del territorio ed in collaborazione con il Comune di Fiumicino e L'ANED sostiene il progetto "MEMORIA STORICA", nella certezza che sulla memoria storica si fonda la coscienza civile di un popolo, nell'intento di salvaguardare gli alti principi ed i valori della nostra democrazia per impedire che si rivivino gli abomini perpetrati nel corso del XX secolo. La Finalità del progetto è il coinvolgimento degli studenti e delle studentesse in una dimensione di cittadinanza democratica e condivisa per favorire la consapevolezza che la conoscenza e la testimonianza sono indispensabili per assicurare alla nostra società la pace e la civile convivenza.

Obiettivi formativi

- sviluppare le capacità interdisciplinari degli studenti, in particolare il
- ragionamento critico, l'analisi, le capacità interpersonali ed il lavoro di squadra;
- favorire un senso di cittadinanza ed una migliore conoscenza di come il passato ha influenzato la società in cui essi vivono;
- esplorare un argomento in profondità e in un modo nuovo;
- aiutare gli studenti a capire che non esiste una versione univoca della storia;
- portare in classe (anche virtualmente) testimoni e studiosi;
- portare l'apprendimento intergenerazionale nella scuola;
- sviluppare approcci multidisciplinari nell'insegnamento della storia;
- sfruttare al massimo le risorse esterne come musei e visite di luoghi di interesse storico.

4. Progetto didattico sperimentale "Studente Atleta"

Il MI- Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione - DG per lo studente, l'inclusione e l'orientamento scolastico, con nota prot. n. 2802 del 29/10/2020 ha aperto le procedure per acquisire le candidature del progetto Studente Atleta,

Valore Formativo.

- Valorizzare l'alunno e l'alunna virtuosi che sviluppano disciplina e costanza nel raggiungere i propri obiettivi.
- Potenziare la dimensione delle capacità collaborative
- Sviluppare l'etica della condivisione e del rispetto dell'altro
- Sviluppare integrazione tra le dimensioni Mente-Corpo-Spirito.

5. AFM e Management: lo sport entra in classe

Nell'ottica dello sviluppo dell'identità e dell'importanza di darsi una regola all'interno del curriculum Amministrazione, Finanza e Marketing, attraverso i dispositivi disciplinari di economia aziendale e diritto, sarà esplorata l'area conoscitivo-esperienziale del management all'interno dei contesti sportivi.

Obiettivi formativi

Attraverso l'esperienza dei compiti autentici in situazione, i singoli studenti saranno in grado di acquisire professionalità attraverso la costruzione delle regole del fair play; apprendere inoltre alcuni dispositivi legislativi per orientarsi all'interno del mondo del management sportivo.

6. Progetto musica

Il progetto musicale si baserà in due diverse competizioni con due differenti premi per il vincitore di entrambi i concorsi:

- **MUSICA LIVE:** Sarà il titolo della prima competizione, ogni alunno partecipante seguirà una pagina Instagram che verrà creata appositamente per il concorso, per confermare la propria iscrizione, in modo da ridurre a zero ogni contatto e passaggio di oggetti data la situazione d'emergenza COVID-19. Ogni ragazzo invierà alla pagina Instagram il suo estratto, che verrà giudicato seguendo diversi criteri di valutazione. Il vincitore sarà premiato con l'incisione del proprio disco fuori l'orario scolastico.
- **CREA IL TUO LIVE:** Sarà il titolo della seconda competizione, dove i partecipanti dovranno creare la loro playlist ideale come se fossero dei veri DJ. I ragazzi avranno un tema che dovranno rispettare, come da esempio:
- **CREA LA TUA PLAYLIST** ideale immaginando una serata "Anni 90" divisa in 3 fasce:
 - ✓ Aperitivo - Inserire 3 canzoni
 - ✓ Centro serata - Inserire 4 canzoni
 - ✓ La pista si è svuotata inserire altre 3 hit

La playlist più creativa e funzionale vincerà la possibilità di diventare DJ ottenendo 5 lezioni private in uno studio professionale a Fiumicino!

7. La gestione della classe attraverso la metodologia dei freedom writers

Il percorso formativo si sviluppa in una serie di attività didattiche distribuite secondo il seguente processo: coinvolgi, illumina e dai potere ai tuoi studenti.

Obiettivi formativi

Aiutare il docente a praticare la metodologia con il dispositivo disciplinare del suo insegnamento.

8. Gare e concorsi di cucina e sala

Partecipazione a gare locali, regionali e nazionali di Cucina e Sala con il coinvolgimento degli alunni meritevoli e preparati.

Obiettivi formativi

Motivare gli alunni ad un impegno costruttivo ad un confronto professionale tra pari.

9. Eventi, Banqueting e Catering

Le attività di Catering & Banqueting sono esperienze pratiche tra le più importanti per i nostri studenti: momenti in cui i docenti insieme ad un gruppo eterogeneo di allievi mettono in scena un vero e proprio servizio per una clientela reale.

Si tratta di servizi che si svolgono in ambiti e contesti molto diversi tra loro, dando ai ragazzi la possibilità di mettersi in gioco e sperimentare le complessità specifiche di ciascuna tipologia di servizio, dal rinfresco di una cerimonia (battesimo, matrimonio, ecc.), a quello di un evento commerciale, a quello di eventi pubblici, sino agli eventi di piazza. Ciascuno con caratteristiche, tipologia di pubblico ed esigenze specifiche molto diverse tra loro.

È spesso anche un momento di scambio con gli altri ragazzi dell'istituto, un'occasione per lavorare insieme ai compagni di scuola delle classi più grandi e di apprendere anche attraverso il confronto e la collaborazione con loro.

10. Mastro Birraio

Il progetto verte sull'acquisizione delle seguenti conoscenze essenziali: regole di una corretta produzione della birra, nozioni generali relative al mondo della birra. saper individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio. controllare e utilizzare tecniche innovative.

Obiettivi formativi

Approfondimento di nuove tecniche di produzione della birra. Abbinamento cibo/birra tra storia innovazione e tradizione. Conoscere le regole fondamentali dell'abbinamento enogastronomico e l'importanza del giusto equilibrio nella scelta. Conoscere l'evoluzione del settore e le diverse tecniche di preparazione della birra. Utilizzare tecniche innovative di lavorazione, acquisire tecniche di versaggio e di abbinamento cibo/birra.

11. Corso di pizzeria

Insegnamento delle conoscenze di base, studio delle materie prime.

Obiettivi formativi

Procedimento per la preparazione dell'impasto, lievitazione, maturazione stesura farcitura e cottura della pizza.

12. A scuola con grana padano

Il Consorzio di Tutela Grana padano realizza un progetto didattico "A scuola di cucina con Grana Padano". Parteciperanno gli studenti del quinto anno del curriculum di Enogastronomia,

Nuclei tematici: Il settore caseario, Normative che regolano i prodotti DOP, Il Consorzio e la tutela del prodotto, La filiera produttiva ed il territorio

Master Class: Il metodo per scoprire le qualità organolettiche del Grana Padano DOP

Obiettivi formativi

In particolare attraverso l'esperienza del master Class, gli studenti saranno messi in condizione di sviluppare un processo sinergico di esperienza-riflessione e valutazione dell'attività formativa. Il corso ha perciò lo scopo di mobilitare le risorse conoscitive ed esperienziali dei nostri studenti, saper interpretare i vari stimoli-contenuti che si propongono, agire in situazione e valutare in forma riflessiva l'esperienza.

13. Cuochi senza fornelli; laboratorio di manualità e l'orto del Baffi.

L'istituto Paolo Baffi è una scuola alberghiera che da anni mette a disposizione la sua struttura anche agli alunni disabili. La disabilità è la condizione di chi, in seguito a una o più menomazioni, ha una ridotta capacità d'interazione con l'ambiente sociale rispetto a ciò che è considerata la norma, pertanto è meno autonomo nello svolgere le attività quotidiane e spesso in condizioni di svantaggio nel partecipare alla vita sociale. Nasce per questo da parte della Preside, molto sensibile alla particolare e spesso difficile condizione di vita di tali ragazzi la realizzazione di un progetto che ha come obiettivo principale il lavorare sulla loro autonomia.

Obiettivi formativi

Questo progetto assume una funzione fondamentale nel complesso delle attività didattiche, in quanto affronta i grandi temi dell'uguaglianza, della sostenibilità, della legalità, del rispetto dell'ambiente e del diritto alla salute attraverso la chiave del cibo, proponendo modelli positivi di comportamento ed elementi indispensabili ad assicurare l'inclusione sociale e la condivisione del valore del mondo in cui viviamo. Adozione di corretti stili di vita e scuola come perfetta combinazione per la sana crescita e il miglioramento del benessere psico-fisico delle nuove generazioni, nonché elementi indispensabili ad assicurare la loro inclusione sociale e la condivisione del valore del mondo in cui viviamo. Aumentare l'autostima e l'autoefficacia.

14. Cocktail molecolari

Il progetto verte sulla conoscenza dell'origine dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato. conoscere le grammature e le guarnizioni dei principali cocktail IBA. Acquisire abilità nella realizzazione della molecular mixology.

Obiettivi formativi

Conoscere l'evoluzione del settore e le diverse tecniche di preparazione dei cocktail molecolari. Utilizzare tecniche innovative di lavorazione, acquisire tecniche di preparazione gelificazione e sferificazione.

15. Decorazione tavoli e cocktail analcolici

Il progetto verte sull'acquisizione di competenze spendibili in ambito allestimento per eventi e abilità nell'utilizzo degli strumenti per la preparazione dei cocktail analcolici. tecniche di base di bar e le principali bevande analcoliche.

Obiettivi formativi

Conoscere l'evoluzione del settore bar e le diverse tecniche di preparazione dei cocktail analcolici. utilizzare tecniche innovative di lavorazione al bar. acquisire tecniche per allestimento tavoli/buffet