

metodologie didattiche

Didattica del quotidiano e teoria di Vygotskij: gli studenti imparano meglio se affrontano compiti reali, leggermente oltre le loro capacità, ma con l'aiuto di tutor e strumenti digitali. È la "zona di sviluppo prossimale": dove, grazie al supporto, si cresce davvero, integrando teoria e pratica in modo attivo e collaborativo.



Il progetto sviluppa soft skills fondamentali: problem solving, decision making, lavoro di gruppo, pensiero critico, comunicazione efficace e public speaking. Gli studenti le esercitano in contesti reali, collaborando, riflettendo e presentando in modo consapevole e coinvolgente.

soft skills

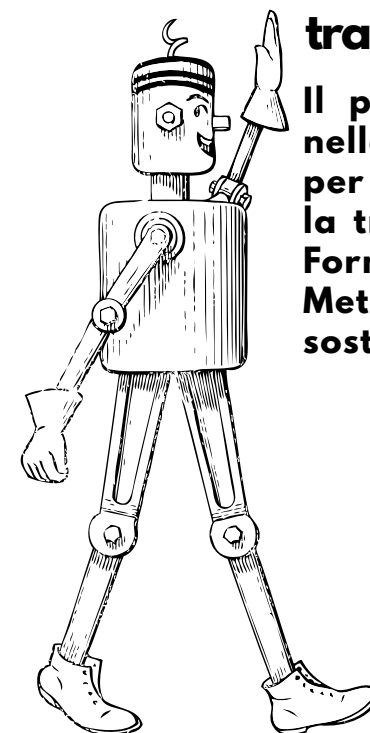


consapevoli del proprio valore: Energia

Evento Sostenibile è un format ristorativo ideato dagli studenti di IV Cucina, che unisce sostenibilità e digitale. Attraverso strumenti innovativi e attività interattive, promuove una ristorazione consapevole, coinvolgendo i commensali in un'esperienza educativa e responsabile.

Evento sostenibile

4 TECNICO DI CUCINA



transizione digitale e IA

Il progetto promuove la transizione digitale nella ristorazione con strumenti come Nutritics per l'analisi ambientale dei menù, QR Code per la tracciabilità, Kahoot!, Mentimeter e Google Form per la sensibilizzazione. L'IA (ChatGPT, Meta AI) supporta la creazione di ricette sostenibili e personalizzate.



innovazione e sviluppo, potenziale progettuale e replicabilità



Evento Sostenibile è un format innovativo che integra sostenibilità, digitale e didattica attiva. È replicabile in altri contesti formativi e ristorativi grazie alla sua struttura flessibile, all'uso di strumenti accessibili e alla capacità di coinvolgere studenti e pubblico in un'esperienza educativa concreta.

