

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
 CLARA MOSCHINI



Email

Password

Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Cerca in Notizie...

Home ► Ristorazione

App@con porta in classe la ricetta contro la povertà educativa

Partnership con Hotel Principe di Savoia di Milano

 Share

 Tweet

 Share

 Share

 Email

 Print


Sul territorio di San Donato, il progetto selezionato dall'impresa sociale **Con i Bambini** nell'ambito del Fondo per il contrasto della povertà educativa minorile.

Un percorso di orientamento scolastico nato grazie a un'alleanza molto speciale. È quello avviato da App@Con Adolescenti Percorsi Possibili, progetto triennale selezionato dall'impresa sociale 'Con i Bambini' nell'ambito del Fondo per il contrasto della povertà educativa minorile. Giunto al secondo anno di vita, App@Con ha, infatti, coinvolto nel suo percorso con i più giovani del territorio di San Donato Milanese l'Hotel Principe di Savoia di Milano, parte della compagnia alberghiera internazionale-Dorchester Collection. È partito lo scorso 14 novembre il primo di 5 "appuntamenti con lo chef" che, grazie al volontariato di impresa dell'hotel milanese, ha visto gli studenti della Sspg G. Galilei protagonisti di una lezione

di cucina tenuta dell'Executive Chef **Fabrizio Cadei**: a Cadei il compito di raccontare ai ragazzi quanto la cucina richieda lavoro di squadra e rispetto sia del cibo sia delle persone con le quali si lavora.

Il primo appuntamento di un percorso che permetterà agli studenti di conoscere alcuni aspetti chiave del lavoro in una cucina, soprattutto in un albergo di lusso; i ragazzi avranno anche modo di visitare l'hotel e di conoscere altre professionalità coinvolte nel lavoro quotidiano della struttura alberghiera. Nell'Ics Marcherita Hack Sspg G. Galilei, per questo secondo anno, sono stati inoltre attivati due laboratori in orario intra-scolastico. A partire dal laboratorio di Coltura e Cucina, con l'obiettivo di accompagnare gli studenti in un percorso di apprendimento che passa attraverso il fare ed educa all'osservazione e alla conoscenza della natura, al gusto del lavoro manuale, all'attesa dei tempi e dei prodotti.

I ragazzi sono stati coinvolti anche in un Laboratorio di Teatro finalizzato a favorire l'emersione di talenti e desideri, rafforzare l'autostima e promuovere la co-progettazione, lo sviluppo della creatività, le competenze e l'autorialità, per interrompere stereotipi di pensiero e sfiducia nella possibilità di cambiamento. Un laboratorio di teatro che si sviluppa intorno agli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu e in cui, in particolare, i ragazzi, attraverso la metafora della cucina, scriveranno a più mani la ricetta per salvare la Terra. Una ricetta che, tra parole, musica e danza, metterà al centro le persone, il pianeta, la collaborazione globale per lo sviluppo sostenibile, la solidarietà.

Con l'ingresso nel suo secondo anno di vita, App@Con continua il suo lavoro anche all'interno della Sssg Istituto Superiore Piero della Francesca con un laboratorio rap sul tema dell'identità individuale e del gruppo e laboratori rugby, in un percorso sportivo che vuole sostenere i ragazzi nelle riflessioni sull'identità, sulle relazioni di gruppo e sulla gestione delle emozioni e incontri di avvicinamento e pratica della musica nelle classi. Proseguono anche quest'anno diversi incontri di co-progettazione degli interventi nell'ambito dei laboratori di "promozione del benessere scolastico e gestione della conflittualità" con i docenti e laboratori di promozione del benessere e gestione della conflittualità nelle classi.

Cresce anche l'attività del Punto App@Con, uno spazio di consulenza e ascolto psicologico finalizzato alla prevenzione/intervento sulle

condizioni di disagio scolastico e di gestione della conflittualità, rivolto ai ragazzi, agli insegnanti e ai genitori; e proseguono gli incontri di formazione all'uso delle pratiche riparative a scuola per i docenti di tutto l'istituto con prof. **Ivo Lizzola** e dott.ssa **Bruna Dighera**. Premessa del progetto App@Con è la consapevolezza di vivere in un tempo di contesti educativi in profonda trasformazione che richiedono l'assunzione di nuove e inedite forme di responsabilità educative da parte delle tradizionali agenzie preposte: famiglia e scuola in primis, comunità locale.

App@Con sostiene la comunità nel processo di tessitura paziente di legami, alleanze condivise per ridare valore all'educazione, consentendo ai più giovani di riconoscere la scuola come un luogo privilegiato di costruzione del proprio percorso di crescita e di sentire attorno a sé la forza e la presenza di una comunità educante. App@Con, da settembre 2018 a settembre 2021, attraverso una vera e propria alleanza educativa condivisa da tutti gli attori coinvolti, scommetterà sull'attivazione di percorsi artistici ed educativi intra ed extra scolastici dedicati ai ragazzi tra gli 11 e i 17 anni, per migliorare l'inclusione degli studenti e il loro benessere scolastico e sociale; in particolare, dedicando attenzione alle fragilità specifiche per favorire la permanenza nel sistema scolastico anche degli studenti più a rischio dispersione o abbandono scolastico.

mtm - 9898

 San Donato Milanese, MI, Italia, 09/12/2019 10:25
 © EFA News - European Food Agency Srl

Simili



VERDURE QUARTA GAMMA

Nuovo bando per la Fondazione Bonduelle

Per progetti di ricerca partecipata

La Fondazione Louis Bonduelle lancia un nuovo programma per finanziare la ricerca capace di coinvolgere i cittadini nel consumo di alimenti vegetali. [continua](#)

OLI E CONDIMENTI

Nasce la "Bottega di Piazza Grande" di Acetaia Giusti

Primo punto vendita diretto nel cuore di Modena

Una piccola boutique dell'aceto balsamico in cui trovare in degustazione gli Aceti Balsamici Giusti, circondati da botti secolari e antichi oggetti dell'arte acetiera. [continua](#)



Share



Tweet



Share



Share



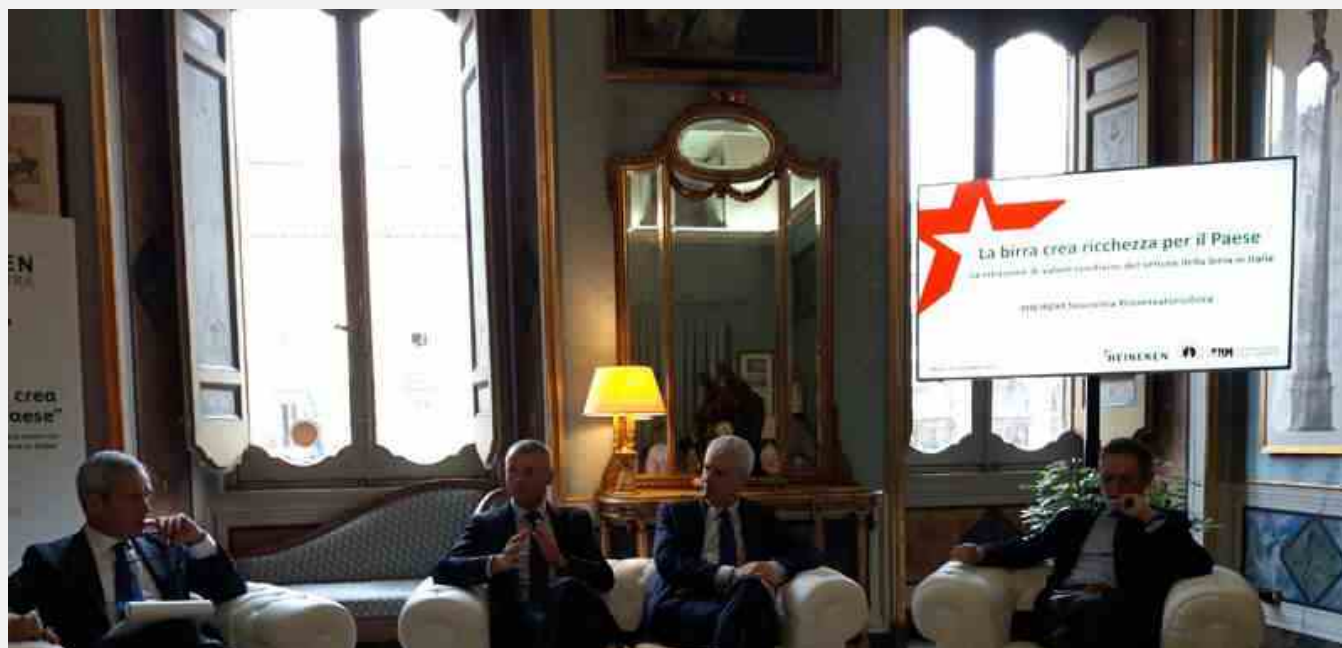
Email

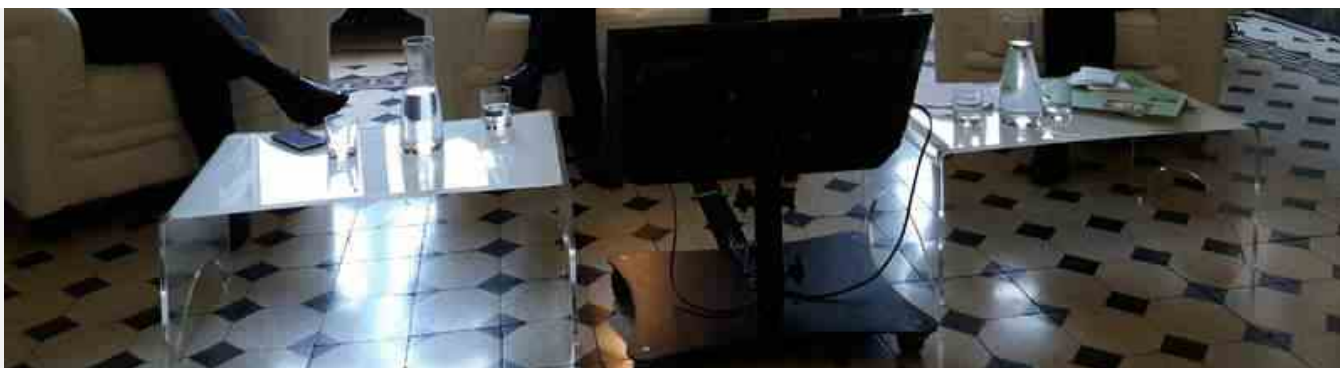


Print

Ristorazione

Ultimi video





Birra, una ricchezza per l'Italia

Il contributo della filiera della birra italiana all'economia del nostro paese è cresciuto negli ultimi 3 anni di oltre 1 miliardo di euro, attestandosi a quasi 9,2 miliardi, lo 0,52% del pil italiano....



Asahi, il tocco italiano per la birra giapponese più famosa

Asahi Super Dry, la birra super premium più venduta nei Paesi del Sol Levante, ha scelto lo stabilimento Birra Peroni di Padova come hub per la produzione di birra destinata all'esportazione. Lo stabilimento...

[Visualizza video precedenti](#)

È iniziata la

L'iniziativa la campagna abbonamenti EFA News per il 2020

*L'abbonamento è l'unico modo
per poter leggere tutte le **notizie** e
vedere i **servizi video**!*

*Scopri in dettaglio tutti i servizi
riservati alle aziende abbonate!*

***Richiedi adesso
informazioni e costi!***

Agenzia di Stampa

Agenzia: EFA News - European Food Agency Direttore responsabile: CLARA MOSCHINI Direttore editoriale: CLARA MOSCHINI Editore: WFPA Srl Partita IVA:

14324171009 © 2019: WFPA Srl

Agenzia di stampa registrata presso il Registro della Stampa del Tribunale di Roma con il numero 131/2018 e presso il Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 32403

[Abbonamenti](#) [Contattaci](#) [Privacy](#) [Condizioni d'uso](#)

Lingua



Seguici Su



Esegui l'upgrade a un browser supportato per generare un test reCAPTCHA.

Perché sta capitando a me?