



Verona, 29/02/24

Ai Dirigenti Scolastici

Alle Funzioni Strumentali e  
referenti Inclusione/BESAlle Funzioni Strumentali e  
referenti PCTOAi docenti di sostegno e a tutti i  
docenti interessatidegli Istituti Scolastici Superiori  
di Verona e provincia**Oggetto:** Percorsi PCTO per studenti con disabilità

All'interno del progetto Erasmus + **"No barriers for employment"** <https://nobarriers-project.eu/> afferente alla rete **Polo Europeo della Conoscenza** – IC Bosco Chiesanuova, i servizi provinciali **Sportelli Autismo e Disturbi del Comportamento** della Scuola Polo Inclusione IC Vigasio per la provincia di Verona, in collaborazione con la suddetta rete e con gli Istituti superiori IPSAR Carnacina di Bardolino e Stefani Bentegodi di Isola della Scala, **propongono** alcuni percorsi , di seguito esplicitati, per ragazzi con disabilità.

**PERCORSO "ARTE BIANCA" IPSAR CARNACINA Bardolino**

Il percorso si svolgerà secondo il seguente calendario:

**9 MARZO 2024** dalle ore 8:00 alle ore 17:00

Pausa pranzo ore 12:00 – 13:00

Pane al latte – pane ai 4 cereali – grissini al sesamo - San vigolini – frollini bicolore - Cassata di ricotta al forno

**16 MARZO 2024** dalle ore 8:00 alle ore 17:00

Pausa pranzo ore 12:00 – 13:00

Focacce al rosmarino – pizza al prosciutto – panini farciti ai salumi – tortino al cioccolato – ciambella bicolore

**23 MARZO 2024** dalle ore 8:00 alle ore 17:00

Pausa pranzo ore 12:00 – 13:00

Pane alle olive – pane bianco – focaccine farcite con robiola e prosciutto

Torta millefoglie - crema pasticcera – tiramisù



## FORMAZIONE SULLA SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

È previsto una formazione iniziale sulla sicurezza specifica sul luogo di lavoro.

## CONTENUTI, OBIETTIVI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO

### Obiettivi generali e specifici

Potenziamento delle capacità di socializzazione e dello spirito di collaborazione

- Sapersi inserire in un gruppo
- Riconoscere punti di vista diversi
- Manifestare correttamente i propri punti di vista

Saper organizzare il proprio lavoro pianificando le attività, predisponendo gli strumenti necessari prima di iniziare a svolgerlo in tempi adeguati

- Comprendere la situazione problematica
- Raccogliere i dati e saper analizzare la situazione
- Formulare una o più ipotesi di soluzione del problema
- Formulare la sequenza ordinata di azioni funzionali all'attività (pianificazione/procedure)
- Reperire gli strumenti necessari
- Predisporre la postazione di lavoro

Svolgere le attività proposte utilizzando le risorse a disposizione, portando a termine il compito assegnato in tempi adeguati

- Comprendere e ritenere le informazioni ricevute in relazione al compito assegnato
- Applicare la procedura svolgendo sequenze di azioni semplici
- Applicare la procedura svolgendo sequenze di azioni complesse
- Rispettare la routine per portare a termine le attività richiesta (rispettando la scansione temporale: orari, giorni, mesi) Lavorare per obiettivi
- Effettuare il controllo del risultato
- Apprendere nuovi compiti in tempi adeguati al contesto.

### Obiettivi specifici e mansioni

Durante lo svolgimento del corso di panificazione e pasticceria si apprenderanno le nozioni base necessarie alla realizzazione dei prodotti da forno. Verranno trattate le basilari tecniche di impasto, lievitazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati, ponendo particolare attenzione alle etichette alimentari, alle specialità agroalimentari del territorio, alle preparazioni alimentari biologiche e per celiaci.

Particolare importanza verrà data allo studio della normativa igienico sanitaria e di sicurezza del settore, che dovrà essere rispettata durante l'intero processo di lavorazione dei prodotti.

In particolare si cercherà di permettere agli studenti di:

- riconoscere le diverse tipologie di farine: farina 0, farina 00, farina 1, farina 2, farina integrale, farina manitoba, farine bilanciate, farine speciali
- acquisire autonomia operativa nelle preparazioni tradizionali o personalizzate



- conoscere i 4 impasti base di pasticceria
- realizzare preparazioni tradizionali e moderne
- porre la massima attenzione nell'utilizzo e nel rispetto della materia prima
- riconoscere e utilizzare le attrezzature adoperate durante il laboratorio .

## PERCORSO ORTOFLOROVIVAISTICO ISS STEFANI BENTEGODI

Il percorso si svolgerà secondo il seguente calendario:

**SEDE DI BUTTAPIETRA** (incontri al sabato mattina) – CORSO PER UN GRUPPO DI 8 - 10 RAGAZZI con disabilità di **grado lieve**

- 1 PRIMO INCONTRO 16/03/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
sicurezza in serra, nell'orto e in laboratorio, con valutazione in itinere: individuazione dei rischi e dei pericoli della serra, dell'orto e di un laboratorio tecnico, con visione degli strumenti di protezione utili all'operatore
- 2 SECONDO INCONTRO 23/03/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
attività in serra e nell'orto: sistemazione e mantenimento del terreno e delle piante, con attività di piantagione, irrigazione, sistemazione delle piante; raccolta e sistemazione dei prodotti: confezionamento di piccole piante
- 3 TERZO INCONTRO 06/04/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
attività in serra e nell'orto: sistemazione e mantenimento del terreno e delle piante, con attività di piantagione, irrigazione, sistemazione delle piante; raccolta e sistemazione dei prodotti: confezionamento di piccole piante
- 4 QUARTO INCONTRO 13/04/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
attività in serra e nell'orto: sistemazione e mantenimento del terreno e delle piante, con attività di piantagione, irrigazione, sistemazione delle piante; raccolta e sistemazione dei prodotti: confezionamento di piccole piante

**SEDE DI VILLAFRANCA** (incontri al venerdì mattina) – CORSO PER UN GRUPPO DI 4 - 5 RAGAZZI con disabilità di **grado grave**

**NB: per questo percorso i ragazzi dovranno essere affiancati dai loro docenti di sostegno che assisteranno al percorso presso lo Stefani Bentegodi.**

- 1 PRIMO INCONTRO 15/03/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
sicurezza in serra, nell'orto e in laboratorio, con valutazione in itinere: individuazione dei rischi e dei pericoli della serra, dell'orto e di un laboratorio tecnico, con visione degli strumenti di protezione utili all'operatore.
- 2 SECONDO INCONTRO 22/03/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
attività in serra e nell'orto: ricerca e catalogazione delle piante presenti in serra e nell'orto; produzione di cartelli informativi della pianta presente, soprattutto in orto, contenenti le caratteristiche principali della pianta considerata



- 3 TERZO INCONTRO 05/04/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
attività in serra e nell'orto: sistemazione e mantenimento del terreno e delle piante, con attività di piantagione, irrigazione, sistemazione delle piante; raccolta e sistemazione dei prodotti: confezionamento di piccole piante.
- 4 QUARTO INCONTRO 12/04/2024 dalle 8.30 alle 13.30  
attività in serra e nell'orto: sistemazione e mantenimento del terreno e delle piante, con attività di piantagione, irrigazione, sistemazione delle piante; raccolta e sistemazione dei prodotti: confezionamento di piccole piante

Totale ore per ogni sede: | 20 |

## FORMAZIONE SULLA SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

È previsto un primo incontro sulla sicurezza specifica della serra, dell'orto e del laboratorio, per un totale di 4 ore.

## CONTENUTI, OBIETTIVI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO

### Obiettivi generali

- Potenziamento delle capacità di socializzazione e dello spirito di collaborazione
- Acquisizione e potenziamento delle abilità di base e delle autonomie personali
- Potenziamento delle autonomie operative
- Promozione delle azioni che migliorino l'autostima e la consapevolezza del sé
- Potenziamento delle abilità che coinvolgono le motricità fini
- Acquisizione e potenziamento della fiducia nelle proprie capacità

### Obiettivi specifici

- Saper individuare i rischi e i pericoli del lavoro in serra e nell'orto
- Saper operare un travaso di vasi dal piccolo al grande
- Saper individuare la specie colturale da coltivare in base al periodo di semina
- Saper preparare un terreno
- Saper seminare un piccolo appezzamento di terreno
- Sapersi orientare all'interno di una serra
- Saper individuare l'esigenza idrica di una pianta in vaso
- Saper annaffiare una pianta in serra
- Riconoscere una pianta fiorita da una pianta arborea e una pianta da frutto
- Riconoscere semplici piante aromatiche

## UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Saranno disponibili delle postazioni al PC per la formazione sulla sicurezza, che sarà svolta il primo incontro, con modalità dialogata e interattiva, in modo da far partecipare in modo più attivo gli studenti e le studentesse e per



la valutazione. Inoltre, sempre con l'utilizzo del PC, i ragazzi e le ragazze potranno elaborare un piccolo diario di bordo delle attività svolte.

## MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE RAGGIUNTE

Vi sarà una prova finale per la valutazione sulla sicurezza iniziale e una valutazione finale da parte della scuola, attraverso questionari che poi saranno inviati al tutor esterno. È previsto, infine, un questionario di autovalutazione per gli studenti e le studentesse.

Le iscrizioni saranno aperte fino al giorno 07/03/24 e si potranno effettuare tramite i seguenti link:

### PERCORSO "ARTE BIANCA" IPSAR CARNACINA Bardolino

<https://forms.gle/dsby842VBdDKbi5t6>

### PERCORSO ORTOFLOROVIVAISTICO ISS STEFANI BENTEGODI

<https://forms.gle/dhx7kyTaUFfpYuRB9>

Si precisa che verrà data priorità agli studenti inclusi nel percorso formativo per docenti **"PCTO individualizzati - In rete per la transizione verso percorsi occupazionali"**

Per ulteriori informazioni scrivere a [lara.tutone@sportellinclusionever.it](mailto:lara.tutone@sportellinclusionever.it)

Dirigente Scolastica

*dott. Graziella Benedetta Rossignoli*

Coordinatrice Servizi Provinciali

Sportello Autismo e

Disturbi del Comportamento

*dott. Lara Tutone*