



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

MANUALE DELL'INSEGNANTE

Modulo n° 04

Ricerca pratiche innovative e sostenibili

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Erasmus+.

Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

TITOLO DEL MODULO	Ricerca pratiche innovative e sostenibili
DURATA	15 ore

SINTESI DEL MODULO

Questo modulo si propone di fornire agli studenti una comprensione completa delle pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione. Offre un approccio olistico alla sostenibilità, trattando argomenti quali l'identificazione di pratiche sostenibili, la promozione della collaborazione, l'apprendimento da parte di mentori e colleghi, la definizione di obiettivi, la ricerca di approcci innovativi, lo sfruttamento delle tecnologie digitali e l'esame di casi di studio reali. Il modulo fornisce agli studenti sia le conoscenze teoriche che le competenze pratiche per contribuire efficacemente alla sostenibilità del settore.

PRINCIPALI ARGOMENTI TRATTATI

- ✓ Principi di sostenibilità
- ✓ Collaborazione e partnership
- ✓ Apprendimento e tutoraggio tra pari
- ✓ Priorità e definizione degli obiettivi
- ✓ Metodi di ricerca per pratiche sostenibili
- ✓ Tecnologie digitali nell'industria alimentare

ABILITA' DA SVILUPPARE

#11 Esplorare e sperimentare approcci innovativi

#15 Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi

MISURAZIONE DELLE ABILITA'

N°	Abilità	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5
11	Esplorare e sperimentare approcci innovativi	Identificare scelte di ingredienti non convenzionali, sperimentare nuove tecniche culinarie ed adattarsi alle tendenze emergenti, tenendo conto dell'impatto ambientale e sociale delle loro scelte.	Comprensione limitata degli approcci innovativi e minima capacità di sperimentare. Gli studenti di questo livello sono restii ad esplorare nuove idee o pratiche.	Comprensione di base degli approcci innovativi e disponibilità a sperimentare. Sperimentano con cautela e creatività limitata.	Adeguate comprensione degli approcci innovativi e capacità di sperimentare in modo efficace. Questi studenti esplorano e sperimentano con moderata creatività.	Comprensione avanzata degli approcci innovativi e abile capacità di sperimentare la creatività. Sono in grado di generare soluzioni creative attraverso la sperimentazione.	Padronanza nel comprendere ed implementare approcci innovativi con un alto grado di creatività e sperimentazione. Questi studenti producono costantemente idee innovative attraverso l'esplorazione.
15	Ottenere il supporto necessario per raggiungere e risultati significativi	Comunicare chiaramente gli obiettivi di sostenibilità, creare collaborazioni con gli stakeholder ed assicurarsi il consenso di team e decisori.	Fatica a cercare ed ottenere supporto in modo efficace. Gli studenti a questo livello possono avere difficoltà ad identificare le fonti di supporto e a creare collaborazioni.	Capacità di base di cercare supporto, ma possono incontrare difficoltà nell'ottenerlo. Sono nelle fasi iniziali della costruzione di partenariati efficaci.	Riesce a cercare e ottenere supporto in modo adeguato con un livello moderato di efficacia. Questi studenti sono in grado di identificare potenziali fonti di supporto e di avviare collaborazioni.	Molto efficace nella ricerca e nell'ottenimento di sostegno, dimostrando forti capacità interpersonali. Questi studenti sono in grado di costruire collaborazioni e partnership di successo.	Eccezionale nella ricerca e nell'ottenimento di supporto, con una profonda capacità di costruire collaborazioni e partnership che portano a risultati di valore.

ESERCIZI

Esercizio #1 – Innovazione sostenibile nei menù

Prerequisiti	Completamento del paragrafo 5.1: esplorare e sperimentare approcci innovativi.
Durata	1 ora
Strumenti	Blocchi per appunti o dispositivi digitali per prendere appunti
Abilità da sviluppare	#15: Esplorare e sperimentare con approcci innovativi
Livello identificato per le abilità	#15 Livello 3: Adeguata comprensione degli approcci innovativi e capacità di sperimentare in modo efficace.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare un pensiero innovativo per creare una proposta di menù sostenibile. ✓ Sviluppare una proposta di menù che sia in linea con i principi di sostenibilità ambientale e sociale.

Istruzioni per gli studenti:

- ✓ Rivedete il capitolo 5.1 di questo modulo, che tratta degli approcci innovativi alla sostenibilità.
- ✓ Come gruppo, fate un brainstorming e create una nuova voce di menù che includa ingredienti e pratiche sostenibili.
- ✓ Considerate l'impatto ambientale e sociale del vostro piatto. Come contribuisce alla sostenibilità?
- ✓ Individualmente, preparate una breve presentazione (3-5 minuti) per presentare il vostro piatto alla classe. Spiegate gli ingredienti, i metodi di preparazione e gli aspetti della sostenibilità.
- ✓ Durante le presentazioni, prestate attenzione alle voci di menù e alle considerazioni sulla sostenibilità dei vostri compagni di classe.

Criteria di valutazione:

- ✓ La voce di menù include ingredienti e pratiche sostenibili: 0 (non lo fa) - 4 (lo fa perfettamente).
- ✓ Il contributo della nuova voce di menù alla sostenibilità: 0 (non apporta alcun contributo) - 4 (è un approccio molto innovativo e apporta contributi alla sostenibilità).
- ✓ Le scelte degli ingredienti e dei metodi di preparazione sono giustificate: 0 (per niente) - 4 (molto bene).
- ✓ (Bonus) La voce di menù ha ricevuto un feedback positivo dagli altri compagni di classe (fino a 4 punti).

CRITERI	PUNTEGGI				
	0	1	2	3	4
La voce del menù include ingredienti e pratiche sostenibili.					
Il contributo della nuova voce di menù alla sostenibilità.					
Le scelte degli ingredienti e dei metodi di preparazione erano giustificate.					
La voce di menù ha ricevuto un feedback positivo dagli altri compagni di classe.					
PUNTEGGIO	/16				

Commenti:

- ✓ Questo esercizio permette agli studenti di avere un approccio pratico alla sostenibilità, creando e pianificando un menù sostenibile. Inoltre, incoraggia il pensiero critico sulle sfide dell'implementazione e favorisce la discussione sulla fattibilità delle pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione.

Esercizio #2 – Cercare supporto per la sostenibilità	
Prerequisiti	Completamento del paragrafo 5.2: ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi.
Durata	1 ora
Strumenti	Blocchi per appunti o dispositivi digitali per prendere appunti
Abilità da sviluppare	#22: Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi
Livello identificato per le abilità	#22 Livello 4
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutare le strategie per ottenere il sostegno alle iniziative di sostenibilità. ✓ Sviluppare una proposta persuasiva per ottenere il sostegno. ✓ Partecipare ad una presentazione simulata per simulare la ricerca di sostegno.

Istruzioni per gli studenti:

- ✓ Rivedete il capitolo 5.2 del manuale dello studente, che illustra le strategie per ottenere supporto.
- ✓ A coppie, selezionate un'iniziativa di sostenibilità relativa al settore alimentare e della ristorazione. Potrebbe trattarsi di un'innovazione nel menù, di un piano di riduzione dei rifiuti o di un aggiornamento dell'efficienza energetica.
- ✓ Sviluppate un discorso persuasivo della durata di 5-7 minuti per cercare di ottenere il sostegno per l'iniziativa scelta.
- ✓ Considerate il vostro pubblico di riferimento, che si tratti di potenziali investitori, clienti o colleghi.
- ✓ Presentate la vostra proposta alla classe, simulando uno scenario reale.
- ✓ Fornite un feedback costruttivo ai vostri compagni sull'efficacia delle loro proposte, tenendo conto dei criteri seguenti.

Criteria di valutazione:

- ✓ Dimostrazione di comprensione delle strategie di supporto: 0 (nessuna comprensione) - 4 (eccellente comprensione)
- ✓ Efficacia e persuasività dell'approccio nella ricerca di supporto: 0 (inefficace) - 4 (altamente efficace)
- ✓ Partecipazione attiva e impegno durante la presentazione: 0 (disimpegnato) - 4 (molto impegnato)
- ✓ Rispetto dei 5-7 minuti previsti per la presentazione: 0 (tempo significativamente superiore o inferiore) - 4 (tempismo perfetto).
- ✓ (Bonus) Fornire un feedback costruttivo ai compagni di classe sull'efficacia dei loro interventi: da 0 (nessun feedback) a 4 (feedback costruttivo e approfondito).

CRITERI	PUNTEGGI				
	0	1	2	3	4
Dimostrazione di comprensione delle strategie di supporto					
Efficacia e persuasività dell'approccio nell'approccio di sostegno					
Partecipazione attiva e coinvolgimento durante la presentazione.					
Rispettare il tempo di 5-7 minuti per il discorso					
Fornire un feedback costruttivo ai compagni di classe sull'efficacia dei loro interventi.					
PUNTEGGIO	/16				

Commenti:

- ✓ Questo esercizio offre loro l'opportunità pratica di sviluppare un discorso persuasivo, un'abilità preziosa nella ricerca di sostegno per le iniziative di sostenibilità.

- ✓ Simulando uno scenario reale e presentando le loro proposte alla classe, gli studenti acquisiscono esperienza e sicurezza nell'affrontare i potenziali stakeholder, siano essi investitori, clienti o colleghi.
- ✓ La componente di feedback tra pari favorisce un ambiente di apprendimento collaborativo, in cui gli studenti possono imparare dai punti di forza e dalle aree di miglioramento degli altri. Promuove il pensiero critico e le capacità di comunicazione costruttiva.
- ✓ È essenziale ricordare agli studenti il limite di tempo per i loro interventi, per garantire che l'esercizio rimanga entro il tempo assegnato di un'ora.
- ✓ Gli insegnanti devono partecipare attivamente all'esercizio, fornendo indicazioni e feedback per garantire che gli studenti afferrino efficacemente i concetti.

Esercizio #3 – Sfida d’innovazione per la sostenibilità	
Prerequisiti	<p>Completamento del paragrafo 5.1: Esplorare e sperimentare approcci innovativi.</p> <p>Completamento del paragrafo 5.2: Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi.</p>
Durata	2 ore
Strumenti	Blocchi per appunti o dispositivi digitali per prendere appunti
Abilità da sviluppare	<p>#15: Esplorare e sperimentare con approcci innovativi</p> <p>#22: Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi</p>
Livello identificato per le abilità	#15 Livello 4, #22 Livello 4
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Incoraggiare gli studenti a pensare in modo creativo e collaborativo per affrontare le sfide della sostenibilità. ✓ Ispirare soluzioni innovative nel settore alimentare e della ristorazione. ✓ Promuovere il lavoro di squadra e le capacità di presentazione.

Istruzioni per gli studenti:

- ✓ Dividete la classe in piccole squadre (3-4 studenti per squadra).
- ✓ Fornite ad ogni squadra una busta sigillata contenente una sfida di sostenibilità relativa al settore alimentare e della ristorazione. (Controllare l'elenco delle sfide nella sezione commenti qui sotto).
- ✓ Le squadre hanno 45 minuti per fare un brainstorming e sviluppare una soluzione innovativa alla sfida assegnata. Dovranno considerare sia l'aspetto della sostenibilità che le strategie per ottenere supporto.
- ✓ Dopo la sessione di brainstorming, ogni squadra sceglie un portavoce per presentare la propria soluzione. La presentazione deve durare 7-10 minuti ed includere elementi creativi come immagini, simulazioni o giochi di ruolo per coinvolgere il pubblico.

- ✓ Le squadre presenteranno le loro soluzioni all'intera classe.
- ✓ Dopo ogni presentazione, è prevista una breve sessione di domande e risposte per consentire alla classe di porre domande e fornire un feedback.

Criteri di valutazione:

- ✓ Valutare la creatività e l'unicità della soluzione di sostenibilità proposta: 0 (non creativo e non unico) - 4 (molto creativo ed unico)
- ✓ Valutare l'efficacia e la fattibilità delle strategie delineate per ottenere il sostegno: 0 (inefficace) - 4 (molto efficace)
- ✓ Valutare la chiarezza, la persuasività ed il coinvolgimento della presentazione: 0 (presentazione non buona) - 4 (presentazione eccellente)
- ✓ Valutare la capacità del team di coinvolgere il pubblico con la propria soluzione: 0 (per niente) - 4 (molto bene).

CRITERI	PUNTEGGIO				
	0	1	2	3	4
Valutare la creatività e l'unicità della soluzione di sostenibilità proposta.					
Valutare l'efficacia e la fattibilità delle strategie delineate per ottenere il sostegno.					
Valutare la chiarezza, la persuasività ed il coinvolgimento della presentazione.					
Valutare la capacità del team di coinvolgere il pubblico con la propria soluzione.					
PUNTEGGIO	/16				

Commenti:

- ✓ Questo esercizio offre agli studenti un modo divertente ed interattivo per mettere in pratica le loro competenze e conoscenze. Devono lavorare insieme in modo creativo per affrontare le sfide reali della sostenibilità nel settore alimentare e della ristorazione.

- ✓ L'elemento sorpresa delle buste sigillate aggiunge emozione e mantiene gli studenti impegnati.
- ✓ Incoraggiare gli studenti a pensare fuori dagli schemi e a proporre soluzioni innovative e fattibili che possano avere un impatto reale sulla sostenibilità.
- ✓ La componente della presentazione migliora le capacità di comunicazione e persuasione, essenziali per ottenere il sostegno alle iniziative di sostenibilità.
- ✓ Questo esercizio promuove il lavoro di squadra, il pensiero critico e la risoluzione dei problemi in modo attraente e coinvolgente.

Elenco delle sfide proposte per questo esercizio:

1. Ridurre gli sprechi alimentari: sviluppare una strategia per ridurre al minimo gli sprechi alimentari in un'attività di ristorazione, dall'approvvigionamento alla preparazione e al servizio.
2. Approvvigionamento sostenibile: trovare modi innovativi per procurarsi ingredienti locali, biologici e sostenibili per il menù di un ristorante.
3. Efficienza energetica: proporre migliorie ad alta efficienza energetica per una cucina commerciale, come elettrodomestici o illuminazione a risparmio energetico.
4. Ristorazione plastic-free: creare un piano per eliminare la plastica monouso in un ristorante, comprese le alternative per il packaging e gli utensili.
5. Riduzione dell'impronta di carbonio: sviluppare un menù che riduca significativamente l'impronta di carbonio enfatizzando i piatti a base vegetale e riducendo al minimo il consumo di carne.
6. Coinvolgimento della comunità: creare un'iniziativa che coinvolga la comunità locale nel sostenere gli sforzi di sostenibilità del ristorante o del servizio di catering.
7. Conservazione dell'acqua: implementare misure di risparmio idrico nelle operazioni quotidiane di un ristorante, dalla cucina alla pulizia.
8. Packaging sostenibile: innovare con soluzioni di imballaggio ecologiche per i servizi di asporto e di consegna.
9. Menù diversificati ed inclusivi: Progettare un menù che risponda a diverse preferenze e restrizioni alimentari, pur mantenendo la sostenibilità.

10. Approvvigionamento etico: assicurarsi che tutti gli ingredienti siano di provenienza etica, tenendo conto del commercio equo e solidale, dei diritti dei lavoratori e delle pratiche agricole responsabili.
11. Spreco di energia: esplorare i modi per convertire i rifiuti alimentari in energia o in sottoprodotti utilizzabili in un ristorante.
12. Progettazione di un menù stagionale: sviluppare un menù stagionale che metta in risalto gli ingredienti disponibili a livello locale per ridurre le miglia alimentari e promuovere la freschezza.

COMPITO FINALE DEL MODULO

COMPITO FINALE MODULO 4: Costruire una procedura per la ricerca, l'implementazione e il mantenimento di pratiche innovative e sostenibili	
Prerequisiti	Completamento del modulo 4
Durata	3 ore
Strumenti	<p>Accesso ad Internet e dispositivi per la ricerca online.</p> <p>Materiale artistico (carta, pennarelli, forbici, colla, ecc.).</p> <p>Lavagna digitale o fogli di carta per il brainstorming</p> <p>Ingredienti ed attrezzature da cucina per la creazione di ricette (se applicabile).</p> <p>Materiali per la presentazione</p>
Abilità da sviluppare	<p>#15: Esplorare e sperimentare con approcci innovativi</p> <p>#22: Ottenere il supporto necessario per raggiungere risultati significativi</p>
Livello identificato per le abilità	<p>#15 Livello 4</p> <p>#22 Livello 4</p>
Area tematica	Sostenibilità nel settore alimentare e della ristorazione
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Incoraggiare gli studenti ad esplorare pratiche culinarie sostenibili attraverso la ricerca e la creatività. ✓ Sviluppare idee e procedure innovative per l'implementazione di pratiche sostenibili nell'industria alimentare e della ristorazione. ✓ Creare un manuale di procedure culinarie visivamente accattivante e completo. ✓ Fare brainstorming e registrare idee per concept di menù sostenibili. ✓ Creare una ricetta dettagliata e sostenibile ed una presentazione per illustrare le pratiche culinarie sostenibili.

Istruzioni per gli studenti:

1. Esplorazione culinaria (15 minuti)

- ✓ Iniziate il vostro viaggio culinario ricercando online articoli, video o libri di cucina che illustrino le pratiche sostenibili nel mondo culinario.
- ✓ Selezionate tre pratiche sostenibili che accendono la vostra passione culinaria.

2. Sfida dello chef sostenibile (25 minuti)

- ✓ Scegliete una delle pratiche sostenibili e create una rappresentazione artistica o una "vision board" che catturi le vostre idee creative relative ad essa.
- ✓ Esprimete la vostra visione utilizzando disegni, collage o qualsiasi mezzo preferiate.

3. Progetto di procedura culinaria (45 minuti)

- ✓ Create un manuale di procedure culinarie innovativo e di grande impatto visivo con tre sezioni: scoprire, innovare, prosperare. Dovrebbe essere un vero spettacolo!
- ✓ Utilizzate elementi artistici, colori e formati non convenzionali per renderlo visivamente accattivante.

4. Brainstorming eco-culinario (25 minuti)

- ✓ Scatenate la vostra creatività culinaria e fate un brainstorming di idee innovative che incorporino i principi della sostenibilità. Pensate ad ingredienti unici, a tecniche all'avanguardia o a un'idea di menù che faccia scalpore.
- ✓ Registrate le vostre idee su una lavagna digitale o prendendo appunti su carta.

5. Creazione di ricette sostenibili (60 minuti)

- ✓ Scegliete una delle vostre idee innovative e create una ricetta sostenibile dettagliata sulla base di essa. Includete ingredienti, istruzioni passo-passo e suggerimenti per ridurre l'impatto ambientale.
- ✓ Rendete la vostra ricetta visivamente accattivante con illustrazioni o fotografie.
- ✓ Assaporate la vostra creazione sostenibile e riflettete sul suo gusto, sulla presentazione e sugli aspetti della sostenibilità.

- ✓ Preparete una presentazione dinamica e accattivante per presentare la vostra ricetta sostenibile.

6. Presentazione culinaria di successo (10 minuti)

- ✓ Fate in modo che la presentazione della vostra ricetta risplenda come una vera e propria esibizione straordinaria.

Criteri di valutazione:

CRITERI	VALORE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (DA 1 A 4)
Workshop Overview		
Introduzione inadeguata e poco chiara.	1	
Introduzione di base con un'enfasi minima sugli obiettivi.	2	
Introduzione chiara che delinea gli obiettivi del workshop.	3	
Introduzione eccellente, che trasmette efficacemente gli obiettivi e l'importanza del workshop.	4	
Sessione 2: Definizione di obiettivi e ruoli		
1.1 Definizione degli obiettivi		
Discussione limitata sulla definizione degli obiettivi.	1	
Discussione di base con obiettivi poco chiari.	2	
Definizione chiara con obiettivi identificati.	3	
Discussione approfondita con obiettivi ben definiti.	4	
1.2 Assegnazione dei ruoli:		
Impegno minimo nell'assegnazione dei ruoli.	1	
Assegnazione dei ruoli di base con chiarezza limitata.	2	
Assegnazione efficace dei ruoli con responsabilità chiare.	3	
Assegnazione dei ruoli molto efficace, con responsabilità chiare.	4	

Sessione 2: identificazione delle pratiche

2.1. Analisi degli approfondimenti dell'indagine:

Revisione superficiale con discussione limitata.	1	
Revisione di base degli approfondimenti dell'indagine con qualche discussione..	2	
Revisione completa con discussione dei risultati chiave.	3	
Revisione approfondita, con estrazione di informazioni preziose dai dati del questionario..	4	

2.2 Brainstorming

Partecipazione e contributo minimi al brainstorming.	1	
Basic participation with limited innovative ideas.	2	
Partecipazione attiva e contributo di idee innovative.	3	
Brainstorming altamente impegnato, che genera pratiche creative e sostenibili.	4	

2.3 Condivisione di gruppo:

Condivisione di gruppo inefficace con impegno minimo.	1	
Condivisione di base del gruppo con approfondimenti limitati.	2	
Condivisione di gruppo chiara e coinvolgente delle pratiche identificate.	3	
Condivisione di gruppo molto efficace, che mostra efficacemente le pratiche innovative.	4	

Session 3: Progettazione di una procedura completa

3.1 Sviluppo della procedura:

Progressi limitati nella costruzione della procedura.	1	
Sviluppo di base con alcuni elementi chiave mancanti.	2	
Sviluppo efficace della procedura con elementi chiave inclusi.	3	
Sviluppo della procedura altamente dettagliato e completo.	4	

3.2 Inclusione degli elementi chiave

Gli elementi chiave sono per lo più assenti o poco chiari.	1	
Inclusione di base degli elementi chiave, ma mancanza di dettagli.	2	
Chiara integrazione di elementi chiave come fasi, responsabilità, tempistiche e indicatori.	3	
Eccellente integrazione degli elementi chiave con precisione e chiarezza.	4	

3.3 Preparazione della presentazione:

Preparazione inadeguata per la presentazione della procedura.	1	
Preparazione di base con alcuni dettagli mancanti.	2	
Preparazione adeguata per la presentazione, compresi i risultati attesi.	3	
Preparazione elevata, con una presentazione completa della procedura.	4	

Session 4: Procedura attuale (Presentazione)

4.1. Presentazioni delle procedure:

Presentazioni di procedure inefficaci e poco chiare.	1	
Presentazioni di base con problemi di chiarezza.	2	
Presentazioni chiare e coinvolgenti, che sottolineano le fasi e i risultati previsti.	3	
Presentazioni altamente efficaci con chiarezza e coinvolgimento eccellenti.	4	

4.2 Domande/risposte e feedback

Impegno minimo nelle domande/risposte e nel feedback.	1	
Partecipazione di base con domande e feedback limitati.	2	
Partecipazione attiva alle domande/risposte e feedback costruttivo.	3	
Partecipazione attiva alle discussioni, con domande e feedback interessanti.	4	

Session 5: Riflessione e condivisione di idee		
5.1 Discussione aperta		
Partecipazione limitata alla discussione aperta.	1	
Coinvolgimento di base con una condivisione minima degli spunti.	2	
Coinvolgimento di base con una condivisione minima degli spunti.	3	
Coinvolgimento approfondito, contribuisce con intuizioni profonde e con una discussione significativa.	4	
5.2 Aspetti salienti:		
Comprensione minima dei punti chiave.	1	
Riconoscimento di base dei punti chiave.	2	
Partecipazione ponderata, con condivisione di intuizioni e sfide preziose.	3	
Coinvolgimento approfondito, contribuisce con intuizioni profonde e con una discussione significativa.	4	
Conclusioni		
Conclusione breve e generica, priva di impatto.	1	
Conclusione di base, che fornisce alcune risorse.	2	
Comprensione chiara e riconoscimento dei punti chiave.	3	
Conclusione eccellente, che sottolinea l'importanza e fornisce risorse preziose.	4	
PUNTEGGIO	/56	

Commenti:

Questo workshop è progettato per promuovere la creatività e l'innovazione nelle pratiche culinarie sostenibili. Permette agli studenti di esplorare vari aspetti della sostenibilità nel settore alimentare e della ristorazione e di sviluppare competenze pratiche per la creazione e la presentazione di ricette sostenibili. I criteri sono volti a valutare la qualità del manuale di procedura culinaria, la rappresentazione artistica, il brainstorming di idee, la creazione di ricette e la presentazione. Il workshop incoraggia gli studenti a pensare in modo critico alla sostenibilità e ad applicarla in un contesto culinario reale.

PROGRAMMA SUGGERITO

ORE	ATTIVITA'
1 - 3	Capitolo 1: Identificare e comprendere le pratiche sostenibili
4-6	Capitolo 2 - Buone prassi per una collaborazione di successo - collaborazione nel settore alimentare e della ristorazione
7-9	Capitolo 3 - Imparare con gli altri: colleghi e mentori
10-12	Capitolo 4 - Definizione di priorità e piani d'azione e definizione di obiettivi a lungo, medio e breve termine
13-14	Capitolo 5.1 - Esplorare e sperimentare approcci innovativi
15	Esercizio 1
16-18	Capitolo 5.2 - Acquisire il supporto necessario per ottenere risultati di valore
19	Esercizio 2
20-21	Esercizio 3
22-24	Capitolo 6 - Interagire, comunicare e condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
25-27	Caso studio: Pratiche sostenibili nel settore della ristorazione in Romania – Green Cafè e Biocatering
28-30	Compito finale

SUGGERIMENTI PEDAGOGICI ED OSSERVAZIONI GENERALI

- ✓ Discussioni interattive: incoraggiate gli studenti a partecipare a discussioni e dibattiti sulle pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione. Utilizzate esempi reali e casi di studio per stimolare il pensiero critico.
- ✓ Relatori ospiti: invitate guest speakers del settore alimentare e della ristorazione che abbiano implementato con successo pratiche sostenibili. Possono condividere con gli studenti le loro esperienze e le loro intuizioni.
- ✓ Progetti di gruppo: assegnate progetti di gruppo in cui gli studenti collaborano per sviluppare menù sostenibili, pianificare eventi o strategie di riduzione dei rifiuti. In questo modo si promuove il lavoro di squadra e l'applicazione pratica dei concetti.
- ✓ Gite sul campo: organizzate visite ad aziende agricole locali, ristoranti sostenibili o aziende di catering. Questa esperienza pratica può rafforzare la comprensione da parte degli studenti delle pratiche e degli approvvigionamenti sostenibili.
- ✓ Risorse online: fornite agli studenti l'accesso a risorse online, articoli e documentari relativi alla sostenibilità nell'industria alimentare. Incoraggiateli ad esplorare questi materiali per fare ricerca e trarre ispirazione.

Materiali aggiuntivi:

- ✓ Assaggi di alimenti sostenibili: se possibile, portate con voi assaggi di prodotti alimentari o piatti sostenibili che gli studenti possano assaggiare e valutare. Questo può rendere più tangibili i concetti di sostenibilità.
- ✓ Report sulla sostenibilità: condividete i report di sostenibilità di note aziende alimentari e di catering. Questi report spesso descrivono in dettaglio le loro iniziative ambientali e possono servire da esempio per gli studenti.
- ✓ Dimostrazioni di cucina: considerate la possibilità di organizzare dimostrazioni di cucina o workshop incentrati sulla preparazione di piatti sostenibili. Questo può migliorare le abilità culinarie pratiche degli studenti.
- ✓ Calcolatori dell'impatto ambientale: fornite l'accesso a strumenti o calcolatori online che permettano agli studenti di stimare l'impatto ambientale di diverse scelte alimentari, come ad esempio i calcolatori dell'impronta di carbonio.

Osservazioni generali:

- ✓ **Valutazione:** valutate gli studenti non solo in base alle loro conoscenze, ma anche in base alla loro capacità di applicare i principi della sostenibilità in scenari reali. Utilizzate una varietà di metodi di valutazione, tra cui presentazioni, relazioni e compiti pratici.
- ✓ **Incoraggiare la creatività:** promuovete la creatività e l'innovazione nei progetti di sostenibilità. Incoraggiate gli studenti a pensare fuori dagli schemi quando sviluppano menù o soluzioni sostenibili.
- ✓ **Apprendimento continuo:** sottolineate l'importanza dell'apprendimento continuo e dell'aggiornamento sulle ultime tendenze e pratiche in materia di alimentazione e ristorazione sostenibile. Incoraggiate gli studenti a orientarsi verso una formazione continua in questo campo.
- ✓ **Sostenibilità al di fuori della classe:** incoraggiate gli studenti ad incorporare la sostenibilità nella loro vita quotidiana, non solo nella loro carriera professionale. Questo include scelte alimentari sostenibili a casa e la riduzione degli sprechi alimentari.
- ✓ **Feedback:** fornite agli studenti un feedback costruttivo sui loro progetti di sostenibilità. Evidenziate sia i loro punti di forza che le aree di miglioramento per facilitare la crescita.

Nel complesso, questo modulo offre una base completa sulle pratiche sostenibili nel settore alimentare e della ristorazione. Incorporando questi suggerimenti pedagogici e materiali aggiuntivi, gli insegnanti possono migliorare l'esperienza di apprendimento e mettere gli studenti in condizione di diventare sostenitori della sostenibilità nel mondo culinario.