

**PEI (Piano Educativo Individualizzato)** completo secondo il **Modello Ministeriale (D.I. 182/2020)** per la scuola secondaria di secondo grado.

PEI di Marco, calato nella realtà dell'**Istituto "xxxxx" di xxx**, con focus sull'indirizzo **Enogastronomia**.

---

## **PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO (Modello Nazionale)**

**Dati dell'alunno:** Marco

**Classe:** II Enogastronomia

**Percorso Didattico:** Personalizzato (con prove equipollenti o differenziato, coerente con le competenze professionali dell'articolazione Cucina).

---

### **SEZIONE 4: Osservazioni sull'alunno per dimensioni (Ottica ICF)**

In questa sezione descriviamo il funzionamento di Marco incrociando i codici ICF con le barriere e i facilitatori del "Tonino Guerra".

#### **A. Dimensione Socializzazione e Relazione**

- **Osservazione:** Marco cerca l'interazione ma tende alla sottomissione o alla dipendenza dall'adulto. In brigata di cucina, rischia di essere "escluso per eccessiva protezione".
- **Obiettivo:** Sviluppare la collaborazione tra pari in contesti lavorativi.
- **Intervento:** Inserimento in piccoli gruppi di laboratorio con ruoli a rotazione.
- **Facilitatore:** Peer-tutoring strutturato (Compagni tutor).

#### **B. Dimensione Comunicazione e Linguaggio**

- **Osservazione:** Linguaggio verbale semplice. Difficoltà a memorizzare termini tecnici astratti della cucina (es. *maillard*, *emulsione*).
- **Obiettivo:** Utilizzo del lessico tecnico di base.
- **Intervento:** Creazione di un "Dizionario Visivo di Cucina" (Foto + Nome).
- **Facilitatore:** CAA (Comunicazione Aumentativa Alternativa) per le comande e le procedure.

#### **C. Dimensione Autonomia e Orientamento**

- **Osservazione:** Buona autonomia negli spostamenti scolastici. Difficoltà nella gestione del tempo (orientamento temporale) e nella pianificazione della postazione (Mise en place).

- **Obiettivo:** Organizzare autonomamente il piano di lavoro.
- **Intervento:** Uso di checklist laminate e orologi visivi (Time Timer).
- **Facilitatore:** Postazione di lavoro con sagome degli utensili.

#### D. Dimensione Cognitiva, Neuropsicologica e dell'Apprendimento

- **Osservazione:** Apprendimento concreto e imitativo. Deficit nella memoria di lavoro e nell'attenzione divisa.
- **Obiettivo:** Eseguire ricette base seguendo una sequenza logica.
- **Intervento:** Scomposizione dei compiti (Task Analysis).
- **Facilitatore:** Video-modeling (brevi clip che mostrano il gesto tecnico da ripetere).

### SEZIONE 5: Interventi per l'abbattimento delle barriere (6 Azioni Chiave)

Ecco come agiremo concretamente nelle aree della persona per facilitare la scelta della Cucina:

1. **Area Professionale (Cucina):** Trasformazione del ricettario in **schemi algoritmici** (Se faccio A, succede B).
2. **Area Motoria:** Introduzione di **strumenti ergonomici** (coltelli con impugnatura antiscivolo a contrasto cromatico) per compensare l'ipotonìa.
3. **Area Relazionale: Attivazione di ruoli di responsabilità** (es. Responsabile sicurezza postazione) per aumentare l'autostima.
4. **Area Comunicativa:** Utilizzo di **supporti visivi alle pareti del laboratorio** per ricordare le norme HACCP senza doverle leggere ogni volta.
5. **Area Psicologica: Rinforzo positivo sistematico** al termine di ogni servizio di laboratorio per ridurre l'ansia da prestazione.
6. **Area dell'Autodeterminazione:** Partecipazione attiva di Marco alla scelta dell'indirizzo tramite **colloqui orientativi assistiti** da foto delle sue produzioni.

### SEZIONE 7: Interventi sul contesto (Facilitatori)

Il "Tonino Guerra" si impegna a:

- Fornire **postazioni di laboratorio accessibili**.
- Formare il gruppo classe sull'inclusione affinché i compagni siano **supporti naturali** e non ostacoli.

- Garantire la presenza del docente di sostegno durante le ore di laboratorio di cucina (fondamentale per la sicurezza).
- 

## **SEZIONE 8: Progettazione disciplinare**

Per l'area di **Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Cucina)**:

- **Contenuti:** Semplificati e ridotti ai processi base (tagli, cotture semplici, igiene).
  - **Metodologia:** "Learning by doing" e scomposizione procedurale.
  - **Criteri di Valutazione:** Si valuta l'acquisizione della **sequenza corretta** e l'uso corretto degli **strumenti di sicurezza**, non la velocità di esecuzione.
- 

## **SEZIONE 10: Certificazione delle competenze e Orientamento**

- **Finalità:** Orientamento all'articolazione **CUCINA**.
  - **Attività:** Stage osservativi all'interno della scuola e, se possibile, piccoli percorsi di alternanza (PCTO) in strutture convenzionate di Cervia con tutor dedicato.
- 

### **Conclusione per la discussione (Focus 20 minuti)**

In sede di colloquio, sottolinea che questo PEI non è statico: è un **progetto dinamico** che mira a trasformare le potenzialità di Marco in competenze lavorative reali. Il successo di Marco al "Tonino Guerra" sarà misurato dalla sua capacità di preparare un piatto semplice in autonomia, rispettando le regole e sentendosi parte integrante di un team professionale.