

The background of the slide is a photograph of a modern kitchen with a stainless steel countertop and a black induction cooktop. Two stainless steel pots are on the stove. Overlaid on this background is a detailed architectural line drawing of a cable-stayed bridge. The drawing shows the bridge's structure, including its two tall pylons, the deck, and the numerous stay cables. Various dimension lines and numerical values are scattered throughout the drawing, indicating a technical or engineering context. The title text is centered over the bridge drawing.

Cucinare il Futuro: Il Ponte verso la cucina

Progetto educativo e professionale per l'inclusione –
Istituto Alberghiero "Tognazzi", Velletri.

Costruire l'autonomia attraverso l'adattamento dell'ambiente.

ARRIVANO I PROF.

La Visione: Un Cambio di Paradigma

**“Il lavoro non come occupazione,
ma come dignità.”**



Il progetto non si focalizza sulla “guarigione”
dalla sindrome, ma sulla modifica
dell’ambiente di apprendimento.



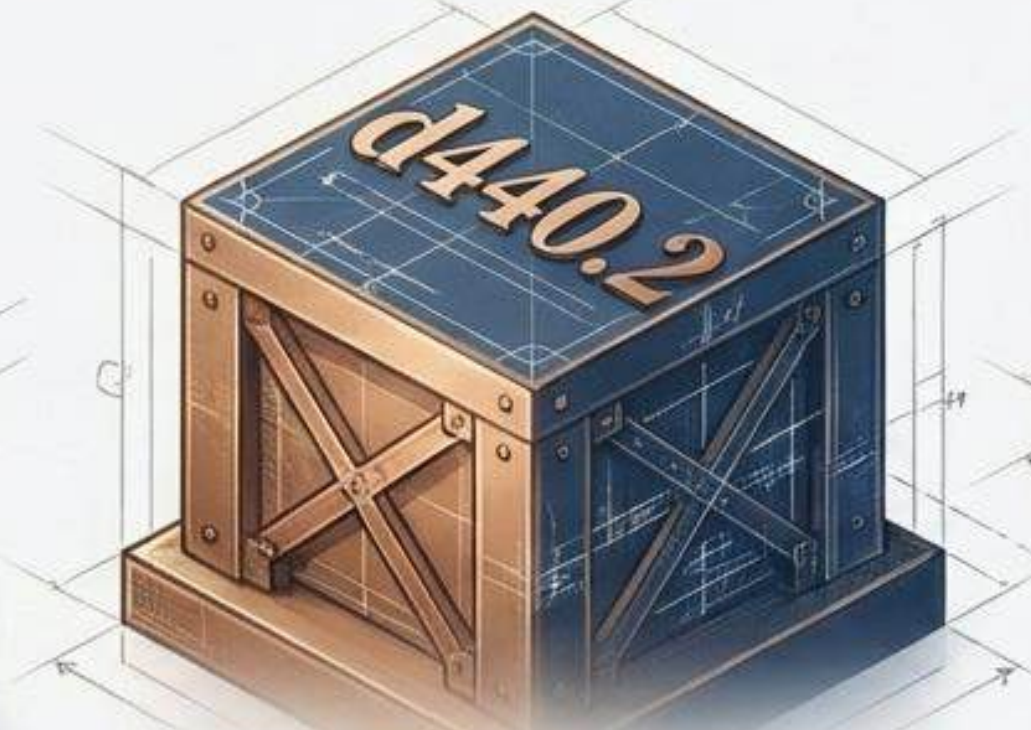
Fornire a Marco una “cassetta degli
attrezzi” fisica e cognitiva per rendere
sostenibile la sua scelta professionale.

Il Profilo e Le Fondamenta (Quadro ICF)

Studente: Marco | Classe: II Enogastronomia. Le barriere non risiedono nelle capacità motorie di base, ma nell'interazione con l'ambiente.



(Funzioni intellettive)
-> Necessità di scomposizione
dei compiti.

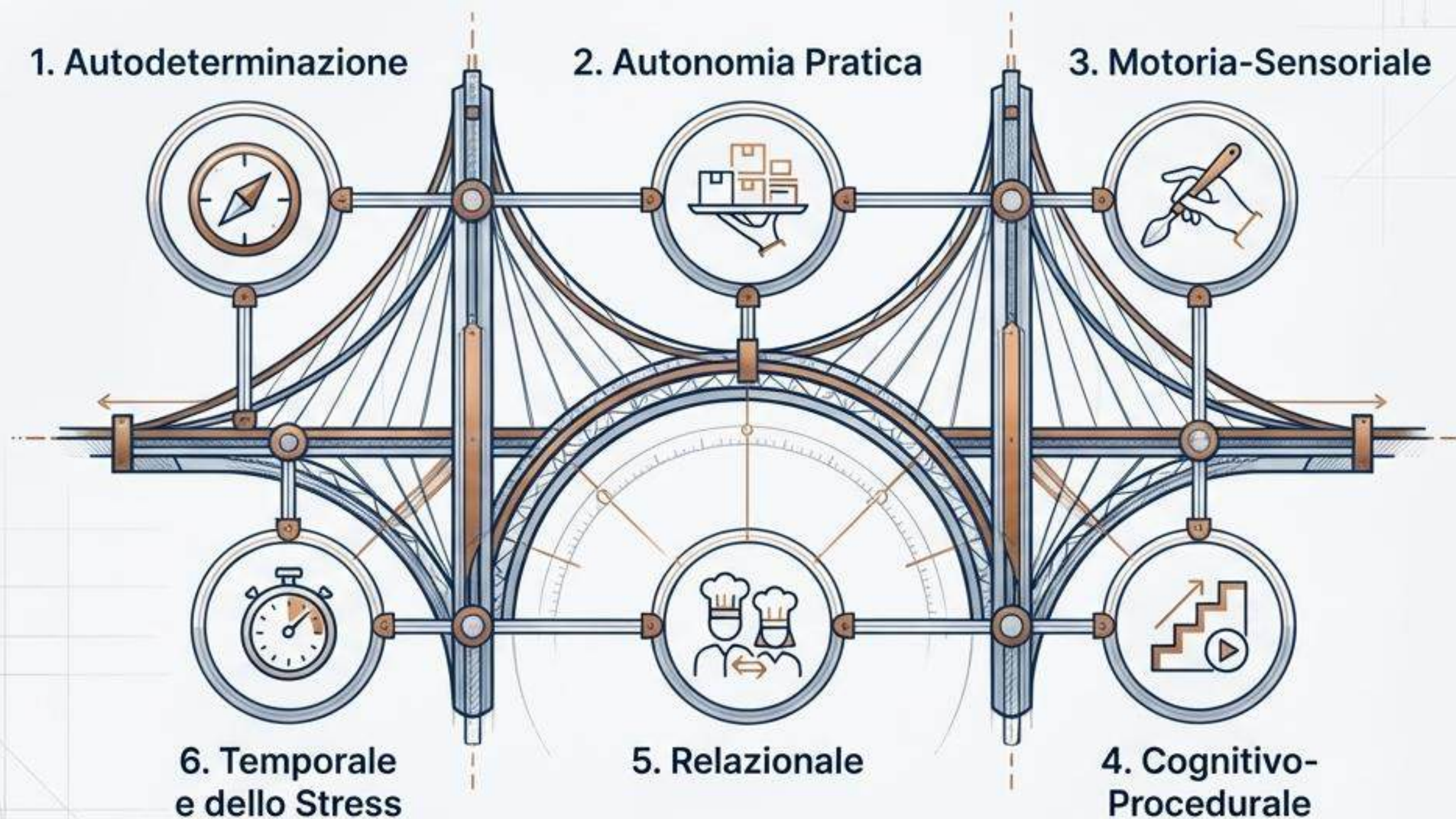


(Uso fine della mano)
-> Barriera fisica gestibile
con ergonomia.



(+3 Facilitatore)
-> Impiego di tecnologie
e supporti visivi.

La Cassetta degli Attrezzi: I 6 Pilastri del Progetto



Pilastri 1 & 2: Mente e Spazio

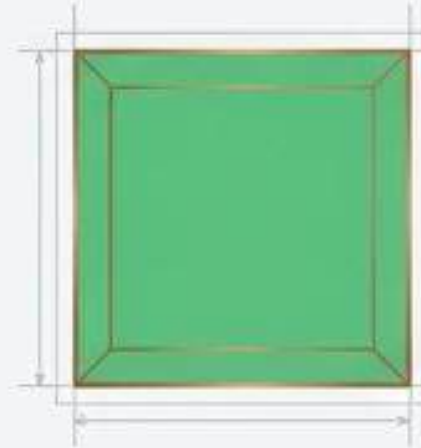


Portfolio Fotografico

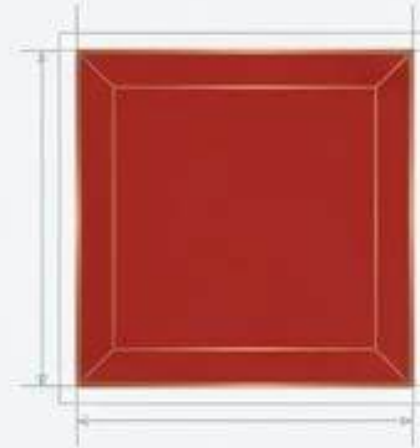
Documentare i successi (es. un taglio perfetto, una salsa legata) per trasformare la volontà in scelta consapevole e abbattere l'inadeguatezza.

Postazione Codificata

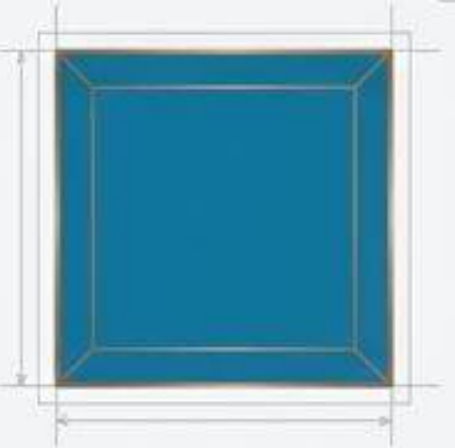
Organizzare il caos operativo per ridurre il carico sulla memoria di lavoro (b117).



Verde:
Materie
prime.



Rosso:
Scarti.



Blu:
Prodotto
finito.

Pilastri 3 & 4: Sicurezza e Metodo

Area Motoria-Sensoriale

Barriera:
Ipotonia e
rischio infortuni.



Facilitatore: Guanti in Kevlar antitaglio, pelapatate a Y, coltelli a dondolo. **Rende il rischio gestibile** (d440).



Area Cognitivo-Procedurale

Barriera:
Lettura di ricettari
testuali complessi.



Facilitatore:
Video-Ricette POV su tablet.
Replica del gesto tecnico del
docente in tempo reale.



Pilastri 5 & 6: Brigata e Tempo



Rotazione dei Ruoli Guidata

Marco esce dal ruolo di 'osservatore'. Assume la leadership del 'lavaggio verdure' istruendo un compagno tutor. Abbattimento del pietismo.



Smartwatch e Time Timer

Vibrazioni programmate per gestire tempi di cottura e pause. Riduce l'ansia legata alla percezione del tempo (b140).

Costruire il Ponte Teorico



Lo scoglio non è solo la pratica,
ma il carico cognitivo delle materie correlate.

Implementazione di Misure Dispensative e Strumenti Compensativi
per allineare le materie d'indirizzo al profilo di Marco.

Adattamento Materie: Scienza e Inglese



Scienza degli Alimenti

Dispensa: Memorizzazione formule chimiche/tabelle.

Compensazione: Piramide Alimentare Visiva e schede colore per allergeni.

Obiettivo: riconoscere freschezza e contaminazione.



Inglese Tecnico

Dispensa: Scrittura ortografica e lettura testi lunghi.

Compensazione: Kitchen Picture Dictionary e sintesi vocale.

Obiettivo: Comprendere comande base e interagire in brigata.

Adattamento Materie: Diritto e Amministrazione

Dispensa: Studio mnemonico di codici e leggi contrattuali.

Compensazione: Organigramma visivo della struttura alberghiera e simulazioni pratiche di bolle/ordini tramite software semplificati.

Obiettivo: Comprendere il proprio ruolo gerarchico e le basi del comportamento etico-professionale.



Il Monitoraggio: Griglia di Valutazione Pratica

Indicatore	Descrittore (Livello Raggiunto)	Evidenza ICF
Pianificazione	Prepara la postazione senza sollecitazioni verbali.	<i>Evidenza: d210</i>
Tecnica	Esegue il taglio base in sicurezza entro i tempi stabiliti.	<i>Evidenza: d440</i>
Comunicazione	Utilizza i termini "Chef", "Comanda", "Mise en place" correttamente.	<i>Evidenza: b167</i>
Problem Solving	Se cade un attrezzo, segue la procedura di sanificazione corretta.	<i>Evidenza: d175</i>

Valutazione del PEI (D.I. 182/2020)



Prove Equipollenti

Sostituzione con prove strutturate (scelta multipla con immagini, abbinamento, vero/falso visivo).



Tempi Aggiuntivi

Concessione di tempistiche maggiorate (+30%) per rispettare i tempi di processamento cognitivo.



Valutazione dei Processi

Voto basato su impegno, partecipazione attiva e progressi rispetto ai livelli di partenza (Valutazione Formativa).

La Destinazione: Dichiarazione d'Intento



Igiene/Sicurezza

Strumento:
Checklist visiva.



Organizzazione

Strumento: Sagome
fisiche utensili.



Tecnica

Strumento:
Strumenti ergonomici.



Relazione

Strumento:
Scripting sociale.

Marco è in grado di
operare in una brigata di
cucina come Aiuto-Cuoco
qualificato.



L'Istituto Tognazzi è il facilitatore perfetto.

La scelta dell'articolazione "Cucina" è coerente, sostenibile e pronta per essere implementata. L'abbattimento delle barriere aprirà le porte al futuro **inserimento lavorativo** nel settore turistico-alberghiero locale.

Si richiede al Consiglio di Classe e al GLO la convalida dell'articolazione per il terzo anno.

ARRIVANO I PROF.