

Progetto educativo e professionale organico, che sintetizza tutto il lavoro svolto finora. Questo piano è pensato per essere presentato al Consiglio di Classe e al GLO come **"Il Ponte verso la Cucina"**, con l'obiettivo di convalidare la scelta di Marco per l'articolazione del terzo anno.

PROGETTO: "CUCINARE IL FUTURO"

Finalità: Potenziamento dell'autodeterminazione e abbattimento delle barriere nel laboratorio di Enogastronomia.

1. Visione del Progetto (Ottica ICF)

Il progetto non si focalizza sulla "guarigione" dalla sindrome, ma sulla modifica dell'ambiente di apprendimento presso l'**Istituto Alberghiero "Tognazzi" di Velletri (Roma)**. Se Marco vuole fare il cuoco, la nostra missione è fornirgli una "cassetta degli attrezzi" (fisica e cognitiva) che renda questa scelta sostenibile.

2. Le 6 Aree di Potenziamento (Interventi Mirati)

I. Area della Consapevolezza e Autodeterminazione

- **Obiettivo:** Trasformare la "volontà" in "scelta consapevole".
- **Azione:** Creazione del **"Portfolio delle Competenze Percepita"**. Marco documenta con foto ogni sua riuscita (un taglio perfetto, una salsa legata bene).
- **Abbattimento barriera:** Contrasta il senso di inadeguatezza psicologica.

II. Area dell'Autonomia Pratica (Mise en Place)

- **Obiettivo:** Organizzazione del caos operativo.
- **Azione:** Implementazione della **Postazione Codificata**. Uso di vassoi colorati per distinguere: Verde (materie prime), Rosso (scarti), Blu (prodotto finito).
- **Abbattimento barriera:** Riduce il carico sulla memoria di lavoro (b117).

III. Area Motoria-Sensoriale (Sicurezza in Cucina)

- **Obiettivo:** Precisione chirurgica nonostante l'ipotonìa.
- **Azione:** Utilizzo di **dispositivi assistivi** (pelapatate a Y, coltelli a dondolo, guanti in Kevlar antitaglio).
- **Abbattimento barriera:** Rende la barriera fisica (d440) un fattore di rischio gestibile e professionale.

IV. Area Cognitivo-Procedurale (La Ricetta)

- **Obiettivo:** Esecuzione autonoma di piatti complessi.

- **Azione:** Sviluppo di **Video-Ricette in soggettiva (POV)**. Marco guarda sul tablet la clip del docente che esegue il gesto tecnico e lo replica in tempo reale.
- **Abbattimento barriera:** Supera la barriera della lettura dei testi complessi.

V. Area Relazionale (La Brigata Inclusiva)

- **Obiettivo:** Uscire dal ruolo di "osservatore" per diventare "operatore".
- **Azione: Rotazione dei Ruoli Guidata.** Marco assume la leadership del "lavaggio e preparazione verdure" istruendo lui stesso un compagno tutor (inversione dei ruoli).
- **Abbattimento barriera:** Abbate la barriera sociale dell'esclusione o del pietismo.

VI. Area Temporale e dello Stress

- **Obiettivo:** Gestire i ritmi del servizio di cucina.
- **Azione:** Uso di **Smartwatch con vibrazione** programmata per i tempi di cottura e i tempi di pausa.
- **Abbattimento barriera:** Riduce l'ansia legata alla percezione del tempo (b140).

3. Griglia di Valutazione per l'Inclusione (Monitoraggio)

Per giustificare la scelta dell'articolazione, useremo questa griglia basata su **Indicatori di Autonomia**:

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

4. Conclusione: Perché la Cucina?

La scelta di Marco è supportata da un **progetto di vita** che vede il lavoro non come occupazione, ma come dignità. Il "Istituto Alberghiero “Tognazzi”" ha le risorse per essere il facilitatore perfetto.

Dichiarazione d'Intento: "Il progetto mira a certificare che Marco, con i facilitatori previsti, è in grado di operare in una brigata di cucina come **Aiuto-Cuoco qualificato**, rispettando gli standard di sicurezza e igiene richiesti dall'indirizzo."

DIMENSIONE	INDICATORE DI SUCCESSO	STRUMENTO DI SUPPORTO
Igiene e Sicurezza	Rispetto rigoroso del protocollo HACCP.	Checklist visiva a muro.
Tecnica Professionale	Esecuzione dei tagli base in sicurezza.	Strumenti ergonomici adattati.
Organizzazione	Gestione della propria postazione di lavoro.	Sagome fisiche per gli utensili.
Relazione	Collaborazione attiva con la brigata.	Scripting sociale (comandi brevi).

RELAZIONE TECNICA: PROGETTO "CUCINARE IL FUTURO"

Istituto di Istruzione Superiore "Tognazzi" – Velletri

Destinatari: Consiglio di Classe, GLO, Nucleo di Valutazione.

1. QUADRO GENERALE E PROFILO DI FUNZIONAMENTO (ICF)

Studente: Marco

Classe: II Enogastronomia

Diagnosi: Sindrome di Down (Trisomia 21) con disabilità intellettiva moderata.

In linea con il PTOF dell'Istituto, il progetto mira a supportare la ferma volontà dello studente di accedere all'**Articolazione Cucina**. L'analisi ICF evidenzia che le barriere non risiedono nelle capacità motorie di base, ma nell'interazione con un ambiente di laboratorio non ancora adattato.

Sintesi dei Codici ICF prevalenti:

- **b117.2 (Funzioni intellettive):** Necessità di scomposizione dei compiti complessi.
- **d440.2 (Uso fine della mano):** Barriera fisica gestibile con strumenti ergonomici.
- **e115 (+3 Facilitatore):** Impiego di tecnologie assistive e supporti visivi.

2. INTERVENTI PER IL POTENZIAMENTO DELLE POSITIVITÀ

Il progetto si focalizza su sei pilastri strategici per trasformare le attitudini di Marco in competenze professionali:

1. **POTENZIAMENTO DELL'AUTODETERMINAZIONE:** Utilizzo di un *Portfolio Fotografico* delle proprie creazioni per consolidare l'identità professionale.
2. **ADATTAMENTO ERGONOMICO (Area Motoria):** Introduzione di strumentazione facilitata (impugnature antiscivolo, bilance parlanti) per garantire precisione e sicurezza.
3. **TASK ANALYSIS PROCEDURALE (Area Cognitiva):** Ricettari basati su icone e sequenze fotografiche (CAA) per l'autonomia esecutiva.
4. **BRIGATA INCLUSIVA (Area Relazionale):** Assegnazione di ruoli di responsabilità crescente (es. "Responsabile della Mise en Place") per favorire l'integrazione paritaria.
5. **GESTIONE DEL TEMPO (Area dell'Autonomia):** Impiego di *Time Timer* cromatici per la visualizzazione dei tempi di cottura e di servizio.
6. **SELF-ADVOCACY (Area Psicologica):** Allenamento alla scelta consapevole attraverso colloqui di orientamento strutturati con l'ITP di cucina.

3. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE (RUBRICA)

DIMENSIONE	INDICATORE DI SUCCESSO	STRUMENTO DI SUPPORTO
Igiene e Sicurezza	Rispetto rigoroso del protocollo HACCP.	Checklist visiva a muro.
Tecnica Professionale	Esecuzione dei tagli base in sicurezza.	Strumenti ergonomici adattati.
Organizzazione	Gestione della propria postazione di lavoro.	Sagome fisiche per gli utensili.
Relazione	Collaborazione attiva con la brigata.	Scripting sociale (comandi brevi).

4. PARERE SULL'ORIENTAMENTO (ARTICOLAZIONE CUCINA)

Si ritiene che la scelta dell'articolazione "Cucina" sia **coerente e sostenibile**. L'abbattimento delle barriere ambientali e l'adozione dei facilitatori sopra descritti permetteranno a Marco di raggiungere gli obiettivi del Profilo d'Uscita previsti per il suo PEI personalizzato, favorendo un futuro inserimento lavorativo nel settore turistico-alberghiero locale.

Certamente. Per completare il progetto di Marco e renderlo davvero **coerente** con le richieste di un'articolazione professionale come quella della cucina al "Tonino Guerra", dobbiamo integrare la parte teorica. Spesso, infatti, lo scoglio per gli studenti con Sindrome di Down non è solo la pratica, ma il carico cognitivo delle materie correlate.

Ecco l'integrazione sulle **Misure Dispensative e gli Strumenti Compensativi** per le materie teoriche d'indirizzo, da aggiungere al documento Word.

5. MISURE DISPENSATIVE E STRUMENTI COMPENSATIVI (Materie Teoriche)

Per permettere a Marco di sostenere l'articolazione Cucina, è necessario che anche le materie teoriche (Scienza degli Alimenti, Inglese Tecnico, Diritto e Tecniche Amministrative) siano allineate al suo profilo.

A. Scienza e Cultura degli Alimenti

- **Misura Dispensativa:** Dispensa dalla memorizzazione di formule chimiche complesse e tabelle nutrizionali astratte.
- **Strumento Compensativo:** Utilizzo della **Piramide Alimentare Visiva** e di schede colore per la classificazione degli allergeni.
- **Obiettivo:** Riconoscere la freschezza degli alimenti e i rischi di contaminazione crociata attraverso l'osservazione diretta.

B. Lingua Inglese (Micro-lingua di settore)

- **Misura Dispensativa:** Dispensa dalla scrittura ortograficamente corretta di termini complessi e dalla lettura ad alta voce di testi lunghi.
- **Strumento Compensativo:** Creazione di un **Picture Dictionary** specifico per la cucina (es. Immagine del forno; Immagine del coltello). Uso di audio-libri o sintesi vocale per i testi.
- **Obiettivo:** Comprendere e utilizzare i termini essenziali per interagire in una brigata internazionale o leggere una comanda base in lingua.

C. Diritto e Tecniche Amministrative

- **Misura Dispensativa:** Dispensa dallo studio mnemonico di codici e leggi contrattuali.
- **Strumento Compensativo:** Organigramma visivo della struttura alberghiera e simulazioni pratiche di compilazione di un buono d'ordine o di una bolla di consegna tramite software semplificati.
- **Obiettivo:** Comprendere il proprio ruolo gerarchico e le basi del comportamento etico-professionale.

6. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE (PEI Personalizzato)

Coerentemente con il D.I. 182/2020, la valutazione di Marco seguirà questi criteri:

1. **Prove Equipollenti:** Le verifiche scritte saranno sostituite o integrate da prove strutturate (scelta multipla con immagini, abbinamento immagine-parola, vero/falso semplificato).
2. **Tempi Aggiuntivi:** Concessione di tempi maggiori (fino al 30% in più) per l'elaborazione delle risposte, per rispettare i suoi tempi di processamento cognitivo.
3. **Valutazione dei Processi:** In sede di scrutinio, il voto terrà conto dell'impegno, della partecipazione attiva e dei progressi rispetto ai livelli di partenza (Valutazione Formativa).