



Scuola Secondaria di Primo Grado «Dante Arfelli»

Viale Gastone Sozzi, 6 47042 Cesenatico (FC)
Tel. 054780309 – 0547672888 - Cod. Fisc. 90041150401 - CM: FOMM08900A
Mail: fomm08900a@istruzione.it PEC: fomm08900a@pec.istruzione.it
www.smdantearfelli.edu.it

Circolare n° 043

Cesenatico, 3 ottobre 2024

- ⇒ AI GENITORI degli studenti del
Tempo Prolungato creativo -sportivo
- ⇒ AI DOCENTI del Tempo Prolungato

OGGETTO: ATTIVAZIONE LABORATORIO DI CUCINA

Si comunica il calendario dei laboratori di cucina relativi alla programmazione del TP creativo-sportivo.

PERIODO	GRUPPO
Dal 01 ottobre all'11 ottobre	Terza blu
Dal 15 al 25 ottobre	Seconda blu
Dal 29 ottobre al 12 novembre	Terza rossa
Dal 5 al 26 novembre	Prima blu
Dal 29 novembre al 10 dicembre	Seconda rossa
Dal 13 dicembre al 10 gennaio	Prima rossa
Dal 14 al 24 gennaio	Seconda blu
Dal 18 marzo al 28 marzo	Seconda rossa
Dal 29 aprile al 9 maggio	Prima rossa
Dal 13 maggio al 23 maggio	Prima blu

I laboratori di cucina rispondono alle seguenti finalità:

- Assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame tra l'alimentazione e la qualità dell'ambiente della vita.
- Adottare comportamenti alimentari sani e corretti.
- Acquisire la conoscenza del legame fra alimentazione e cultura e riconoscere l'alimentazione come strumento di comunicazione, incontro, pensiero, condivisione, integrazione.
- Saper apprezzare il profumo, il gusto, l'aspetto e la consistenza quali componenti essenziali del gradimento di un cibo.
- Formare i gruppi degli alimenti in base alla loro qualità nutrizionale (piramide alimentare e pasti equilibrati).
- Saper mettere in relazione il mangiar sano con una spesa intelligente.
- Incentivare l'iniziativa personale e la formulazione di opinioni.
- Stimolare lo spirito di collaborazione e di emulazione positiva attraverso il lavoro di piccolo gruppo.
- Acquisire attraverso la manipolazione degli alimenti, degli utensili e del materiale didattico una maggiore capacità di controllo dei movimenti nello spazio e della motricità fine.
- Aumentare la fiducia nelle proprie capacità di progettazione, di sperimentazione e di produzione.
- Ampliare la gamma dei cibi assunti come educazione al gusto.

Firmato digitalmente da SILVIA TOGNACCI



Scuola Secondaria di Primo Grado «Dante Arfelli»

Viale Gastone Sozzi, 6 47042 Cesenatico (FC)

Tel. 054780309 – 0547672888 - Cod. Fisc. 90041150401 - CM: FOMM08900A

Mail: fomm08900a@istruzione.it PEC: fomm08900a@pec.istruzione.it

www.smdantearfelli.edu.it

- Conoscere e applicare le norme igienico sanitarie necessarie in cucina.

OGNI PARTECIPANTE DEVE PORTARE IL SEGUENTE MATERIALE:

- 1 grembiule da cucina
- 1 strofinaccio
- 1 cuffietta da cucina o bandana di cotone
- 1 borsa/ sportina della spesa riutilizzabile.

Inoltre, per ragioni igienico-sanitarie:

- mani e unghie devono essere curate e igienizzate
- non è consentito l'uso di gioielli come anelli, collane o bracciali.

NOTA BENE

Ai genitori che non abbiano già provveduto ufficialmente, si richiede di segnalare eventuali allergie e intolleranze alimentari, inviando il modulo allegato all'indirizzo e-mail fomm08900a@istruzione.it con oggetto "laboratori di cucina" entro e non oltre il giorno 7 ottobre 2024. Si richiede inoltre di segnalare allo stesso indirizzo eventuali incompatibilità allo svolgimento di tali laboratori. I dati richiesti rientrano tra le finalità istituzionali e sono finalizzati a garantire la sicurezza dei partecipanti all'attività.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Silvia Tognacci