

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PILANO NAZIONALE DI FORMAZIONE E PRESSIONE

Ministero dell'istruzione e del merito

Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



RENDICONTAZIONE SOCIALE EVIDENZE OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI PERSEGUITI

Potenziamento delle Metodologie Laboratoriali e delle Attività di Laboratorio

Nel triennio 2022-2025 l'Istituto ha posto particolare attenzione al potenziamento delle metodologie didattiche laboratoriali, consapevole dell'importanza che queste rivestono nel processo di apprendimento attivo e concreto degli studenti. Grazie ai fondi del PNRR, si è proceduto all'acquisto di nuova strumentazione digitale e tradizionale che ha consentito di rinnovare e ampliare le dotazioni dei laboratori, in particolare quello di informatica, di scienze e il nuovo laboratorio di Accoglienza Turistica. Nel laboratorio di scienze gli studenti hanno potuto sperimentare direttamente pratiche scientifiche innovative, rafforzando così le loro competenze sia teoriche sia pratiche. L'utilizzo di nuove tecnologie e strumenti digitali ha facilitato la comprensione di concetti complessi e stimolato il loro interesse verso le materie STEM.

Per quanto riguarda l'indirizzo enogastronomico, il laboratorio di cucina è stato arricchito con attrezzature moderne che hanno permesso di avvicinare gli studenti alle più recenti tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti, integrando didattica e pratica professionale in un contesto sempre più vicino al mondo del lavoro.

Il nuovo laboratorio di Accoglienza Turistica ha offerto agli studenti un ambiente simulato e funzionale per apprendere competenze specifiche legate al settore del turismo, tra cui la gestione dell'ospitalità, l'uso di software dedicati e la comunicazione in contesti interculturali.

Gli studenti dell'indirizzo agrario, tramite la serra didattica, hanno approfondito le tecniche di coltivazione, la gestione sostenibile delle risorse e l'applicazione di metodi innovativi per la cura delle piante. Ciò ha favorito una formazione pratica e contestualizzata che integra perfettamente le conoscenze teoriche acquisite in aula.

Parallelamente, gli studenti dell'indirizzo Sanità e Assistenza Sociale hanno utilizzato il laboratorio di metodologie per sviluppare abilità operative nell'ambito dell'igiene, del primo soccorso e della cura della persona, fondamentali per il loro percorso formativo e per future esperienze lavorative. L'implementazione di queste attività laboratoriali ha avuto un impatto significativo sulla motivazione e sull'engagement degli studenti, favorendo un apprendimento più coinvolgente, personalizzato e in linea con le esigenze del mercato del lavoro. Inoltre, la didattica laboratoriale ha contribuito a sviluppare competenze trasversali quali il lavoro di gruppo, la capacità di problem solving e il pensiero critico.

In sintesi, il potenziamento delle metodologie e delle attività laboratoriali ha rappresentato un passo importante per l'innovazione didattica dell'Istituto, migliorando la qualità della formazione offerta e preparando gli studenti ad affrontare con competenza le sfide professionali future.

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PILANO NAZIONALE DI FORMAZIONE E RICERCA

Ministero dell'istruzione e del merito

Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it

PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



I NOSTRI PROGETTI MIGLIORI

PCTO, EDUCAZIONE ALLA LEGALITA', EDUCAZIONE ALLA SALUTE, DIDATTICA
ORIENTATIVA E UDA INTERDISCIPLINARI, EVENTI E GARE

ELENCO PROGETTI E INIZIATIVE SIGNIFICATIVE - AS 2024-2025

Classe/i Destinatari	Titolo	ente esterno proponente	Svolgimento PROGETTO
Tutte le classi Terze dell'Istituto	Introduzione al mondo del lavoro.	Esperti del mondo del lavoro Caratteri generali del mercato del lavoro e simulazione di una contrattazione aziendale	Intervento di 3 ore per ciascuna classe: Classi 3 sez. B e C Giovedì 14/11 dalle ore 10 alle ore 12.50 Classi 3 sez. D e G Venerdì 22/11 dalle ore 10 alle ore 12.50 Classi 3 sez. E e H Martedì 26/11 dalle ore 10 alle ore 12.50 Classe 3 F Lunedì 2/12 dalle ore 10 alle ore 12.50
Tutte le classi Terze dell'Istituto	Redazione del CV con Canva	Piazza l'idea FabLab Retsalute Redazione del CV utilizzando CANVA	Intervento di 2 ore per ciascuna classe - Classe 3 sez. G Martedì 29/10 dalle ore 9 alle ore 10.45 Classe 3 sez. D Martedì 29/10 dalle ore 11 alle ore 12.50 Classe 3 sez. B Lunedì 4/11 dalle ore 9 alle ore 10.45 Classe 3 sez. C Lunedì 4/11 dalle ore 11 alle ore 12.50 Classe 3 sez. E Giovedì 7/11 dalle ore 9 alle ore 10.45 Classe 3 sez. H Giovedì 7/11 dalle ore 11 alle ore 12.50 Classe 3 F Venerdì 8/11 dalle ore 9 alle ore 10.45
Classi terze indirizzo eno-gastronomico (sez. C – D – G)	"Conoscere ed apprezzare il Grana Padano"	Consorzio di tutela del Grana Padano laboratorio di Enogastronomia per simulazione di degustazione del prodotto.	Intervento di 2 ore a classi riunite 13 marzo dalle ore 08:50 alle ore 11:00
Tutte le classi terze indirizzo alberghiero	Laboratorio di stampa digitale 3D	Piazza l'idea FabLab Retsalute Utilizzo pratico delle stampanti 3D con applicazioni nei settori di riferimento	Intervento di 2 ore per ciascuna classe - Classe 3 sez. B Martedì 3/12 dalle ore 9 alle ore 10.45 Classe 3 sez. C Martedì 3/12 dalle ore 11 alle ore 12.50

			Classe 3 sez. D Giovedì 5/12 dalle ore 9 alle ore 10.45 Classe 3 sez. G Giovedì 5/12 dalle ore 11 alle ore 12.50
Tutte le classi terze dell'Istituto OBBLIGATORIO COME DA NORMATIVA	Corso sulla sicurezza – base di 4 ore più formazione specifica di 8 ore	Piattaforma del Ministero E formatore individuato dal DS	12 ore per ciascun alunno.
Classi terze	Attività di PCTO con operatori di settore	Consorzio Consolida	7 ore per ciascuna classe terza 20/11 3F e gruppo 1 3E (4 ore) 28/11 3F e gruppo 1 3E (3 ore) 11/12 gruppo 2 3E e 3H (4 ore) 13/12 gruppo 2 3E e 3H (3 ore)
Classi terza F e H	Progetto “andiamo a teatro...su il sipario”	Rappresentazione teatrale indirizzata alle classi prime dell'Istituto Comprensivo di Casatenovo.	26 e 29 maggio, dalle ore 9:00 alle ore 11:00,
SINGOLI ALUNNI delle CLASSI 3 - 4 - 5 sez. E,F,H Socio Sanitario	Progetto Nasi Rossi	Associazione Veronica Sacchi ODV	16 ore per ciascun alunno partecipante. MARZO 2025: - LUN 10 ore 14.15/16.15 - LUN 17 ore 14.15/17.15 - LUN 24 ore 14.15/16.15 - LUN 31 ore 14.15/16.15 APRILE 2025: - LUN 7 ore 14.15/16.15 - MART 15 ore 14.15/16.15 LUN 14 aprile 2025 Uscita sul territorio ore 14.00/17.00 presso la sede del CSE Artimedia sede distaccata presso l'associazione La Colombina – Casatenovo.
CLASSI 4E /4F	Attività di orientamento	Incontri con esperti del settore nell'ambito del progetto “Cosa posso fare da grande”	● incontro con oss in RSA 22/03 dalle ore 8:50 alle ore 9:50 ● incontro con psicoterapeuta, 24/03/25 dalle ore 8:50 alle ore 9:50 ● incontro con mediatore interculturale 28/04/2025 dalle ore 08:50 alle ore 09:50. ● incontro Solaris Usmate - assistente alla disabilità 05/05/25 dalle ore 7:55 alle ore 9:50.
Alcune alunne 4E /4F	Attività di sensibilizzazione contro le mafie	Partecipazione delle classi all'evento organizzato in collaborazione con l'ist. Greppi per la commemorazione di vittime della mafia; 5 alunne della classe 4E e 5 della classe 4F hanno dato lettura a monologhi da loro scritti.	21 marzo dalle ore 10:00 alle ore 12:30
SINGOLI ALUNNI delle CLASSI quarte sez. E,F, Socio Sanitario	Attività in collaborazione con il CSE di Casatenovo	partecipazione attività di PCTO progetto in collaborazione con il CSE di Casatenovo “RACCONTI ANIMATI – KAMISHIBAI ANIMATO DALLE PERSONE CON DISABILITA' E DAGLI EDUCATORI DEL CSE DI CASATENOVO	27 MARZO 2025 dalle ore 14:30 alle ore 17:30.

SINGOLI ALUNNI delle CLASSI quarte sez. E,F, Socio Sanitario	Giornata del Ringraziamento	Punto giochi con proposta di attività ludiche per i più piccoli intervenuti all' evento	26/01/25 dalle ore 10:00 alle ore 16:00.
Classe terza quarta e quinta accoglienza (sezione B)	A spasso per..... Creazione di itinerari ed eventuale progettazione di eventi	Travel agent della zona	Riconosciute a ciascun alunno 2 ore per itinerario redatto
Classe quarta G - sala	Come al ristorante	RSA Monticello	Da gennaio a maggio di giovedì dalle 9.30 alle 13.30 - Nelle seguenti date: 27 febbraio 27 marzo 15 maggio
Tutte le classi Quarte indirizzo alberghiero	L'iscrizione alla CCIAA Il Pubblico registro delle imprese	CCIAA di Como – Lecco Illustrazione delle procedure di iscrizione al PRI e tutte le principali funzioni della CCIAA	Intervento di 2 ore – Il giorno 19 marzo 4 sez. D e C dalle 9 alle 10.45 4 sez. B e G dalle 11 alle 12.45.
Classe 5 B accoglienza	Progetto Milano Cortina 2026 – seconda annualità	CCIAA di Como - Lecco	Riconoscimento delle ore effettuate in classe e nelle uscite sul territorio come da registro di classe. Incontri in classe: Giovedì 21/11 - da 11.55 a 13.50 Martedì 3/12 da 8.50 a 10.45 Giovedì 9/1 da 11.55 a 13.50 Martedì 4/2 da 8.50 a 10.45 Giovedì 13/3 da 11.55 a 13.50 Martedì 1/4 da 8.50 a 10.45 Giovedì 8/5 da 11.55 a 13.50 Uscita a Lecco il 5 febbraio 8 – 14.30 Uscita a Milano 15 aprile 8 – 14.30 (solo 7 alunni)
Tutte le Classi quinte dell'Istituto	Dal CV alla simulazione del colloquio di Lavoro	ADECCO – filiale di Besana Simulazione del colloquio di lavoro ed indicazioni per un CV corretto ai fini della ricerca di lavoro. Illustrazione dell'attività delle società di lavoro interinale.	1,5 ore per ciascuna classe - Classi 5 sez. B e G Martedì 8 ottobre dalle ore 9 alle ore 10.30 Classi 5 sez. C e D Martedì 8 ottobre dalle ore 11 alle ore 12.30 Classi 5 sez. E – F Mercoledì 9 ottobre dalle ore 10 alle ore 11.40
Classi Quinte indirizzo alberghiero	Ho una business idea!	CCIAA di Como – Lecco Intervento di 2 ore per ciascuna classe con illustrazione di aspetti teorici / casi pratici –Successiva redazione a gruppi di un Business Plan da parte degli alunni. Successiva valutazione degli elaborati da parte della CCIAA.	Riconoscimento di 22 ore totali a ciascun alunno che completa il progetto. venerdì 28 febbraio: Classi 5 sezione B e C dalle ore 9.00 alle ore 10.45 Classi 5 sezione D e G dalle ore 11.00 alle ore 12.45
Tutte le Classi quinte dell'Istituto	Nuovi contratti e vecchi trucchi	Esperti del mondo del lavoro Panoramica sui contratti di lavoro che presentano problematiche non facilmente rilevabili da un neo – lavoratore e consigli per riconoscere possibili “truffe”	Intervento della durata di 3 ore – Classi 5 sez. B- C Mercoledì 23/10 dalle 10 alle 12.50 Classi 5 sez. D- G Lunedì 28/10 dalle 10 alle 12.50 Classi 5 sez. E - F Lunedì 11/11 dalle 10 alle 12.50
Tutte le Classi quinte dell'Istituto	Gli enti del Welfare	UST della Provincia di Lecco	Intervento di 2 ore a classi riunite.

		Testimonianze degli enti che si occupano del Welfare in Italia	Lunedì 24 marzo dalle 11 alle 13
Alunni con caratteristiche di atleti di alto livello	Atleta di alto livello	MIUR	Come da normativa e relativa circolare. Consigli di classe dove sono presenti alunni che hanno le caratteristiche richieste dal Ministero. Intero anno scolastico.
Singoli alunni con programmazione differenziata che risiedono in provincia di Lecco		Mestieri Lombardia ATS di Lecco	Secondo singolo progetto (3 alunni coinvolti)
Classi 5E e 5F	Attività di orientamento / uscita didattica	Biblioteca per i ciechi di Monza “ Regina Margherita”.	07 /05/2025 5F 14/05/2025 5E incontro dalle 10:30 alle 12:30.
Tutte le classi (su autorizzazione tutori/genitori) – edu salute	Sportello di Ascolto Psicologico interno + Primo anno del progetto biennale “Scuola in Ascolto”	Psicologo nominata dalla scuola (ricevimento mattutino + incontri nelle classi secondo necessità) + Psicologo e pedagista del territorio (ricevimento pomeridiano)	SPORTELLLO INTERNO: (circ 141) SPORTELLLO POMERIDIANO SU AMBITO TERRITORIALE (circ. 181) del progetto “Scuola in Ascolto”
Classi prime (su autorizzazione tutori/genitori) – edu salute	Progetto Educazione Affettività	Consultorio di Casatenovo e Assistenti Sociali	circ 176 Lunedì 10/03 8.50-11.55 2°3°4° ora 1F Mercoledì 12/03 8.50-11.55 2°3°4° ora 1D Giovedì 13/03 8.50-11.55 2°-3°-4° ora 1E Lunedì 24/03 8.50-11.55 2°. 3°-4° ora 1B Giovedì 27/03 8.50-11.55 2°. 3°-4° ora 1C Lunedì 31/03 8.50-11.55 2°. 3°-4° ora 1A Incontro coi genitori classi prime 06/03/25 dalle ore 17 alle ore 19
Tutte le classi (alcuni alunni su base volontaria) – edu salute	Special Olympics	Gare sportive + flash mob nazionale	Flash mob Circ 93 – mercoledì 27/11/24 Gare sportive altetica leggera presso Centro Sportivo Bione di Lecco – Circ. 198 – 10/04/25
Classi quinte	Incontri con associazioni di volontariato locale		23/01/25 incontro AIDO presso Villa Farina di Casatenovo (circ 150)
Classi 5D e 5G	mostra “Mind Trick – Illusioni della Mente”	Prevenzione abuso di alcol, droghe e gioco	(circ 148) presso Villa Facchi di Casatenovo
Classi triennio enogastronomico	Evento Tiki Cocktail Night	Gara Cocktail e itinerari enogastronomici	(circ 237) 09/05/25 evento finale
Classi servizi per l’agricoltura e sviluppo rurale	Recupero e sostenibilità	Recupero crisantemi del cimitero di Casatenovo con il Comune di Casatenovo	

ELENCO PROGETTI E INIZIATIVE SIGNIFICATIVE - AS 2023-2024

Classe/i Destinatari	Titolo	ente esterno proponente	Svolgimento PROGETTO
Tutte le classi Terze dell'Istituto	"Introduzione al mondo del lavoro". Inserito nell' UDA di Educazione Civica	Esperti del mondo del lavoro	3 ore per ciascuna classe con il seguente calendario: Classi 3C e 3D Martedì 21 novembre 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50 Classi 3B e 3G Mercoledì 22 novembre 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50 Classi 3E e 3F Martedì 19 dicembre 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50 3 ore per ciascuna classe il giorno Lunedì 13 maggio 2024 dalle ore 8.50 alle 11.00
Classi terze indirizzo eno-gastronomico (sez. C – D – G)	Testimonianza orientativa	Consorzio del Grana Padano	Martedì 19 dicembre 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50 3 ore per ciascuna classe il giorno Lunedì 13 maggio 2024 dalle ore 8.50 alle 11.00
Tutte le classi terze indirizzo alberghiero	Laboratorio di stampa digitale	Piazza l'idea FabLab Retesalute	2 ore per classe con il seguente calendario: Lunedì 12 febbraio 2024 Classe 3B dalle 08:00 alle 09:50 Classe 3D dalle 10:00 alle 11:55 Martedì 13 febbraio 2024 Classe 3G dalle 08:50 alle 10:45 Classe 3C dalle 11:00 alle 12:50
Tutte le classi Terze dell'Istituto	"Io non rischio" Percorso di Protezione Civile	Protezione Civile	due incontri di 2 ore ciascuno per tutti gli alunni delle classi interessate. Sabato 18 e 25 novembre 2023 dalle 9 alle 11. Inoltre solo per gli alunni che si sono resi disponibili sono stati organizzati ulteriori incontri di 2 ore ciascuno per un'iniziativa di peer to peer tutoring con gli alunni della scuola media.
Classi terze/quarte indirizzo sociale	Testimonianze orientative/formative in preparazione allo stage	Consorzio Consolida	Classe 3F Mercoledì 8 novembre 2023 dalle 7.55 – 12.30 Lunedì 13 novembre 2023 dalle 7.55 – 10.45 Classe 3E Mercoledì 15 novembre dalle 7.55 – 12.30 Lunedì 20 novembre dalle 7.55 – 10.45
Tutte le classi terze dell'Istituto	Corso sulla sicurezza – base di 4 ore più formazione specifica di 8 ore	Piattaforma del Ministero E formatore individuato dal DS	Totale di 12 ore per alunno. I corsi sono stati effettuati secondo quanto stabilito nella circolare numero 124 del 12 dicembre 2023 e per i recuperi degli assenti la circolare 156 del 23 gennaio 2024 alle quali si rimanda.
Classe terza quarta e quinta accoglienza (sezione B)	A spasso per..... Creazione di itinerari ed eventuale progettazione di eventi	Tour operator della zona	Secondo adesione del singolo CdC
Classe quarta B accoglienza	Progetto Milano Cortina 2026 – seconda annualità	CCIAA di Como e associazione del territorio	Progetto svolto regolarmente secondo quanto pianificato dal progetto. Circolari di riferimento per le date degli incontri/uscite: numero 89 – 162 - 265
Tutte le classi Quarte indirizzo alberghiero	L'iscrizione alla CCIAA Il Pubblico registro delle imprese	CCIAA di Lecco	venerdì 27 ottobre 2023 2 ore per classe: Classi 4 sezione B – G dalle ore 9.00 alle ore 10.45 Classi 4 sezione C- D dalle ore 11.00 alle ore 12.45

Classe 4D e 5D Deliberato dai Consigli di classe	Visita aziendale alla ICAM di Orsenigo		2 ore per ciascuna classe. Classe 4D il 19 aprile 2024 Classe 5D il 3 maggio 2024
Classi quarte indirizzo alberghiero (sezioni 4B, 4C, 4D, 4G)	Progetto “Futuri chef a confronto”	LILT	Testimonianze formative / attività di laboratorio / preparazione di video e organizzazione ed erogazione di evento (18/3/24). Attività svolte per gruppi di alunni.
Classi quinte indirizzo enogastronomico (sezioni 5C, 5D, 5G)	Progetto “City for Care”	ATS Brianza	Testimonianze formative / attività di laboratorio / preparazione di video. Pubblicazione sul Giornale di Merate e sul sito dell'ATS (al link del progetto City for Care) delle ricette formulate dagli alunni. Attività svolte per gruppi di alunni.
Classi Quinte indirizzo alberghiero come	Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici / casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni	CCIAA di Lecco	2 ore per classe il giorno giovedì 9 novembre 2023 con il seguente orario: Classi 5 sezione B – D dalle ore 9.00 alle ore 10.45 Classi 5 C e 5G dalle ore 11.00 alle ore 12.45 Durante l’anno scolastico è stata effettuata la redazione del Business Plan a gruppi nelle singole classi secondo quanto pianificato dal singolo docente di Economia aziendale. Il risultato è valutato dall’esperto della CCIAA.
Tutte le Classi quinte dell’Istituto	Gli enti del Welfare	UST della Provincia di Lecco	Durata 2 ore. Il giorno 12 febbraio dalle 8.30 alle 10.30. Partecipazione di tutte le quinte ad eccezione della classe 5G
Tutte le Classi quinte dell’Istituto	La redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro	Piazza l’Idea Fab Lab di Retesalute	Lunedì 18 marzo 2024 Classe 5^A-C- 5^A-G Dalle 08:50 alle 10:45 Classe 5^A-E Dalle 11:00 alle 12:50 Lunedì 25 marzo 2024 Classi 5^A-D e 5^A-B Dalle 09:50 alle 11:55 Martedì 26 marzo 2024 Classe 5^A-F Dalle 09:50 alle 11:55
Tutte le Classi quinte dell’Istituto	Nuovi contratti e vecchi trucchi	Esperti del mondo del lavoro	3 ore per ciascuna classe. Classi 5B – C – D - G Mercoledì 20 dicembre dalle ore 10 alle ore 12.50 Classi 5 sez. E ed F Giovedì 21 dicembre dalle ore 10 alle ore 12.50
Alunni con caratteristiche di atleti eccellenti	Atleti eccellenti	MIUR	Consigli di classe dove sono presenti alunni che hanno le caratteristiche richieste dal Ministero. Intero anno scolastico.
Tutte le classi (su autorizzazione tutori/genitori) – edu salute	Sportello di Ascolto Psicologico interno	Psicologo nominata dalla scuola (ricevimento mattutino + incontri nelle classi secondo necessità)	Annuale circ 109, 148, 180, 209, 241, 270
Classi prime (su autorizzazione tutori/genitori) – edu salute	Progetto Educazione Affettività	Consulterio di Casatenovo e Assistenti Sociali	

ELENCO PROGETTI E INIZIATIVE SIGNIFICATIVE - AS 2022-2023

Classe/i - Scuole Destinatarie / Alunni coinvolti	Titolo/Attività svolte	Enti	Svolgimento
Classi 5C – 5G – 5D – 5B indirizzo enogastronomico	Cibo Gusto e Salute “Il futuro nelle nostre bocche”	LILT – Associazione provinciale di Lecco APS	Periodo di Svolgimento: dicembre 2022 – marzo 2023 In vista della “Settimana nazionale per la prevenzione oncologica” progettazione evento gastronomico tra studenti di diverse scuole alberghiere delle province di Lecco e Como ● Lezioni dietoterapia (malattie tumoriali e correlate) ● Predisposizione di ricette utili per la prevenzione delle malattie tumorali con prodotti tradizionali del territorio (a cura dei docenti di Scienze degli alimenti e del laboratorio di enogastronomia) ● Webinar on line 13 GENNAIO 2023 (1 h 9.30 – 10.30) Presentazione ufficiale del progetto e relazione “nutrizione e prevenzione oncologica” ● Webinar on line 17 FEBBRAIO 2023 (1 h 9.30 – 10.30) Presentazione dell’organizzazione della giornata del 24 marzo 2023 – evento gastronomico (a cura delle dottoresse LILT) Evento gastronomico 24 MARZO 2023 (5 h 8.00 – 13.00) 4 studenti per ciascuna scuola Premiazioni a cura della giuria di esperti Consegna agli studenti degli attestati di partecipazione (a cura delle dottoresse LILT)
Scuole Istituto G. Fumagalli Casatenovo Istituto Romagnosi Erba Istituto Ezio Vanoni Porlezza CFPA Casargo	Sede dell’evento finale del progetto ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE GRAZIELLA FUMAGALLI”		
5B accoglienza Alunne individuate dai docenti 4B accoglienza	Creazione del volantino per il sito della scuola - Accoglienza ospiti		
Alunni individuati dai docenti 5G sala	Cocktail break Accoglienza ospiti		
Alunni individuati dai docenti 5C cucina	Prove ricetta in laboratorio Stesura format ricetta LILT Modulo lista spesa Presentazione alla giuria		
Alunni individuati dai docenti 5D pasticceria	Prove ricetta in laboratorio Stesura format ricetta LILT Modulo lista spesa Presentazione alla giuria		
Classi 4C – 4D – 4G indirizzo enogastronomico	Progetto Interregionale Italia Svizzera “City for Care” - La cura degli anziani, l’invecchiamento attivo nello sviluppo e nella pianificazione delle città del futuro”	ATS Brianza	Periodo di Svolgimento : ottobre 2022 – gennaio 2023 Lezioni in compresenza. ATS Brianza ha promosso un’attività formativa per docenti di differenti scuole alberghiere con ricaduta per gli studenti in materia di alimentazione sana e prevenzione di patologie cardiovascolari con Evento <i>Show cooking</i> finale

			Presentazione del progetto alle classi - Incontro online dalle ore <u>11.30 alle ore 12:00 del giorno 26/09/2022</u>
Scuole a indirizzo alberghiero/ristorazione delle province di Lecco e Monza-Brianza			Gli studenti predispongono delle ricette per soggetti cardiopatici over 65 seguendo un format condiviso da ATS con le scuole coinvolte Svolgimento verifiche teoriche di scienze degli alimenti e verifiche pratiche in laboratorio (sperimentazione delle ricette) Revisione delle ricette presentate dagli studenti a cura delle nutrizioniste di ATS
Gruppi di studenti individuati dai docenti del Dipartimento di enogastronomia e scienze alimenti delle 3 classi quarte (cucina, sala e pasticceria)	Sede Evento <i>show cooking</i> Oto lab Lecco _preparazione ricette proposte presso la sede concordata da ATS. _presentazione delle ricette ai soggetti partecipanti evidenziando la composizione nutrizionale, la provenienza delle materie prime e la sostenibilità economica/ambientale e dei piatti realizzati.	A cura della dottoressa di ATS referente eventi e del capo progetto ATS	Partecipazione allo show cooking (1 sezione per ciascuna scuola) con gruppi di studenti individuati dai docenti di ciascuna scuola. <u>il giorno 11/1/2023 dalle 9.00 alle 15.00</u> E' prevista da parte di ATS la pubblicazione e la diffusione del Ricettario contenente le ricette degli studenti di tutte le scuole partecipanti
Classi quinte	Incontri con associazioni di volontariato locale		27/01/23 incontro con AIDO
Tutte le classi terze	Introduzione al mondo del lavoro	Esperti del lavoro	Tre ore per classe come segue: Classi 3 sez. B e C - Lunedì 16 gennaio 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50. Classi 3 sez. D e G - Martedì 17 gennaio 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50. Classi 3 sez. E e F - Venerdì dalle ore 10 alle ore 12.50. Valido anche per Educazione Civica.
Classi terze indirizzo sociale	Testimonianze orientative/formative in preparazione allo stage	Consorzio Consolida	dalle ore 10 alle ore 12.50. Valido anche per Educazione Civica.
Classe quinta B accoglienza	A spasso per..... Creazione di itinerari ed eventuale progettazione di eventi	Tour operator della zona	Svolto durante tutto il pentamestre.
Tutte le classi Quarte dell'Istituto	L'iscrizione alla CCIAA Il Pubblico registro delle imprese	CCIAA di Lecco	2 Dicembre 2022 Classi 4 sezione B – C – D dalle ore 9.00 alle ore 10.45 Classi 4 sezione E – F – G dalle ore 11.00 alle ore 12.45

Quinte indirizzo alberghiero	Ho una business idea! La redazione di un Business Plan: Aspetti teorici / casi pratici e creazione di un BP da parte degli alunni	CCIAA di Lecco	Due ore per classe 11 Novembre 2022 Classi 5 sezione A – B – G dalle ore 9.00 alle ore 10.45 Classi 5 C e 5D dalle ore 11.00 alle ore 12.45
Classi quinte	La redazione del CV e la simulazione del colloquio di lavoro	in accordo con la funzione orientamento	
Tutte le Classi quinte dell'Istituto come deliberato dal dipartimento di Economia Aziendale e Diritto	Nuovi contratti e vecchi trucchi	Esperti del lavoro	Classi 5 sez. A – B – G - 6 febbraio 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50. Classi 5 sez. C – D - 7 febbraio 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50 Classi 5 sez. E – F - 10 febbraio 2023 dalle ore 10 alle ore 12.50
Tutte le classi terze dell'Istituto	Corso sulla sicurezza – base di 4 ore più formazione specifica di 8 ore	Piattaforma del Ministero E formatore individuato dal DS	Calendario diverso a seconda della classe
Alunni con caratteristiche di atleti eccellenti	Atleti eccellenti	MIUR	Consigli di classe dove sono presenti alunni che hanno le caratteristiche richieste dal Ministero. Intero anno scolastico.

AS 2024-25

PROGETTO MILANO – CORTINA



Milano-Cortina 2026

sports & more...



Il progetto

Chi siamo?



CAMERA DI COMMERCIO
COMO-LECCO
Insieme per lo sviluppo

Cosa facciamo?

Valorizziamo il territorio tra Milano e Cortina creando itinerari sportivi, storico-culturali, enogastronomici e naturalistici per arricchire il programma delle Olimpiadi invernali 2026

La via olimpica



Cortina D'Ampezzo



Tematiche del progetto

Abbiamo cercato attrattive nel territorio da Milano fino a Cortina relative a:

Cultura

musici, chiese
ville d'arte
monumenti



Natura

montagne
laghi
parchi naturalistici

Sport

centri sportivi
club
stazioni sciistiche

Cucina

ristoranti
prodotti tipici



Rispondiamo alle domande...



WHO?

WHAT?

WHEN?

WHERE?

WHY?

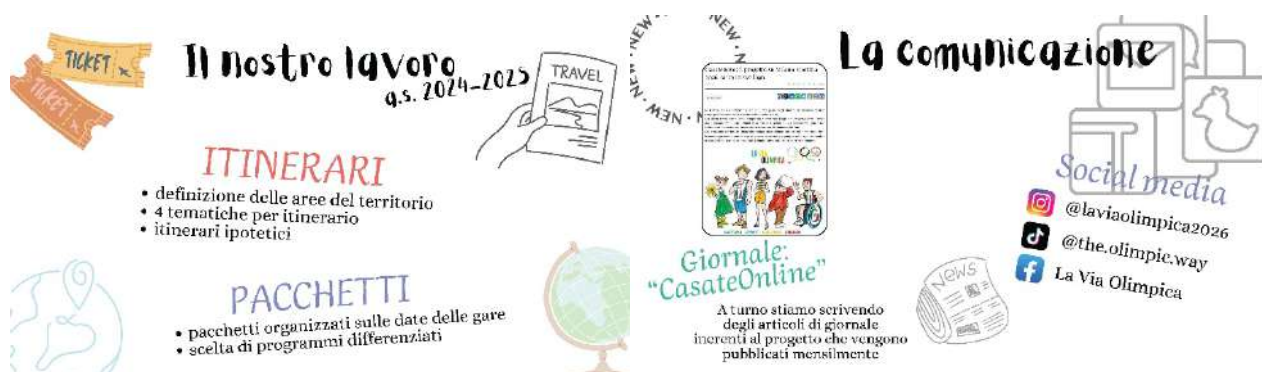
i turisti

itinerari e pacchetti

Febbraio 2026

Da Milano a Cortina

conoscere il territorio



Lavoro di M.G. e di A.G. di 5B 2024-25

LA GITA IN JOELETTE – La montagna accessibile a tutti



L'incontro sulla joelette	La gita del 10 Maggio 2024
Il giorno 26 aprile 2024 in classe è arrivato un esperto, ha spiegato cos'è la joelette a tutti. Ha spiegato come funziona e il ruolo di tutti. A scopo dimostrativo ha portato in classe una joelette per bambini. Ha fatto notare che non per forza deve essere usata da persone che non possono camminare o che fanno fatica, ma anche da individui con problemi cardiaci o respiratori. La joelette potrebbe essere usata anche da persone con disabilità temporanea come una frattura.	Partendo da scuola con l'intera classe il giorno del mio compleanno siamo andati a San Michele a Galbiate. Appena arrivati sono salito sulla joelette, una sorta di grande carriola. «Avevo talmente tanta paura che ero già pronto a scrivere il testamento! Ma poi ho acquistato fiducia e mi sono divertito»

La gita del 10 Maggio 2024

Ringrazio i miei compagni e tutti
coloro che hanno reso possibile
questa bella esperienza.



Lavoro di F. T 5B 2024-25 – La gita sui sentieri è stata filmata con fotocamera 360° per rendere fruibile l'esperienza tramite visori VR di cui è dotata la scuola

PROGETTO SPECIAL OLYMPICS

SPORT E INCLUSIONE

Partecipazione al Flash Mob nazionale:

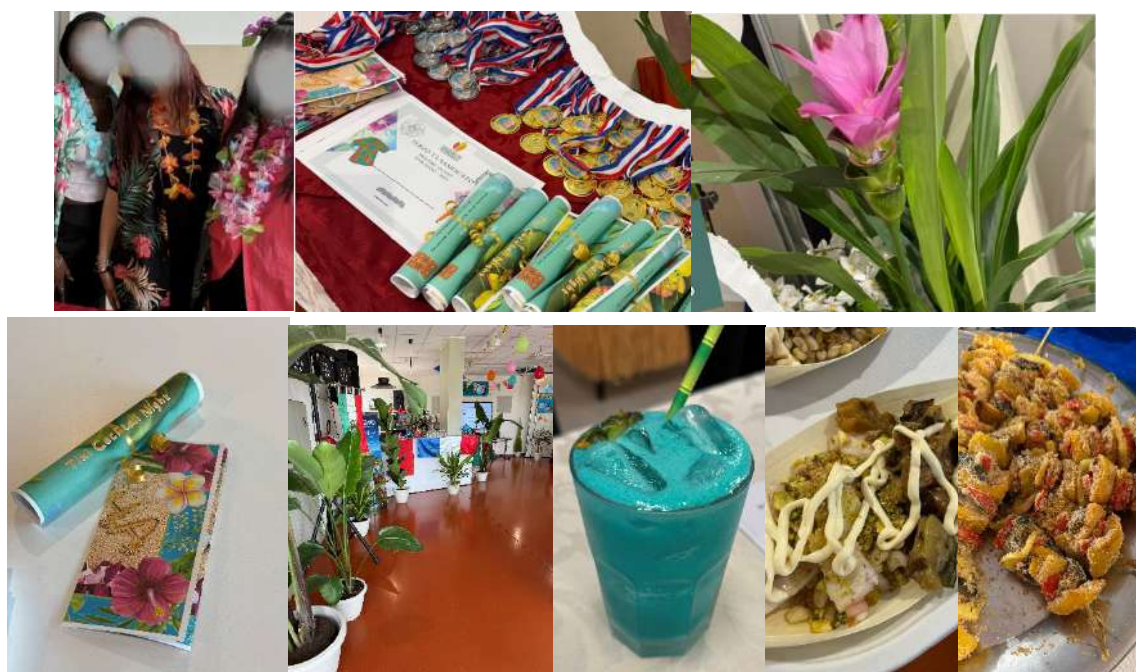
<https://www.facebook.com/share/v/17r4d8ZGa3/>

Partecipazione alle gare sportive provinciali di atletica leggera



EVENTO TIKI COCKTAIL NIGHT

Gare di cocktail e presentazione itinerari



INAUGURAZIONE DELLA SERRA - AGRARIA



RECUPERO CRISANTEMI DEL CIMITERO DI CASATENOVINO

Iniziativa volta al recupero dei crisantemi del cimitero di Casatenovo, in collaborazione con il Comune

<https://www.casateonline.it/notizie/141756/casatenovo-anche-gli-alunni-del-fumagalli-coinvolti-nella-piantumazione-dei-crisantemi-recuperati>

AS 2023-24

PROGETTO FUTURI CHEF A CONFRONTO – LILT

RICETTE SALUTARI E GARA DI CUCINA

Il progetto ha coinvolto le scuole alberghiere del territorio e ha permesso di formare e sensibilizzare 200 giovani futuri professionisti della ristorazione. L'obiettivo è stato rafforzare la cultura della prevenzione a tavola, con un'attenzione concreta all'equilibrio degli ingredienti, alla corretta gestione delle porzioni, alla selezione di materie prime di qualità e al rispetto di stagionalità e tipicità locali. Elemento identitario delle preparazioni è stato il formaggio del territorio, valorizzato come ingrediente simbolo delle ricette proposte



PROGRAMMA CONCORSO "CIBO E SALUTE: futuri chef a confronto per la prevenzione alimentare"	
Ore 9.00	Arrivo dei partecipanti e salutazioni
Ore 9.15	Inizio dei lavori in cucina
Ore 10.30	Degustazione primo piatto "CFPA Casargo"
Ore 10.50	Degustazione primo piatto "Istituto Fumagalli"
Ore 11.00	Degustazione bevanda "Istituto Fumagalli"
Ore 11.15	Degustazione bevanda "CFPA Casargo"
Ore 11.30	Degustazione dolce "Istituto Fumagalli"
Ore 11.45	Degustazione dolce "CFPA Casargo"
Ore 11.50/12.00	Brunch per tutti i presenti Consiglio dei giurati
Ore 12.15	Dott.ssa Valterocchi Laura, LILT, lezione "Cibo e salute": la forza del progetto
Ore 12.25	Testimonianze dello chef Enrico Derflinger
Ore 12.40	Soliti del professor Cosimo Raffuccio, supporto agli ascolti online mentali PCTD e Orizzonti dell'Università Bicocca e territorio di Liscia
Ore 12.45	Soliti di Saverio Bili, presidente di Federturberghi Conferenza di Liscia
Ore 12.50	Premiazioni
Ore 13.20	Soliti del Dirigente Claudia Maria del CFPA di Casargo
Ore 13.30	Soliti finali del Dirigente Oriano Dario Maria "Istituto Fumagalli" di Casatenovo

<https://primamerate.it/scuola/casatenovo-listituto-fumagalli-partecipa-al-progetto-della-lilt-cibo-gusto-e-salute/>

AS 2022-23

PROGETTO CITY FOR CARE – ATS BIRANZA

Il Progetto City for Care (C4C) dell'ATS Brianza ha prodotto un Ricettario "Cooking4Care", una raccolta di ricette sane, gustose e adatte a prevenire patologie cardiovascolari, elaborate da scuole alberghiere e istituti professionali, tra cui l'IPS Graziella Fumagalli di Casatenovo.

Ricettario scaricabile:

https://www.ats-brianza.it/images/direzione/ricettario_ats_300828_def-web.pdf