



## Allievo cuoco, una persona in formazione

di Giovanni Guadagno, I.T.P. di cucina

**Questa rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, dai dirigenti scolastici agli insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello dei protagonisti dell'attività scolastica: oggi alunni, professionisti in cucina domani. Ai colleghi I.T.P. di cucina chiedo di fotocopiare queste pagine e di affiggerle nella bacheca della loro scuola. Facciamo girare le idee... scrivetemi, attendo vostri contributi: [guadagnogiovanni@infinito.it](mailto:guadagnogiovanni@infinito.it)**

### La programmazione didattica

Ogni consiglio di classe programma la scelta dei contenuti culturali delle varie discipline tenendo presente che:

- a) i contenuti delle singole materie non sono il fine dell'insegnamento, ma sono strumento indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi e il perseguimento delle finalità generali dell'azione educativa e didattica.
- b) i programmi ministeriali sono la cornice di riferimento all'interno della quale ogni docente effettua le sue scelte funzionali al raggiungimento dell'obiettivo prefissato.

### Gli strumenti della programmazione didattica

L'unitarietà del programma formativo, più volte richiamata, è garantita, oltre che da una progettazione integrata, da momenti di verifica tra i docenti e dall'utilizzo di strumenti comuni. I principali strumenti formativi sono:

- lo svolgimento di ricerche e di lavori di gruppo;
- le visite a realtà sociali, culturali e produttive;
- la realizzazione di momenti di incontro e di discussione con esperti delle varie tematiche (professionali e non);
- lo svolgimento di stage.

Al fine di superare la naturale frammentazione (tipica della suddivisione in materie), le principali linee guida formative sono quelle di:

- evidenziare e sviluppare l'interdisciplinarietà tra le materie;
- correlare e coniugare continuamente la teoria con la pratica.

### La valutazione

Allo scopo di armonizzare l'attività delle singole classi, all'inizio di ogni anno scolastico vengono predisposti i criteri necessari alla rilevazione sia della situazione iniziale sia di quella finale, nonché i modi di verifica e valutazione dei percorsi didattici. In particolare:

- a) per il primo anno saranno realizzati test d'ingresso in modo da rilevare le conoscenze di base, le attitudini e le motivazioni per questo tipo di scuola. Di tali prove si terrà conto sia nella programmazione di classe e del singolo docente sia nella valutazione finale. Verranno inoltre effettuati corsi di "azzerramento" per

### DIPLOMA DI MERITO A TUTTI I COLLABORATORI

La Dirigenza della Federazione Italiana Cuochi  
e la Redazione invieranno  
il DIPLOMA DI MERITO a tutti i Colleghi  
che avranno pubblicato sulla rivista IL CUOCO  
una proposta d'autore



## Cucinare sarà il mio mestiere

equiparare il bagaglio di conoscenze all'interno della prima classe.

- b) la valutazione *in itinere* avrà valenza promozionale e orientativa. Promozionale in quanto indirizzata a stimolare la crescita personale degli allievi, aiutandoli a realizzarsi nei limiti delle loro capacità e attuandone le potenzialità. Orientativa nella misura in cui non seleziona, ma aiuta i discenti a scoprire le proprie attitudini e inclinazioni, guidandoli conseguentemente a operare scelte responsabili.
- c) accanto alle tecniche tradizionali mirate all'osservazione immediata e intuitiva del comportamento e profitto, saranno introdotti procedimenti più obiettivi e controllabili come test strutturati.

d) la valutazione finale sarà fatta tenendo conto dei seguenti criteri:

- miglioramento rispetto alla situazione di partenza;
- acquisizione degli obiettivi formativi, culturali e professionali.

### L'orientamento

L'Istituto alberghiero è una scuola che cresce con l'alunno e che gli permette di operare scelte diverse durante il percorso scolastico. Il biennio ha lo scopo di consolidare la scelta iniziale dell'alunno e di far scegliere il ruolo nel quale si vorrà poi operare (che porterà a scegliere l'area di indirizzo). Durante il terzo anno l'alunno sarà guidato a valutare se considerare chiuso il suo cammino formativo oppure se è in grado di proseguire frequentando il biennio di Tecnico dei servizi ristorativi (o Tecnico dei servizi turistici). Anche alla fine del quinquennio l'alunno dovrà scegliere se spendere la professionalità acquisita in un ambiente di lavoro, oppure verificare se ha maturato la scelta di proseguire con ulteriori corsi di specializzazione a livello universitario.

### I corsi di recupero

Dato l'alto numero di lezioni settimanali previste, gli interventi di sostegno e recupero vengono svolti durante le ore di lezione, con modalità diverse in relazione al tipo di materia, seguendo le seguenti indicazioni:

- il sostegno è individualizzato e può svolgersi durante la lezione o con lavori a casa seguendo le indicazioni dell'insegnante;
- il recupero è rivolto a tutta la classe e consiste nel sospendere momentaneamente lo svolgimento del programma per riprendere argomenti non sufficientemente compresi da un certo numero di alunni.

## Voi chiudete.

**Il Vostro ClimaPlus Combi®  
si pulisce da solo**



**ClimaPlus Combi®  
Il nuovo standard mondiale di RATIONAL**



RATIONAL Italia,  
Tel. 041/5951909, Fax 041/5951845,  
www.rationalitalia.it, E-mail: info@rationalitalia.it  
Domandate informazioni su un seminario  
gratuito nella vostra zona  
oppure richiedete il vostro pacchetto informativo! Ora!



Inserire il CleanJet®  
e avviare la pulizia  
automatica.



Mentre il Vostro  
ClimaPlus Combi® si  
rende completamente  
splendente ...



... Voi avete più tempo  
per la famiglia e gli amici

### L'aforisma del professore

*"Mi pareva che il calcolo in se stesso servisse molto a poco e non avesse affatto quell'importanza che molti giocatori gli attribuiscono. Essi se ne stanno seduti davanti a foglietti di carta rigata, segnano i colpi, contano, deducono le probabilità, fanno calcoli e infine perdono come noi, semplici mortali, che giochiamo senza calcoli".*

Da Il Giocatore di Fëdor Dostoevskij  
(1821-1881)