

ALLEGATO B -**SCHEDA PROPOSTA DIDATTICA****PIANO DELLE ATTIVITA' PER IL P.O.F. 2025-26****(compilare al PC la scheda per ogni proposta presentata IN VERSIONE ODT E PDF)****SCADENZA GIOVEDI' 24 APRILE 2025**

DENOMINAZIONE ASSOCIAZIONE/ENTE – DESCRIZIONE (massimo 3 righe - Garamond 12)

TITOLO DELLA PROPOSTA DIDATTICA:
INFARINANDOSI SI IMPARAAREA DI INTERVENTO in cui si colloca la proposta **(indicarne solo 1 - quella prevalente)**

- ☐ (AMB): AMBIENTE e CONSUMO CONSAPEVOLE
- ☐ (CITT): CITTADINANZA GLOBALE – PACE – DIRITTI e SOLIDARIETA'
- ☐ (CULT): ARTE – CULTURA e TURISMO
- ☐ (MUS): EDUCAZIONE MUSICALE
- ☒ (PS): PROMOZIONE DELLA SALUTE
- ☐ (SP): EDUCAZIONE MOTORIA e SPORT
- ☐ (COM): EDUCAZIONE ALLA COMUNICAZIONE
- ☐ (FA): FORMAZIONE DEGLI ADULTI (insegnanti ed educatori)

BREVE DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA: (massimo 20 righe - Garamond 12)

PROGETTO EDUCATIVO PRATICO PER SVILUPPARE LA MANUALITA' DEGLI ALUNNI E FAVORIRE NEL CONTEMPO LA CONOCENZA DEGLI INGREDIETI BASE PER LA PREPARAZIONE DI PROSDOTTIDA FORNO IN TUTTE LE FASI, DALLA LIEVITAZIONE ALLA COTTURA.

OBIETTIVI: (massimo 10 righe - Garamond 12)

SENSIBILIZZARE I BIMBI ALLA MANIPOLAZIONE E ALLA LAVORAZIONEDEGLI INGREDIENTI COINVOLGENDOLI NELLA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI DA FORNO

ATTIVITA' PROPOSTE: (massimo 10 righe - Garamond 12)

FORNITURA DEGLI INGREDIENTI E REALIZZAZIONE DELLA FOCACCIA O ALTRI PRODOTTI DA FORNO.

ELEMENTI INNOVATIVI ed ORIGINALI della PROPOSTA: (massimo 10 righe - Garamond 12)

APPROCCIO AGLI ALIMENTI E CONOSCENZA DEGLI STESSI ATTRAVERSO LA MANIPOLAZIONE E L'OSSERVAZIONE DEI CAMBIAMENTI CHE SUBISCONO CON LA LAVORAZIONE E LA COTTURA,

RIVOLTA A: (è possibile contrassegnare piu' caselle. Se non si rivolge a tutte le classi indicare quelle a cui la proposta si rivolge)

- ☒ SCUOLE DELL'INFANZIA _____
☐ SCUOLE PRIMARIE – CLASSI _____
☐ SCUOLE SECONDARIE di 1° grado – CLASSI _____
☐ SCUOLE SECONDARIE di 2° grado – CLASSI _____
☐ ADULTI: n° _____

NUMERO INDICATIVO degli INCONTRI PREVISTI e DURATA del SINGOLO INCONTRO:

n° _____ 1 _____ incontri da n° _____ 1.5 _____ ore ciascuno

ORE DI DURATA COMPLESSIVA degli INCONTRI: n° _____ 1-1.5 _____ ore a classe

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

da _____ OTTOBRE A MAGGIO -DATE DA CONCORDARE _____

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:

- ☐ LABORATORIO
☒ IN CLASSE - PALESTRA
☐ VIDEOLEZIONI
☐ USCITA SUL TERRITORIO
☐ ALL'APERTO
☐ VISITA

NUMERO COMPLESSIVO di CLASSI O ADULTI CHE SI INTENDONO COINVOLGERE:
n° _____ 1 O 2 CLASSI PER VOLTA _____

☒ ATTIVITA' GRATUITA

☐ CON CONTRIBUTO PER SINGOLO UTENTE € _____ riferito al complessivo degli incontri proposti

REFERENTE DELL'ATTIVITA' per contatti e informazioni (da inserire nell'opuscolo)

NOME e COGNOME _____ SABRINA MOSESSO _____

MAIL: _____sabrina.mosesso@euroristorazione.it_____

TELEFONO: _____320/4809112_____

ALTRE EVENTUALI INDICAZIONI o INFORMAZIONI UTILI

(massimo 4 righe Garamond 12)
(mettere spunta in tutte e due le caselle)

Privacy

☒ Autorizzo il trattamento dei dati personali inseriti nel presente modulo in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

☒ letta l'informativa della privacy ai links:

<https://www.comune.rivoli.to.it/privacy/>

<https://www.comune.rivoli.to.it/privacy-policy/>

Data e Firma del Presidente/Legale Rappresentante

timbro Associazione/Ente Proponente

18.04.2025

EURORISTORAZIONE SRL
Centro di Cottura di Grugliasco
Via A. Rossi, 26
10095 GRUGLIASCO (TO)
Tel. 011/4057791 - Fax 011/4050583

La dichiarazione deve essere obbligatoriamente corredata da fotocopia perfettamente leggibile e in corso di validità del documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.