

PROGETTI POF 2024/2025		
Progetto	Descrizione	Destinatari (Classi e n. alunni circa)
DOLCI FESTE	APPROFONDIRE LE TRADIZIONI PASQUALI E I DOLCI TIPICI DELLE DIVERSE REGIONI IN LABORATORIO	ALUNNI DI SALA
La Cucina del Riuso	Ridurre lo spreco alimentare con ricette creative, gustose e sostenibili.	Alunni Bes Classi triennio Enogastronomia
Benessere psico-fisico	Eliminare gli stati di tensione, di stress, ansia, disattenzione, paure, aggressività, dipendenze affettive, disturbi del comportamento alimentare	Studenti della Scuola Superiore Secondaria e genitori
"MOVIESABLE" Cineforum per l'inclusione	inclusione attraverso il cineforum	Alunni con disabilità di varie classi, classi nella loro interezza, studenti che non si avvalgono dell'IRC.
SNACK BAR E STREET FOOD ALL'ITALIANA	"il mangiare da passeggio"; le principali attrezzature utili alla preparazione e servizio; i vari tipi di pani da poter utilizzare e le farciture	STUDENTI DELLE CLASSI TERZE E QUARTE DEI CORSI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA E PRODUZIONI DOLCIARIE
Arricchiamoci delle nostre reciproche differenze	Educare e sostenere gli alunni alla comprensione e al rispetto delle diversità.	Alunni di tutte le classi, docenti e genitori interessati
Si Salvi Chi Sa... (Tecniche di Primo Soccorso)	Promuovere la conoscenza delle tecniche di primo soccorso	Alunni Terze/Quarte/Quinte di tutti gli indirizzi dell'Istituto e docenti.
Sportello d'Ascolto "I.I.S.S. Einaudi -Grieco"	Garantire il benessere dell'individuo nel contesto scolastico	Alunni delle classi di ogni indirizzo
"Scritto con la mano": Laboratorio di scrittura medioevale	sperimentare le tecniche usate dagli amanuensi per la ricopiatura dei testi nell'età medievale. Comprendere l'importanza del libro nell'antichità	classi terze di tutti gli indirizzi
FAI (Fondo Ambiente Italiano) – Giornate FAI per le scuole – Giornate FAI di Primavera "Apprendisti Ciceroni"	esperienza di cittadinanza attiva per far nascere la consapevolezza del valore che	Triennio dell'indirizzo Accoglienza Turistica
GUIDA TURISTICA CON GARGANO NATOUR	Diffondere la conoscenza della diversità del territorio del Gargano e far approcciare gli studenti al lavoro di guida turistica	Triennio dell'indirizzo Accoglienza Turistica
A Tavola con le Religioni	percorso di approfondimento a partire dal cibo e dalle tradizioni alimentari, per comprendere meglio le diverse identità religiose attraverso la quotidianità e i valori di chi le vive.	Alunni BES corso Enogastronomia
Bar Bes " Ci sono Anch'io"	bar, aperto nelle ore pomeridiane e rivolto a tutta la comunità scolastica dell'Einaudi	Alunni BES biennio corso Enogastronomia
RIQUALIFICHIAMO I LABORATORI	dare vita a laboratori di chimica e agronomia in disuso dal 2017 nella sede Torre di Lama.	Classi 1°-2°-3°-4° Agrario
SPORTELLLO BES	consulenza per le famiglie con figli in difficoltà di apprendimento, con disagio linguistico, sociale ed economico	Famiglie degli alunni dell'istituto
L'arte del flambé	Riscoperta dell'antica tecnica di cottura: il flambé	Classi quarte e quinte dell'indirizzo enogastronomico