

LICEO MADRE MAZZARELLO TORINO

LICEO LINGUISTICO

curvatura
ARTISTICO ENOGASTRONOMICA



In collaborazione con





Al Liceo ***Madre Mazzarello***
un nuovo Paradigma di Scuola:

Enattivismo

ECS : Embodied Cognitive Science

English **C**urriculum **S**chool **2.0**



Il futuro inizia oggi, non domani.

Papa Giovanni Paolo II



FOOD

le **tecnologie alternative all'impiego umano** stanno emergendo in tutti i settori, compreso quello agroalimentare:

saperle utilizzare diventa allora un fattore distintivo importante in un mercato in fase di cambiamento.

Anticipare le evoluzioni del settore e impadronirsi di **nuovi mestieri nell'ambito del cibo** è fondamentale per le prossime generazioni e quelle attuali.



ART

Le diverse declinazioni dell'arte, dalle più classiche (organizzazione di eventi, settore turismo, vendita di servizi) alle nuove nate in questi anni di sviluppo dei social media (digital influencer, web marketing) permettono di ottenere reali mansioni nel mondo del lavoro.

Secondo Almalaurea, nei primi 5 anni dal conseguimento del titolo di studio l'87% trova un impiego stabile nel proprio settore.

L'ottenimento di un diploma artistico fornisce agli individui le opportunità di impostare carriere sicure e a lungo termine, poiché coloro che hanno studiato arte risultano essere tra i candidati preferiti da un certo numero di organizzazioni e imprese

*La Repubblica promuove
lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica.
Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.
(Articolo 9 Costituzione Italiana)*

NUOVO PERCORSO FORMATIVO



FORMATIVITA'

INCLUSIONE

SOLIDARIETA'

INTERDISCIPLINARITA'

SVILUPPO GLOBALE della PERSONA



IL
NUOVO
PARADIGMA
DI
SCUOLA

3

LINGUE STRANIERE



STUDIO CRITICO

Storia e cultura di tradizioni e civiltà diverse



SOLIDE BASI

per entrare nel mondo lavorativo e universitario



POTENZIAMENTO
ARTISTICO & ENOGASTRONOMICO



IL
NUOVO
PARADIGMA
DI
SCUOLA

POTENZIAMENTO ENOGASTRONOMIC&ARTISTICO

Quando?
Durante le ore con lettore MADRELINGUA



Con chi?
ESPERTI del settore
(professionisti, docenti universitari)



Come?
MODULI DIDATTICI:
Area turistica e artistica
Territorio
Competenze del mondo enogastronomico e artistico



In più:
Incontri
Visite sul territorio
Pratica sul campo
PCTO

VISIONE E CONOSCENZA DEL PROPRIO TERRITORIO E DELLE
OPPORTUNITA' LAVORATIVE CHE QUESTO OFFRE



IL
NUOVO
PARADIGMA
DI
SCUOLA

L

LIFE SKILLS

«Abilità e capacità che ci permettono di acquisire un comportamento versatile e positivo, grazie al quale possiamo affrontare efficacemente le richieste e le sfide della vita quotidiana»

WHO (Divisione della salute mentale)

MAZZARELLO

LIFE SKILLS



DECISION
MAKING



PROBLEM
SOLVING



SENSO
CRITICO



CREATIVITA'



EMPATIA
E
GESTIONE EMOZIONI



GESTIONE
RELAZIONI
INTERPERSONALI



COMUNICAZIONE
EFFICACE



AUTO
COSCENZA



GESTIONE
STRESS

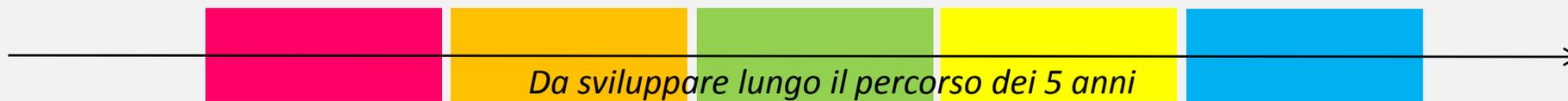
1°

2°

3°

4°

5°



IL
NUOVO
PARADIGMA
DI
SCUOLA



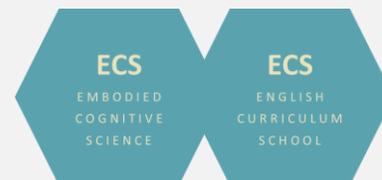
CRESCITA ESPERIENZIALE

Bilinguismo:
lezioni con insegnante madrelingua ed esperti del settore arte & gastronomia



Esperienze:
PCTO
stage e momenti applicativi

CREAZIONE di un vero e proprio CURRICULUM



LE CONOSCENZE LINGUISTICHE

FORMAZIONE in CLASSE



1°- 5° anno
full English classroom
Visiting Professor
e docente madrelingua

FORMAZIONE in VIAGGIO



Il viaggio è parte integrante della formazione.
Attraverso casi di studio, scoperta e confronto culturale,
non è una mera appendice della formazione,
ma occasione conoscitiva di prim'ordine.



IL MONTE ORE

Discipline	Ore settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	2	2			
Lingua straniera 1 (Inglese)	4	4	4	4	4
Curvatura ECS**	2	2	2	2	2
Lingua straniera 2 (Spagnolo)	4	4	4	4	4
Lingua straniera 3 (Francese o Tedesco)	4	4	4	4	4
Storia e geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	2	2	2	2	2
Informatica	1	1			
Fisica			2	2	2
Scienze naturali*	2	2	2	2	2
Storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale	33	33	33	33	33

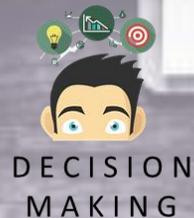
*Biologia, Chimica, Scienze della Terra

**In collaborazione con Fondazione Torino Musei e Slow Food Italia



ESSERE IMPRENDITORI, COME?

Corso di imprenditorialità con interventi di specialisti del settore artistico ed enogastronomico:
il modo migliore per crescere
SVILUPPANDO



COME?

Ogni alunno sarà chiamato a presentare un **PROGETTO** frutto delle esperienze realizzate in campo

TERZO ANNO
Team Work Project

QUINTO ANNO
Your Own Project

FUTURO

Accedere a qualsiasi facoltà universitaria

Concrete opportunità lavorative

