

Progetto DEJA
Formazione scuola-lavoro *Beteavòn*
Un viaggio gastronomico alla scoperta della cucina ebraica italiana

Percorso di Formazione scuola-lavoro gratuito destinato agli studenti dell'ultimo triennio delle Scuole secondarie di secondo grado

Premessa

Come ha spiegato il filosofo Claude Lévi-Strauss il cibo è un veicolo attraverso cui si esprime la cultura di un popolo e un marcatore della differenza tra l'animale e l'essere umano.

La cucina di una comunità si può considerare la "carta d'identità" che di quella comunità esprime tradizioni, valori e saperi.

Spesso in una sola ricetta si possono ritrovare tante storie e tanti significati che raccontano la storia e la cultura di chi l'ha ideata proprio perché il cibo ha un valore identitario e simbolico che va ben oltre il semplice bisogno di nutrirsi.

Che sia una pietanza salata o un dolce, la scelta di determinati ingredienti e di particolari modalità di preparazione definisce inoltre il legame con il territorio e la comunità.

L'obiettivo

Il percorso di Formazione scuola-lavoro *Beteavòn*, "Buon appetito" in ebraico, ha l'obiettivo di far scoprire alle studentesse e agli studenti l'importante patrimonio culinario ebraico italiano, un patrimonio di sapori e saperi che i partecipanti sperimentano in prima persona mettendosi ai fornelli.

Il corso DEJA e la Formazione scuola-lavoro *Beteavòn*

La Formazione scuola-lavoro *Beteavòn* è un progetto suddiviso in due fasi distinte.

La fase propedeutica è il corso online [DEJA](#). Il corso offre una maggiore conoscenza dell'ebraismo e degli ebrei, con moduli che esplorano l'origine dell'ebraismo, aspetti culturali e feste, aiutando a riconoscere e superare i pregiudizi.

Dopo aver concluso il corso, le studentesse e gli studenti possono procedere **in autonomia** allo svolgimento della Formazione scuola-lavoro. Il monitoraggio a distanza del Tutor UCEI garantisce la buona riuscita della Formazione scuola-lavoro.



Modalità e regole della Formazione scuola-lavoro

I partecipanti possono scegliere liberamente i componenti del team.

Il regolamento di *Beteavòn* prevede che ogni team sia composto da un minimo di tre a un massimo di cinque studenti della stessa classe.

Il brief della Formazione scuola-lavoro chiede ad ogni team di ideare e realizzare un menù composto da un minimo di due a un massimo di quattro portate della cucina ebraica italiana. La selezione delle ricette è libera.

L'output finale della Formazione scuola-lavoro è, per ogni team, l'organizzazione di una degustazione delle pietanze cucinate alla quale invitare altri studenti, amici e parenti.

A ciascun studente che porta a conclusione la Formazione scuola-lavoro sono riconosciute un massimo di 15 ore alle quali si sommano le 15 relative al corso, per un totale di 30 ore.

Il contatto UCEI al quale rivolgersi per ulteriori delucidazioni è: deja@ucei.it.

Le competenze trasversali

Le soft skills che gli studenti acquisiscono durante la Formazione scuola-lavoro *Beteavòn* sono la **Creatività**, il **Pensiero Critico**, il **Problem Solving**, il **Team working**, l'**Empatia** e la **Gestione dello stress**.

Formazione, sperimentazione e orientamento sono i cardini di una Formazione scuola-lavoro che incoraggia la trasversalità dei saperi e la managerialità umanistica.

Il capolavoro

A conclusione della Formazione scuola-lavoro le studentesse e gli studenti possono pubblicare l'elaborato sul portale [Unica](#) del Ministero dell'Istruzione e del Merito.

Storie di Alternanza e Competenze

I team che desiderano partecipare al concorso nazionale a premi Storie di Alternanza e Competenze di Unioncamere devono girare un video che racconti tutte le fasi della Formazione scuola-lavoro *Beteavòn*.

[Il regolamento del concorso è pubblicato sul sito ufficiale.](#)

Nota bene: l'acquisto degli ingredienti necessari alla realizzazione delle pietanze è a carico degli studenti partecipanti o a carico dell'istituto scolastico quando previsto.

