



COSA BOLLE IN PENTOLA?

Dalla passione all'orientamento
passando per il metodo.

Un'esperienza educativa pensata per gli studenti della scuola secondaria di primo grado, con l'obiettivo di accompagnarli in un primo percorso di orientamento consapevole, attraverso modalità coinvolgenti e concrete.

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con il Comune di Sovizzo, propone un'attività originale che utilizza la metafora della cucina come chiave di lettura per riflettere su sé stessi, sulle proprie passioni e sul proprio modo di apprendere.



Protagonista dell'attività sarà lo chef **Alberto Basso**, che guiderà i ragazzi in un cooking show dal vivo, mostrando come una ricetta prende forma: dalla scelta degli ingredienti all'organizzazione del lavoro, fino alla realizzazione finale.



A partire da questa esperienza, la psicologa **Alessia Rizzo** accompagnerà gli studenti in un percorso di rielaborazione, aiutandoli a cogliere le connessioni tra ciò che accade in cucina e il proprio percorso scolastico e personale.

Un percorso tra esperienza e consapevolezza

L'attività alterna momenti pratici e riflessivi, favorendo la partecipazione attiva degli studenti.

I ragazzi saranno coinvolti in attività che permetteranno loro di:

- mettersi alla prova nella scelta e valutazione degli "ingredienti corretti"
- lavorare in gruppo sviluppando capacità di confronto e collaborazione
- riflettere su interessi, metodo di studio, tempi e impegno
- individuare e condividere le proprie parole chiave

Attraverso strumenti semplici ma significativi, saranno guidati a riconoscere le proprie risorse e a dare forma a una prima rappresentazione del proprio percorso.



Università del Gusto

e|esac
formazione

Perché partecipare?



L'orientamento è un processo che si costruisce nel tempo e richiede occasioni in cui i ragazzi possano fermarsi a riflettere, sperimentare e confrontarsi.

Attraverso la metafora della cucina, l'attività offre un contesto concreto e accessibile per iniziare a comprendere che **ogni percorso si costruisce a partire da elementi diversi: interessi, capacità, metodo, relazioni. Come in una ricetta, non si tratta solo di avere gli ingredienti, ma di imparare a riconoscerli, combinarli e utilizzarli in modo consapevole.**

“Cosa bolle in pentola?” si propone come uno spazio in cui gli studenti possono avvicinarsi in modo guidato alle proprie scelte, sviluppando una maggiore consapevolezza del proprio modo di apprendere e delle proprie potenzialità.

Un'esperienza formativa che unisce dimensione esperienziale e riflessiva, contribuendo a rendere l'orientamento un primo passo concreto verso la costruzione del proprio futuro.

Università del gusto – Centro Formazione Esac

Via Piazzon, 40 – Creazzo (VI)

Prima edizione

13 maggio 2026 | 15.00 – 17.30

Seconda edizione

19 maggio 2026 | 15.00 – 17.30

Per iscrizioni:

