

## Più rapido e poco energivoro!

“QuadRaclette”, un fornello per raclette a basso consumo energetico



### In breve

**Temi** : Risparmio energetico, riciclaggio, convivialità / convivenza

**Tipologia** : Progetto interdisciplinare

**Durata**: 6,5 mesi

**Livello** : Secondario II (Formazione professionale)

**Istituti**: Ecole des Métiers de Lausanne (ETML), Etablissement vaudois d'accueil pour migrants (EVAM), Centre de formation professionnelle spécialisée (CFPS) Le Repuis

**Numero di apprendisti**: 15

**Luogo e Cantone** : Losanna e Grandson (Vaud)

### Indirizzo internet

<http://quadraclette2019.blogspot.com>

### Contatto

Arni Pozzobon, Formatore / insegnante,  
[arni.pozzobon@outlook.com](mailto:arni.pozzobon@outlook.com)

### Descrizione

Questo progetto interdisciplinare che coinvolge tre professioni molto diverse fra loro – cuoco, impiegato in logistica e meccatronico di auto – ha dato vita al fornello “QuadRaclette”. Lo scopo di questo oggetto insolito, ma molto utile, è quello di servire piatti a base raclette alle feste per gruppi da 30 a 50 persone, consumando pochissima energia termica. Inoltre, il fornello creato dev'essere utilizzabile anche in altri ambiti e facilmente trasportabile.

Quando tre formatori di tre scuole diverse si ritrovano attorno a un tavolo per riflettere ad un progetto che coinvolga e motivi persone in formazione di tre professioni molto diverse tra loro (cuoco, impiegato in logistica e meccatronico di auto) e che si basi su obiettivi che includono lo sviluppo sostenibile, le idee si fondono e vengono messe nero su bianco! È così che è nato il progetto “QuadRaclette”. Questo fornello, che consuma pochissima energia, permette di far sciogliere contemporaneamente quattro forme di formaggio da raclette attorno ad un braciere, senza praticamente sprecare cibo.

Il progetto è stato concepito per convalidare il modulo obbligatorio “Lavoro collaborativo, interdisciplinare, sostenibile e innovativo” del programma di formazione dei formatori impartito dall'Istituto universitario federale per la formazione professionale (IUFFP) di Renens. L'idea: prendere tre professioni il più possibile diverse fra loro e creare un gruppo (interdisciplinarietà). Obiettivo: lanciare un progetto coerente per le tre professioni e creare sinergie durature in cui i formatori e le persone in formazione collaborino senza perdere di vista l'aspetto della sostenibilità, dell'offerta o del prodotto.

Per ottenere il risultato finale, testato con successo in occasione della manifestazione “Le Souk” presso lo IUFFP di Renens, le persone in formazione e i loro rispettivi formatori hanno lavorato per circa sei mesi. I meccatronici hanno prodotto le varie parti, gli impiegati in logistica hanno progettato, a partire da materiali riciclati, il contenitore per il trasporto e il tavolo e i cuochi hanno sviscerato i segreti della preparazione della raclette. Anche gli apprendisti falegnami hanno partecipato al progetto fabbricando gli oggetti in legno.

### Competenze ESS

- Affrontare insieme le questioni riguardanti lo sviluppo sostenibile
- Pensare in modo critico e costruttivo
- Assumersi la propria responsabilità e utilizzare i vari margini di manovra

### Discipline / Materie

Cuoco, impiegato in logistica e meccanico di auto

Tutti i giovani coinvolti nel progetto si sono divertiti molto e hanno potuto condividere le loro idee. La comunicazione è stata importante per tutta la durata del progetto e il suo avanzamento ha potuto essere seguito in diretta grazie a un diario di lavoro realizzato sotto forma di blog.

### Punti forti

- L'aspetto dell'integrazione sociale: partecipazione di persone in formazione con un passato migratorio.
- La sostenibilità del progetto: il prodotto finale può continuare ad essere impiegato e può essere utilizzato su richiesta.
- La partecipazione attiva delle persone in formazione, anche oltre la cerchia iniziale dei partecipanti al progetto.
- L'apprendimento esperienziale □Sviluppare/realizzare qualcosa senza sapere come risulterà.
- Lo stabilire un legame tra professioni / mestieri: condividere idee e competenze, avere degli scambi, stare insieme.

### Obiettivi di apprendimento del laboratorio

Obiettivi specifici per ogni professione ( si veda il blog) e due obiettivi trasversali per tutti:

- Capire i ruoli svolti dalle altre professioni e sviluppare conoscenze interdisciplinari.
- Applicare tutte le misure che riguardano la sicurezza e la protezione della salute.

### Risultati e impatti concreti

Fin dall'inizio, si è tenuto conto dell'obiettivo del riciclaggio e della facilità di trasporto. Inoltre, le persone in formazione hanno dovuto affrontare il progetto con impegno e motivazione e riflettere ripetutamente su come ottimizzare il fornello "QuadRaclette", per esempio in termini di ergonomia, spreco alimentare, energia e modifiche.

### Lo sguardo di éducation21

Da un lato, il progetto si concentra sull'interdisciplinarietà e sulla cooperazione tra le diverse professioni. Si favorisce lo scambio di conoscenze e lo sviluppo di competenze professionali e trasversali. Dall'altro, le persone in formazione affrontano il tema della sostenibilità e insieme sviluppano soluzioni creative.

### Comenti dell'insegnante e di un apprendista

"L'istituto EVAM accoglie un pubblico particolare, ossia giovani migranti che arrivano in Svizzera e non sanno nulla della cultura locale. Per quanto riguarda i miei apprendisti cuochi, sono stati integrati nel progetto verso la fine. Hanno collaborato all'approvazione del tavolo e delle varie parti concepite per semplificare il servizio, la "raschiatura" del formaggio e la collocazione del piatto sotto la mezza forma di formaggio. Questi giovani sono molto discreti e bisogna davvero spingerli a prendere l'iniziativa, ma una volta avviati collaborano senza problemi con le altre persone in formazione."