



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2018/2019

Titolo	MIXOLOGIST OF THE FUTURE
Responsabile	GIACOMO LO CASCIO
Premessa	
Finalità	LE FINALITA' DEL PROGETTO SONO QUELLE DI DARE AGLI ALUNNI PARTECIPANTI DELLE CONOSCENZE DI BASE SULLA LIQUORISTICA E SUI COCKTAILS IBA, NONCHE' SULLA METODOLOGIA AMERICANA DAL PURING, WORKINGFLAIR, TWIST E PREPARAZIONE DI COCKTAIL INNOVATIVI E DI TENDENZA
Obiettivi misurabili:	CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME, USO DEI

	PRINCIPALI STRUMENTI IN USO AL BAR PER LA PREPARAZIONE DI BEVANDE MISCELANE.
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	
Competenze trasversali interessate:	LE COMPETENZE TRASVERSALI RIGUARDANO LA MATERIA DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI, NELLA PARTE RELATIVA AI DISTILLATI E ALLE BEVANDE ALCOLICHE.
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE NELLA GESTIONE DELLE ATTIVITA', SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA LAVORATIVA, RISPETTANDO GLI ALTRI. AFFRONTARE SITUAZIONI PROBLEMATICHE, E DOPO AVER INDIVIDUATO LE FONTI E LE RISORSE ADEGUATE, PROCEDERE ALLA SOLUZIONE.
Discipline coinvolte:	SALA E VENDITA
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	2 LEZIONI TEORICHE E 2 PRATICHE IN MODULI DA 2 ORE CIASCUNO PER UN TOTALE DI 8 ORE.

Destinatari:	ALUNNI DELLE CLASSI IV, SU BASE VOLONTARIA, PER UN NUMERO MASSIMO DI 10 ALUNNI PER CLASSE (TOTALE 30 ALUNNI)
Soggetti coinvolti:	
Risorse professionali:	NON E' PREVISTO IL COINVOLGIMENTO DI RISORSE INTERNE.
Risorse strumentali:	USO DELL'ENOTECA E DELLE ATTREZZATURE DEL BAR.
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	IL CORSO SI SVOLGERA' IN ORARIO EXTRASCOLASTICO.
Risorse finanziarie:	LE RISORSE FINANZIARIE (FONDI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO) NECESSARIE RIGUADERANNO L'ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME E LE ORE DI PROGETTAZIONE E COORDINAMENTO
Ore di insegnamento di personale interno:	NESSUNA
Ore di coordinamento e progettazione:	6 ORE PER IL DOCENTE RESPONSABILE.
Personale esterno autorizzato:	LE LEZIONI SARANNO SVOLTE DALLA BAR LADY PAOLA MUNETTI DELLA SOCIETA'

	<p>REX FESTIS EVENTS.</p> <p>SEGUIRA' C.V.</p>
Personale ATA coinvolto:	<p>NEL PROGETTO SARANNO COINVOLTI GLI AT DI SALA E VENDITA.</p>
Attrezzature:	<p>SHAKER, MIXING GLASS, SEAU A GLACE, STIRRER, STRAINER, BOSTON SHAKER, BLENDER, BAR SPOON, VARI TIPI DI BICCHIERI, SPREMIAGRUMI ED ALTRO...</p>
Materiali di consumo:	<p>LIQUORI, DISTILLATI, FRUTTA, SPREMUTE, ED ALTRO....</p>
Tempi e durata:	<p>4 MODULI DA 2 ORE CIASCUNO PER OGNI GRUPPO DI STUDENTI. TOTALE ORE 24.</p>
Metodologia:	<p>LEZIONI TEORICHE E PRATICHE.</p>
Risultati attesi/prodotti:	<p>MAGGIORE CONOSCENZA DEL MONDO DELLE BEVANDE MISCELATE, MIGLIORE USO DEGLI STRUMENTI E CONOSCENZA DELLE BEVANDE DI TENDENZA.</p>
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<p><i>TEST PRATICO FINALE.</i></p>

Luogo e data

MASSA 25 OTTOBRE 2018

Firma del referente/responsabile del progetto

GIACOMO LO CASCIO