



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

Scheda progetto P.T.O.F.

**Spieghiamo
le vele
con un panino**

Titolo: “Spieghiamo le vele con un panino”

Responsabili:

Ceragioli Cesarina, Arcolini Graziana

Premessa

Il progetto “un panino per tutti” favorisce l'integrazione e la valorizzazione della diversità, attraverso la partecipazione di alunni con bisogni educativi speciali affiancati da alunni in servizio nei laboratori di cucina, sala e accoglienza.

Questo permette di realizzare un ambiente, in cui ciascun alunno diventi partecipe di un progetto educativo, i cui obiettivi siano chiaramente condivisi con tutti i soggetti coinvolti, nella prospettiva dell'apprendimento cooperativo.

Promuovendo “l'effetto cordata” sarebbero valorizzate le capacità di ciascun partecipante con la possibilità di effettuare una parte del monte orario, prevista dall'ASL.

Con questa attività verranno recuperati fondi che potrebbero permettere ad alunni con disabilità (con scarse possibilità economiche) di vivere un'esperienza attiva a bordo del “Brigantino Italia”.

Il progetto sarà promosso dal centro di aggregazione “La Comasca” dove la maggior parte dei nostri alunni svolgono attività extrascolastica.

Finalità

- Saper interagire e socializzare con compagni di classi diverse
- Acquisire la consapevolezza del proprio ruolo e contributo nel gruppo
- Acquisire le capacità manuali per l'attività proposta

Obiettivi misurabili

- Acquisire conoscenze nelle varie discipline attraverso un lavoro di tipo trasversale.
- Sviluppare abilità specifiche in cui coniugare in modo piacevole le capacità degli allievi con le abilità richieste.
- Facilitare l'apprendimento attraverso l'operatività.
- Migliorare l'autonomia personale e l'assunzione di responsabilità

Obiettivi specifici

- Saper interagire e socializzare anche con compagni di classi diverse
- Acquisire la consapevolezza del proprio ruolo e contributo nel gruppo
- Acquisire le capacità manuali per l'attività proposta

Discipline coinvolte

- Enogastronomia settore cucina e pasticceria
- Enogastronomia settore sala bar
- Accoglienza turistica
- Matematica
- Alimentazione

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento

- Acquisto merci attraverso una lista di derrate alimentari secondo la tipologia di panino da proporre (in magazzino)
- Controllo merce in arrivo (registro acquisti)
- Divisione dei compiti (a rotazione)
- Preparazione e confezionamento delle merende (rispettando le norme igieniche HACCP)
- Distribuzione (attraverso il pagamento effettuato presso la cassa della reception)

Destinatari

Alunni diversamente abili in collaborazione con alunni in servizio nei laboratori

Soggetti coinvolti

- Alunni di tutte le classi
- Responsabili del progetto,
- Docenti delle discipline coinvolte
- Tecnici di laboratorio
- Docenti di sostegno
- Personale ATA

Risorse finanziarie

Costo zero

(autofinanziato e una parte della somma raccolta sarà destinata ai partecipanti al progetto)

Ore di insegnamento di personale interno

2 ore per preparazione

2 ore per distribuzione

Ore di coordinamento e progettazione

25 ore complessive

Attrezzature

Laboratori e attrezzature presenti

Materiale di consumo

Derrate alimentari da definire il tipo di panino,
sacchetti per il confezionamento.

Tempi e durata

Tutto l'anno scolastico dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 12.00

Metodologia

Operare attivamente nel laboratorio

Luogo e data

Marina di Massa

Firma dei referenti/responsabili del progetto

Ceragioli Cesarina, Arcolini Graziana

