



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	IL BRUNCH
Responsabile	GIACOMO LO CASCIO
Premessa	VEDI SCHEDA ANNO PRECEDENTE
Finalità	
Obiettivi misurabili:	
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	
Competenze trasversali interessate:	
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	
Discipline coinvolte:	SALA-CUCINA-PASTICCERIA
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	IL SERVIZIO BRUNCH SARA' SVOLTO DUE VOLTE AL MESE. SI E' IN ATTESA DELL'ORARIO DEFINITIVO, PER INDIVIDUARE IL GIORNO

	IDONEO.
Destinatari:	TUTTO IL PERSONALE INTERNO E GLI ESTERNI.
Soggetti coinvolti:	ALUNNI CLASSE IVSA E ALUNNI DI CUCINA O PASTICCERIA, IN ATTIVITA' DI LABORATORIO NEL GIORNO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.
Risorse professionali:	DOCENTE DI SALA PROF.LO CASCIO GIACOMO E DOCENTE DI CUCINA O PASTICCERIA. AT. DI SALA, CUCINA E ACCOGLIENZA.
Risorse strumentali:	
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	ORARIO SCOLASTICO
Risorse finanziare:	FONDI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO.
Ore di insegnamento di personale interno:	IN ORARIO DI SERVIZIO.
Ore di coordinamento e progettazione:	10
Personale esterno autorizzato:	
Personale ATA coinvolto:	COLLABORATORI SCOLASTICI ASSEGNATI ALLE CUCINE DEL PIANO RIALZATO PRIMO PIANO. AT DI CUCINA, SALA E

	ACC. TURISTICA.
Attrezzature:	
Materiali di consumo:	
Tempi e durata:	DA VALUTARE
Metodologia:	
Risultati attesi/prodotti:	VEDI PROGETTO ANNO PRECEDENTE
Modalità di monitoraggio e valutazione:	

Luogo e data

Firma del referente/responsabile del progetto