



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

2019/2020

Titolo	Sicuri di essere al sicuro
Responsabile	Rocco Giacomino
Premessa	Progetto promosso da Baker Hughes (Nuovo Pignone) di Massa coinvolgente numerose scuole di Massa. Progetto in fase finale formalizzato quest'anno.
Finalità	Diffondere e migliorare la sicurezza sul lavoro
Obiettivi misurabili:	-----
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	Capacità di progettare eventi (cene, ricevimenti) più sicuri.
Competenze trasversali interessate:	Sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	Agire in modo autonomo e responsabile
Discipline coinvolte:	Laboratorio cucina, laboratorio sala, laboratorio ricevimento.
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Filmato su una progettazione in sicurezza di un evento. Prodotto finale fine novembre.
Destinatari:	Studenti dell'Istituto alberghiero. Presentazione in Palazzo Aranci.
Soggetti coinvolti:	Prof. Rocco Giacomino Prof.ssa Valeria Menchetti Prof. Stefano Parodi

	Un gruppo ristretto di studenti della sezione cucina, sala, ricevimento che ha visitato lo stabilimento di Baker Hughes (Nuovo Pignone) di Massa .
Risorse professionali:	Prof. Rocco Giacomino Prof.ssa Valeria Menchetti Prof. Angelo Dinello Prtof. Mauro Angelini
Risorse strumentali:	Videocamera
Risorse finanziare:	-----
Ore di insegnamento di personale interno:	-----
Ore di coordinamento e progettazione:	2x10=20
Personale esterno autorizzato:	-----
Personale ATA coinvolto:	-----
Attrezzature:	videocamera
Materiali di consumo:	-----
Tempi e durata:	Due mesi
Metodologia:	Lavoro di gruppo
Risultati attesi/prodotti:	-----
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio</i>

Massa, 02/11/2019

Firma del referente

