



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**

<b>Titolo</b>	I ragazzi dell'alberghiero
<b>Responsabile</b>	Tarca Alessandro
<b>Premessa</b>	Il presente progetto viene proposto con lo scopo di promuovere sul territorio (fiere, sagre, eventi in genere) le attività didattiche e i prodotti realizzati dagli studenti durante le esercitazioni pratiche di cucina e pasticceria
<b>Finalità</b>	Stimolare gli studenti a finalizzare il proprio lavoro didattico mediante la somministrazione a docenti e a tutti coloro che frequentano gli eventi a cui il nostro Istituto, a vario titolo, partecipa.

<b>Obiettivi misurabili:</b>	Capacità nel lavoro di gruppo Conoscenza delle materie prime locali Saper organizzare un piccolo evento
<b>Traguardi di competenza che si intendono attivare:</b>	
<b>Competenze trasversali interessate:</b>	Individuare e risolvere problemi Sapersi rapportare con i clienti
<b>Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:</b>	
<b>Discipline coinvolte:</b>	Lab enogastronomia cucina Produzioni dolciarie pasticceria
<b>Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:</b>	da Dicembre 2019 a Maggio 2020
<b>Destinatari:</b>	Classi terze cucina e pasticceria
<b>Soggetti coinvolti:</b>	
<b>Risorse professionali:</b>	
<b>Risorse strumentali:</b>	
<b>Risorse finanziarie:</b>	Fondo Istituto o Alternanza scuola lavoro
<b>Ore di insegnamento di personale interno:</b>	Le ore svolte oltre l'orario curricolare rendicontate a fine progetto
<b>Ore di coordinamento e progettazione:</b>	5
<b>Personale esterno autorizzato:</b>	

<b>Personale ATA coinvolto:</b>	Assistenti tecnici
<b>Attrezzature:</b>	Laboratorio di cucina Gazebo, tavoli per allestimenti
<b>Materiali di consumo:</b>	Materia prima alimentare e non
<b>Tempi e durata:</b>	Intensificazione delle attività didattiche in occasione di eventi (preparazione biscotteria, preparazione prodotti di pasticceria per manifestazioni e fiere)
<b>Metodologia:</b>	Lavoro di gruppo Elaborazione schede piatto
<b>Risultati attesi/prodotti:</b>	Realizzazione libro degli ingredienti Applicazione procedure previste dall'Haccp per la preparazione e veicolazione prodotti alimentari
<b>Modalità di monitoraggio e valutazione:</b>	<i>Presentazione al collegio di Giugno a consuntivo</i>

Massa, 11 novembre 2019

Alessandro Tarca

