



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**

**2017/2018**

Titolo:

valorizzazione di prodotti locali e tecniche culinarie.

Responsabile:

Angelo Di nello

Premessa:

il futuro passa attraverso la storia di un luogo o territorio, la conoscenza di altre culture e usi di altri paesi. La necessita di scoprire nuovi "orizzonti" e mete e portarsi con se dei ricordi ( prodotti, tradizioni e usi) del suo paese fa si che c è bisogno di conoscere in tutte le fasi della produzione e trasformazione di un prodoto o una tecnica che permettevi sfruttare al meglio tale prodotto

Finalità:

far conoscere agli alunni i prodotti specifici del territorio

far scoprire gli antichi sapori della nostra terra.

Educare ad una sana alimentazione .

Far Apprendere nuove tecniche

Obiettivi misurabili:

- La cultura del mangiar sano;
- Il recupero di abitudini alimentari virtuose;
- Educazione al gusto e al consumo responsabile di prodotti eno-gastronomici

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

Competenze trasversali interessate:

.....

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

Saper ascoltare

Comunicare

Saper organizzare informazione

Discipline coinvolte:

enogastronomia- cucina e sala e vendita, alimentazione, diritto ed economia, storia, lingua italiana e straniera

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

incontri pomeridiani di due o tre ore

Destinatari:

allievi del 5 anno di enogastronomia- cucina e sala e vendita

Soggetti coinvolti:

esperti del settore

classe 5 di enogastronomia-cucina e sala e vendita e pasticceria

Risorse professionali:

ITP di settore

produttori

professionisti del settore

associazione di categoria( FIC. AMIRA. COLDIRETTI, CONSORZI DI PRODUZIONE)

Risorse strumentali:

laboratori di sala e cucina , aula magna

Risorse finanziarie:

FIS

Ore di insegnamento di personale interno:

Ore di coordinamento e progettazione:

2 per evento

Personale esterno autorizzato:

produttori

professionisti del settore  
associazione di categoria( FIC. AMIRA. COLDIRETTI, CONSORZI DI PRODUZIONE)

Personale ATA coinvolto:

Tecnico di settore, magazziniere, guardaroba,ATA

Attrezzature:

PERSENTE NEI LABORATORI

Materiali di consumo:

in base al tipo di incontro

Tempi e durata:

Da novembre ad aprile il pomeriggio

Metodologia:

lezioni frontali o di partecipazione

Risultati attesi/prodotti:

Partecipazione attiva e interessata degli alunni delle classi coinvolte

Modalità di monitoraggio e valutazione:

test finale di monitoraggio

Luogo e data: Marina di Massa 15/10/2017.

Firma del referente/responsabile del progetto

*Di nello Angelo*

