

I.P.S.S.E.O.A. "G. MINUTO"
MARINA DI MASSA

PIANO OFFERTA FORMATIVA A.S. 2017/2018

PROPOSTA PROGETTO/ATTIVITA'

Denominazione progetto/attività

La colaricreazione.

Responsabile progetto ed eventuali collaboratori/enti esterni

Prof. Giacomo Lo Cascio

Obiettivi e contenuti

Il contenuto del progetto è quello di dare la possibilità a tutti coloro che per motivi diversi gravitano attorno al nostro Istituto (personale Docente, ATA, Educativo, genitori, alunni e altri) di poter fare una colazione o una ricreazione diversa dal solito. Infatti mentre gli alunni di sala e vendita delle classi III,IV e V, saranno impegnati nella preparazione e somministrazione di caffè, cappuccini, cioccolate, thè, macedonie, toast, spremute, yogourt e altro, gli alunni delle classi III, IV e V di cucina e pasticceria saranno impegnati nella preparazione di brioches, torte dolci e salate, e altri prodotti di pasticceria e cucina che saranno poi messi in vendita nei vari punti che saranno individuati all'interno dell'Istituto. La preparazione e la somministrazione delle brioches avverrà durante tutto l'arco della settimana. La finalità del progetto è quella di permettere agli alunni una migliore conoscenza delle tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti, nonché consentire una maggiore capacità organizzativa e lavorativa. Il ricavato, al netto delle varie voci di spese, sarà finalizzato all'acquisto di attrezzature, attrezzerie e materie prime, funzionali al corretto e completo svolgimento delle attività dei laboratori anche degli anni scolastici successivi.

Tempi di realizzazione

I tempi per la realizzazione del progetto sono quelli derivanti dagli impegni laboratoriali degli indirizzi professionali interessati

Classi e numero degli studenti coinvolti

Interessate al progetto saranno tutte le classi III, IV e V degli indirizzi di sala/vendita e cucina/pasticceria.

Risorse professionali previste

Partecipanti	Impegno in ore	Compenso orario	Importo
Docenti di sala e vendita, di cucina e di pasticceria			
Personale ATA assistenti tecnici di cucina e sala			
Personale esterno			
Totale			

Risorse tecniche strumentali previste

Risorse tecniche strumentali	Descrizione	Importo
Aule		
Laboratori	Laboratori di cucina, pasticceria e bar.	
Altro		
Materiale di consumo	Materie prime necessarie alla preparazione di quanto sarà messo in vendita.	
Spese di trasporto		
Totale		

Risorse finanziarie:

X ASL

Marina di Massa, 15 Ottobre 2017

Il Responsabile del progetto

ITP Giacomo Lo Cascio