



**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: Il Brunch**

**Responsabile:**

ITP Giacomo Lo Cascio

**Premessa:**

Il progetto si pone come obiettivo quello di consentire al personale interno e agli avventori esterni, dietro consono pagamento, la possibilità di consumare un pasto nel quale vengono preparati e offerti elementi tipici della prima colazione in aggiunta a quelli del pranzo come carni fredde, salumi, pesci, torte salate, primi piatti realizzati con la tecnica della cucina flambè, frutta ed altro.

**Obiettivi misurabili:**

la finalità del progetto è quella di consentire agli alunni della classe IV SA di ampliare le conoscenze relative ad un servizio che, negli ultimi anni sta avendo sempre più spazio all'interno della ristorazione alberghiera. Gli alunni interessati dovranno dimostrare di essere in grado di organizzare il lavoro in modo autonomo, migliorare la conoscenza delle tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti, nonché consentire una maggiore capacità organizzativa e gestionale.

**Traguardi di competenze che si intendono attivare:**

al termine del progetto gli alunni del settore di sala e vendita, dovranno essere di svolgere i compiti auto assegnati in modo professionale e nel rispetto delle regole del servizio. Dovranno essere capaci di interagire con i colleghi e i clienti ai fini dello svolgimento del servizio in modo pieno e corretto..

**Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:**

interagire in gruppo, valorizzare le proprie e le altrui capacità, contribuire all'apprendimento comune, essere in grado di gestire le problematiche derivanti dal servizio e le eventuali conflittualità.

**Discipline coinvolte:**

Cucina, pasticceria, sala/bar e vendita, accoglienza turistica.

**Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:**

**Destinatari:**

Il progetto è destinato a tutti coloro che svolgono attività lavorativa e di studio all'interno dell'Istituto e agli esterni.

Soggetti coinvolti:

il progetto vede coinvolti tutti gli alunni della classe IV sez. SA e la classe di cucina/pasticceria impegnata nell'esercitazione il giorno di sabato.

Risorse strumentali:

tutte le attrezzature di sala e cucina necessarie al corretto e completo svolgimento dei servizi.

Risorse finanziarie:

il progetto sarà finanziato con i fondi dell'alternanza scuola lavoro.

Personale esterno autorizzato:

nessuno

Personale ATA coinvolto:

assistenti tecnici dei laboratori di sala e cucina/pasticceria, assistente tecnico del settore ricevimento e collaboratori scolastici.

Tempi e durata:

il progetto partirà il giorno sabato 4 novembre e avrà cadenza bisettimanale, sino la termine dell'anno scolastico.

Luogo e data: Marina di Massa, 15 ottobre 2017

Firma del responsabile del progetto

Prof. Giacomo Lo Cascio