



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: **CUCINA DI STRADA**

Responsabile: **ALESSANDRO TARCA**

**Finalità:** Il presente progetto ha come finalità didattica la conoscenza dei cosiddetti "cibi di strada" e di tutti quei prodotti biologici e tipici che vengono prodotti e successivamente commercializzati nei mercatini gestiti dai Gruppi di acquisto solidale della nostra Provincia.

Agli studenti sarà data l'opportunità di organizzare e "gestire didatticamente" un gazebo debitamente attrezzato per effettuare dimostrazioni di cucina senza somministrazione al pubblico di quanto preparato.

### **Obiettivi didattici misurabili:**

- Maggior conoscenza dei prodotti locali
- Incremento delle ore di attività in laboratorio

### **Competenze trasversali interessate:**

- Capacità di risolvere problemi in un contesto di tipo urbano (mercato di strada)
- Capacità di assumere decisioni relative all'organizzazione più razionale dello spazio dimostrativo (gazebo)
- Capacità di raggiungere un obiettivo condiviso con i compagni
- Integrazione degli studenti con disabilità

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

- Imparare a progettare
- Imparare a collaborare interagendo in gruppo in un reale contesto urbano e al di fuori dello "spazio scuola".

### **Discipline coinvolte:**

- Enogastronomia (cucina)

- Enogastronomia (sala-bar)
- Matematica/Economia (ipotesi di vendita dei prodotti con determinazione dei costi sostenuti e del corretto prezzo di vendita al pubblico; determinazione delle quantità occorrenti per grandi affluenze di persone).
- Scienze degli alimenti (trasporto dei cibi a temperatura controllata, contaminazioni crociate).

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

- Organizzazione e preparazioni di base si svolgeranno all'interno dei laboratori dell'Istituto durante il regolare orario di lezione; il trasporto avverrà mediante contenitori termici in polistirolo forniti dal mercato stesso. La partecipazione ai mercatini avverrà sulla base di un calendario in fase di definizione (bando del Comune di Carrara con scadenza 20 ottobre 2017) presumibilmente con cadenza quindicinale.

#### **Destinatari:**

- Studenti delle classi terze cucina

#### **Soggetti coinvolti:**

- Docente di laboratorio cucina
- Autista dell'Istituto
- Assistente tecnico in servizio

#### **Risorse strumentali:**

- Utilizzo del laboratorio di cucina classi terze
- Gazebo e tavoli forniti dai referenti dei Gruppi di acquisto solidali

#### **Risorse finanziarie:**

- Fondo destinato all'alternanza scuola/lavoro

#### **Ore di insegnamento di personale interno:**

- Ore aggiuntive di insegnamento comunque non superiori alle 30 unità orarie

#### **Ore di coordinamento e progettazione:**

- 10 ore di attività non curricolari

#### **Personale ATA coinvolto:**

- Assistente tecnico in servizio (nel caso di ore aggiuntive esse saranno considerate "a recupero").

#### **Attrezzature:**

- Forno a microonde
- Buste per sottovuoto
- Contenitori a perdere

#### **Materiali di consumo:**

- Provenienti dalle quotidiane attività didattiche

#### **Tempi e durata:**

- Da ottobre 2017 a maggio 2018

**Metodologia:**

- Insegnamento frontale in aula per la spiegazione delle ricette
- Attività laboratoriali per la preparazione

**Risultati attesi**

- Promozione sul territorio delle attività solitamente svolte nelle cucine dell'Istituto
- Partecipazione a manifestazioni di interesse collettivo (fiere, convegni, mercati biologici e tipici, ecc...)

**Modalità di monitoraggio e valutazione:**

- Gli studenti coinvolti nel progetto svolgeranno l'attività in regime di alternanza scuola/lavoro. Il numero di ore che ogni allievo dedicherà allo sviluppo del presente progetto sarà conteggiato dal sottoscritto e comunicato ai referenti dell'alternanza. Questi ultimi andranno poi ad incrementare il numero di ore già svolto da ogni studente in stage ed in altre attività con il nuovo monte orario.
- Il comportamento tenuto dagli studenti e l'atteggiamento da loro dimostrato, saranno considerati dal sottoscritto importanti elementi per la valutazione globale di ogni alunno

Marina di Massa, 01 ottobre 2017

Alessandro Tarca