

Allegato: scheda progetto

Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEMA PROGETTO P.T.O.F.
I.P.S.S.E.O.A. G.MINUTO,

2017/2018

Titolo:

Eventi : L'Aperitivo- Il breakfast. Lunch- Gala dinner.

Responsabile:

Prof. Adriano Andreoli

Premessa:

Il Progetto fondamentale dove all'interno del laboratorio non c'è la simulazione ma la realtà: evento

Finalità:

La pratica nella tecnica del servizio di Ristorazione.

Obiettivi misurabili:

Inequivocabilmente misurabile con la soddisfazione del nostro ospite (cliente). Con un controllo costante dell'Insegnante.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

Nell'ambito di attività si intende far acquisire abilità ed esperienze inerenti al mestiere di fare a regola d'arte e compiere conseguentemente affidabilità.

Competenze trasversali interessate:

Esaltare in base al processo produttivo degli Eventi le caratteristiche personali dell'individuo per trasformare le conoscenze in comportamento .

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

Maturazione di competenze intese come capacità di fornire criteri di giudizio per scoprire quali informazioni, conoscenze o esperienze siano maggiormente pertinenti in una situazione specifica.

Discipline coinvolte:

Accoglienza-Sala Bar e Cucina.

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

Il progetto Eventi che si programma nel primo anno del secondo biennio e il monoennio finale per realizzare la vera filosofia Professionale con conoscenze e competenze e dare la possibilità ai nostri alunni di avere una esperienza reale nel campo della ristorazione all'interno del nostro Istituto e contemporaneamente avere una esperienza di alternanza scuola-lavoro con le Aziende del territorio.

Destinatari:

Gli alunni che frequentano le classi: III. IV. V. nei tre indirizzi sopra elencati.

Soggetti coinvolti:

Tutti coloro che frequentano il nostro Istituto in primis: i nostri alunni il corpo Insegnante il personale ATA

Risorse professionali:

Insegnanti di indirizzo e personale ATA nei laboratori delle III- IV- V.

Risorse strumentali:

I TRE LABORATORI ACCOGLIENZA SALA BAR. CUCINA

Risorse finanziarie:

NESSUNA.

Ore di insegnamento di personale interno:

Giornaliero : dalle 8,00 alle 16,00. Programmazione a data

Ore di coordinamento e progettazione:

32 ore.

Personale esterno autorizzato:

.....

Personale ATA coinvolto:

ACCOGLIENZA SALA BAR. CUCINA

Attrezzature:

LABORATORI.

Materiali di consumo:

MENU PROGRAMMATO FISSO A SCELTA LA CANTINA. IL BAR

Tempi e durata:

Ogni evento viene programmato a data.

Metodologia:

Ciclo cliente.

Risultati attesi/prodotti:

Abilità conseguite in base agli indirizzi e alla fine del III- IV -V.

Modalità di monitoraggio e valutazione:

la valutazione e il monitoraggio avvengono alla fine di ogni evento dopo che gli Insegnanti hanno seguito gli alunni direttamente in itinere.

Luogo e data: Marina di Massa,12 ottobre 2017

Firma del referente/responsabile del progetto

Adriano Andreoli

