



Allegato: scheda progetto

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,

2019-2020

Titolo:

Ristorante Didattico

Responsabile:

Prof. Adriano Andreoli

Premessa:

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

Finalità:

La pratica nella tecnica del servizio di Ristorazione. ( ciclo cliente).  
Obiettivi misurabili:

Inequivocabilmente misurabile con la soddisfazione del nostro ospite ( cliente max 40). 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 del Ristorante didattico 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 Ristorante didattico è un progetto che si programma nel primo anno del secondo biennio 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. Dal lunedì al venerdì

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:

Quattro settimane da programmare nel calendario scolastico nel periodo prima e dopo Pasqua

Dal marzo al marzo 2020

Dal aprile al aprile 2020

Metodologia:

Ciclo cliente.

Risultati attesi/prodotti:

Abilità conseguite in base agli indirizzi e alla fine del III ANNO

Modalità di monitoraggio e valutazione:

la valutazione e il monitoraggio avvengono alla fine delle quattro settimane dopo che gli Insegnanti hanno seguito gli alunni direttamente in itinere.

Luogo e data: Marina di Massa, 31 ottobre 2019.

Firma del referente/responsabile del progetto

Adriano Andreoli

