

I.I.S. ALDO MORO
Via CAPONE 1 MONTESARCHIO (BN)
PIANO OFFERTA FORMATIVA A.S. 2016/2017
SINTESI PROGETTO/ATTIVITA'

1.1 Denominazione progetto

COMPETIZIONE IN ATTIVITA' PROFESSIONALE : " Il barman moderno tra innovazione e tradizione "

I.P.S.S.C.T.A. "ALDO MORO"
MONTESARCHIO (BN)

1.2 Responsabile progetto

PROF. Baldino Rosario

Prot. N. 5657 del 15/10/16
Cat. C Cl. 1 Fasc. Per.

1.3 Obiettivi

L'obiettivo del progetto è quello di migliorare le competenze e le conoscenze degli allievi verso nel campo specifico della scoperta e valorizzazione del territorio in tutti i settori dell'Ho.re.ca, incentivandone l'affermazione professionale e favorendo la conoscenza delle esperienze e metodi di lavoro trasmesse dai docenti dell'Istituto.

Il corso - concorso ha anche lo scopo di:

- ✓ potenziare l'espressione verbale e dei movimenti durante le fasi di proposta del prodotto;
- ✓ migliorare la padronanza dell'uso delle lingue straniere;
- ✓ predisporre gli allievi alla competizione valorizzando alcuni fattori fondamentali quali: la creatività e la passione tramite un confronto professionale che promuove il consumo dei prodotti tipici di enogastronomia del proprio territorio al bar e in attività di aggregazione giovanile con tecniche moderne e classiche di preparazione.

Inoltre consente di:

- Conoscere i vari prodotti utilizzati e la loro provenienza
- Classificare le tecniche di produzione e servizio di varie bevande miscelate e non di accompagnamento ai prodotti tipici regionali e nazionali al bar
- Individuare i metodi di conservazione e confezionamento
- Conoscere i prodotti tipici della Campania e quelli nazionali
- Individuare le bevande e vini in uso al bar
- Conoscere le note storiche

Destinatari :

ALLIEVI DELLE CLASSI 3° 4° e 5° SALA BAR

Metodologia :

- A) lezione frontale svolta in laboratorio di sala-bar;
- B) esercitazione pratiche legate alle tecniche di servizio e di vendita nel laboratorio di sala e bar con attrezzature dedicate;
- C) incontri con esperti di settore
- D) zona tecnica di degustazione;
- e) uscite didattiche presso aziende di eccellenza regionale;

1.4 Durata

Da **NOVEMBRE 2016** a **MARZO 2017**

Modalità organizzative :

Il progetto si svolgerà in 10 lezioni da 3 ore pomeridiane dalle ore 14:30 alle 17:30 e incontri con esperti di settore da definire in base alle loro disponibilità saranno richieste adesioni di partecipazione a cui potranno essere chiesti dei piccoli contributi di partecipazione ed 1 lezione finale di 5 ore per partecipazione prova pratica " cocktails e territorio "

nb. gli incontri con gli esperti potranno essere effettuati anche di mattina in concomitanza con le esercitazioni pratiche delle classi terze sala.

1.5 Risorse umane

Personale della scuola

- N° (1) DOCENTE DI ITALIANO (3 ore)
- N° (1) DOCENTE LINGUA INGLESE (3)
- N° (1) DOCENTE LINGUA FRANCESE (3)
- N° (1) DOCENTE LINGUA SPAGNOLO (3)
- N° (1) DOCENTE DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI (3 ore)
- (2) DUE INSEGNANTI TECNICO PRATICO DI SALA-BAR (20 ore)

Collaboratori scolastici (1) UNO 15 ore ciascuno

Assistente tecnico (1) UNO 15 ore ciascuno

1.6 Beni e servizi

Spazi laboratorio BAR - aula multimediale-

Materiale Prodotti di consumo per esercitazione di bar

Materiale di cancelleria, e materiale per le premiazioni

Varie Pullman x visita guidata

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO
PROF. BALDINO ROSARIO