

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

Prot. N. 5637 del 15/10/16  
Cat. C Cl. 1 Fasc. Pers

# PROGETTO CAKE DESIGN

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

REFERENTI: prof.re Pasquale Farina -- prof.ssa Filomena Russo

# SCHEMA DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

## “Cake Design di base”



### 1. TITOLO DEL PROGETTO: “Cake Design di base”

### 2. PRESENTAZIONE:

#### a. Introduzione:

Tale progetto si propone di avvicinare gli alunni della Scuola Alberghiera, che hanno scelto l'indirizzo cucina, alla tecnica del Cake Design e si propone, nel contempo, di aiutarli a riconoscere l'importanza della nuova figura professionale del “designer” nella pasticceria .

Nel corso del progetto, oltre ai metodi base, come la copertura della torta con pasta di zucchero, saranno utilizzati anche procedimenti più specifici e complessi come l'applicazione delle decorazioni con la tecnica del Quilting, Drappeggio, Flowers, Painting, Modelling, Ghiaccia reale e così via.

#### b. Illustrazione del metodo:

- Metodo teorico:

Illustrazione delle varie tecniche e della strumentazione utile ad attuarle in lingua italiana e parallelamente in lingua inglese;

- Metodo pratico:

Dimostrazione pratica della tecnica del “cake design” con realizzazione di una base torta con applicazioni di decorazioni realizzate secondo le svariate tecniche che saranno mano a mano illustrate nelle loro molteplici applicazioni;

c. Strumenti e materiali da utilizzare:

- Gli strumenti utili alla realizzazione del “cake design” sono molteplici. Si partirà dalla manipolazione effettuata dell’alunno nell’approcciarsi alla tecnica che, nell’attività, si servirà, oltre che degli strumenti tradizionali della pasticceria, di strumenti specifici come: Pinze per incisioni, stampi in silicone, rulli, rotelle, bordi a festone, cutters, tagliapasta ad espulsione, bisturi, attrezzi per il modelling, attrezzi mould, stampi vari trapuntati, set ad impressione, stencil, venatori ecc....
- I Materiali che saranno utilizzati sono: pasta di zucchero, pasta di modellaggio, pasta di gomma, coloranti naturali alimentari vari, gelatina, colla edibile, addensanti vari come CMC, spray lucidanti edibili, e così via.

### 3. OBIETTIVI/FINALITA' AZIONI E RISULTATI ATTESI:

L’obiettivo che si propone di raggiungere questo Progetto di “cake design” è quello di migliorare la professionalità dei ragazzi oltre che stimolarne l’interesse e la partecipazione.

I discenti andranno ad approfondire l’attività di pasticceria, lavorando con diverse tipologie di “Paste” (“gum paste” e “modelling paste”), impareranno inoltre le diverse tecniche di approccio alle decorazioni e a distinguere i vari tipi di ingredienti utilizzati studiandone le varie caratteristiche, sapranno effettuare con precisione le colorazioni della pasta di zucchero distinguendo per tipologia i coloranti utilizzati (polvere, gel e pasta).

Ogni allievo coprirà il proprio “dummy” con pasta di zucchero e lo decorerà secondo il tema scelto dall’esperto esterno.

Obiettivo	Azione
Conoscenza delle attrezzature utilizzate	Spiegazione in maniera approfondita di tutta l’attrezzatura necessaria e parallelamente in lingua inglese. La pasta di zucchero gum paste e modelling paste. Le differenti coperture (ganache, crema al burro e panna vegetale)
Conoscenza basilare	Colorazione della pasta Metodi di stesura della pasta Realizzazione di un fiocco ornamentale

**4. TEMPI DI ATTUAZIONE:**

- 20 lezioni da ore 2 cadauna

**5. ORARI E GIORNI STABILITI:**

- Orari e giorni da stabilire in accordo con il Dirigente Scolastico secondo le esigenze della scolaresca.

**6. DESTINATARI DEL PROGETTO:**

- Alunni con programma di studio ad indirizzo “Cucina”

**7. RISORSE UMANE:**


- Personale collaboratore dell’esperto esterno .

**8. ALLESTIMENTO LUOGO:**

Sarà a cura dell'esperto esterno provvedere all'allestimento del locale o dei locali da adibire all'espletamento del progetto e sarà sempre a carico dello stesso provvedere alla fornitura del materiale utile.

9. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE CON VERIFICA:

Gli alunni saranno valutati in base alle competenze acquisite durante il corso mediante un test con prova pratica finale.



## ABSTRACT PROGETTO

### 1.1 Denominazione progetto

CAKE DESIGN

### 1.2 Responsabili progetto

Prof.re FARINA PASQUALE – Prof.ssa RUSSO FILOMENA

### 1.3 Obiettivi

Il progetto si propone di migliorare la professionalità degli allievi oltre che stimolarne l'interesse e la partecipazione.

I discenti approfondiranno l'attività di pasticceria, lavorando con diverse tipologie di 'Paste' ('gum paste' e 'modelling paste').

Impareranno, inoltre le diverse tecniche di approccio alle decorazioni e a distinguere i vari tipi di ingredienti utilizzati studiandone le caratteristiche.

Sapranno effettuare con precisione le colorazioni della pasta di zucchero distinguendo per tipologia i coloranti utilizzati (polvere, gel e pasta).

Approfondiranno e potenzieranno la lingua inglese.

### 1.4 Articolazione

*Il progetto sarà articolato in lezioni da stabilire tenendo presente le esigenze degli allievi e del calendario scolastico.*

*Nel corso del progetto, oltre ai metodi di base come la copertura della torta con pasta di zucchero, saranno utilizzati anche procedimenti più specifici e complessi come l'applicazione delle decorazioni con la tecnica del Quilting, Drappeggio, Flowers, Painting, Modelling, Ghiaccia reale ed altro.*

*Le lezioni saranno svolte in maniera approfondita anche in lingua inglese.*

### 1.5 Durata

UN MESE

### 1.6 Destinatari

ALUNNI DELLE CLASSI V SEZ. A - B INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

### 1.7 Risorse umane

ESPERTO ESTERNO E SUOI COLLABORATORI

### 1.8 Attrezzature, beni e servizi

Pinze per incisioni, stampi in silicone, rulli, rotelle, bordi a festone, cutters, tagliapasta ad espulsione, bisturi, attrezzi per il modelling, attrezzi mould, stampi vari trapuntati, set ad impresione, stencil, venatori ed altro.

Sarà utilizzato il laboratorio di cucina.