

**1.1 Denominazione progetto**

ARTE BIANCA

Prot. N. 5657 del 15/10/16  
Cat. C Cl. 1 Fasc. Pers.**1.2 Responsabile/i progetto**

proff. FELEPPA GIUSEPPE, CIERVO CLEMENTE, VERDICCHIO FRANCESCO

**1.3 Obiettivi**

Formare professionisti in un settore in forte espansione

L'obiettivo principale del progetto è quello di formare operatori nel settore dell'arte bianca preparati a rispondere alle esigenze del settore attraverso l'acquisizione di un buon livello di padronanza delle tecniche operative e di un'adeguata conoscenza teorica e pratica di base richiesta per questa professionalità:

- sviluppo della manualità nella lavorazione del pane, degli impasti dei biscotti e relativa cottura e taglio di dolci, gelati e pasta fresca
- utilizzo di impastatrici, filonatrici, carrelli, taglierine e forni
- approfondimento della conoscenza delle varie fasi di lavorazione dei prodotti
- sviluppo delle capacità di riconoscere la qualità del prodotto finito e degli ingredienti utilizzati
- capacità di intuire tempistica e modalità delle lavorazioni per realizzare un buona qualità del prodotto finito
- competenze sul corretto impiego delle materie prime e delle precise metodologie e tecniche di produzione applicate a queste

**1.4 Articolazione**

Il progetto è realizzato in orario extracurriculare con un incontro settimanale di due ore

**1.5 Durata**

Il progetto può essere sviluppato da marzo ad aprile 2017

**1.6 Destinatari**

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi quarte e quinte

**1.7 Risorse umane**

Docenti tecno-pratici di cucina: classe di concorso C500

**1.8 Attrezzature, beni e servizi**

Laboratorio cucina e attrezzature professionali varie