

PIANO OFFERTA FORMATIVA A.S. 2016/2017
SINTESI PROGETTO/ATTIVITA'

1.1 Denominazione progetto

"L'ARTE DEL CAFFE'"

COMPETIZIONE IN ATTIVITA' PROFESSIONALE INTERNA

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

Prot. N. 5657 del 15/10/16

Cl. C Cl. 1 Fasc. Per

1.2 Responsabile progetto

Prof. BALDINO ROSARIO

DOCENTI COINVOLTI: DOCENTI DI SALA E BAR

1.3 Obiettivi

L'obiettivo del progetto è quello di stimolare gli allievi verso gli studi nel campo specifico dell'utilizzo del caffè 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 concorso ha anche lo scopo di potenziare l'espressione verbale e dei movimenti durante le fasi di proposta del prodotto; di migliorare la padronanza dell'uso delle lingue straniere;

di predisporre gli allievi alla competizione valorizzando alcuni fattori fondamentali quali: la creatività e la passione tramite un confronto professionale che promuove il consumo di questa particolare bevanda proposta e richiesta in tutto il mondo.

- La tecnica di produzione del caffè e le varietà di caffè in commercio
- Le tecniche di estrazione del caffè
- I metodi di preparazione della bevanda e il servizio
- Il caffè nelle regioni d'Italia
- Il caffè della Campania
- Note storiche

Destinatari :

Allievi delle classi 1°, 2°, 3° anno del laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala bar e vendita

Metodologia :

- lezione frontale svolta in aula e laboratorio di sala-bar
- esercitazione pratiche di caffetteria legate alle tecniche di servizio e di vendita nel laboratorio di bar con attrezzature dedicate;
- zona tecnica di degustazione
- uscite didattiche presso aziende d'eccellenza in regione

1.4 Durata

Da NOVEMBRE 2016 a APRILE 2017

Modalità organizzative :

- il progetto si svolgerà durante le lezioni pratiche di laboratorio ed in classe che serviranno a preparare gli allievi alla competition
- verranno effettuate visite guidate in aziende di torrefazione e di ospitalità del territorio
- i rappresentanti (due) per ogni classe si cimenteranno in una competizione finale circa la preparazione, servizio e proposta di un elaborato di caffetteria, verso la fine dell'anno scolastico divisi per categorie in base alle annualità (il regolamento della competizione verrà elaborato in seguito)
- i rappresentanti verranno selezionati in base a delle prove (uguali per tutte le classi) somministrate ai vari gruppi classe dai propri docenti riferimento

1.5 Risorse umane

Personale della scuola

Docente di Italiano
Docente Lingua Inglese
Docente Lingua Francese
Docente Lingua Spagnolo
Docente di Scienze degli Alimenti
Docenti Tecnico Pratico di Sala-Bar

Collaboratori scolastici

(2) DUE

Assistente tecnico

(2) DUE

1.6 Beni e servizi

Spazi laboratorio BAR -aula multimediale-

Materiale Prodotti di consumo per esercitazione di CAFFETTERIA E CAFFE'

Materiale di cancelleria e targhe premi e pergamene

Varie: Pullman x visita guidata

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO
PROF BALDINO ROSARIO