

ABSTRACT PROGETTO

1.1 Denominazione progetto

PASTICCERIA

I.P.S.S.C.T.A. "ALDO MORO"

MONTESARCHIO (BN)

Prot. N. 5657 del 15/10/16

Cat. C Cl. 1 Fasc. Per

1.2 Responsabile/i progetto

proff. FELEPPA GIUSEPPE, CIERVO CLEMENTE, VERDICCHIO FRANCESCO

1.3 Obiettivi

- ✓ Motivare e rimotivare gli alunni alla frequenza scolastica contrastando la dispersione ed incrementare le attività di professionali
- ✓ Formare professionisti in un settore in forte espansione
- ✓ Soddisfare la crescente richiesta da parte del comparto dell'industria alimentare, che ha bisogno di operatori competenti e professionali al fine di raggiungere quegli standard di qualità che oggi sono divenuti requisiti fondamentali
- ✓ Soddisfare la continua richiesta di aziende artigianali e di laboratori di pasticceria inseriti in strutture ristorative di alta qualità.
- ✓ Raggiungimento di una professionalità autonoma ed imprenditoriale

L'obiettivo principale è quello di far acquisire agli studenti una buona manualità, senso di organizzazione del lavoro, attitudine alla precisione nelle misure, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza, sviluppare un proprio stile artistico in pasticceria.

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 gennaio a marzo 2017

1.6 Destinatari

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi terze, quarte e quinte indirizzo cucina

1.7 Risorse umane

Docenti tecno-pratici di cucina: classe di concorso C500

1.8 Attrezzature, beni e servizi

Laboratorio cucina e pasticceria, attrezzature professionali varie