



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026-21733 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

Ai docenti tutor PCTO
delle classi triennio Alberghiero
indirizzi enogastronomia e sala e vendita
agli alunni delle classi
3A-C-D-E
4A-C-D
5A-C-D
Al sito web

OGGETTO: Progetto percorso di alternanza "Stellati per la DAD"

Sui comunica l'attivazione el progetto in oggetto per le classi del triennio Alberghiero, indirizzo enogastronomia e sala e vendita, della durata di 40 ore suddivise come segue, salvo variazioni concordate:

MODULO I	n. 15 ore	Lezione in Diretta online attraverso la piattaforma Facebook	10 lezioni tenute da chef di rinomata esperienza e valore.
MODULO II	n. 5 ore	Lezione in Diretta ON line attraverso la piattaforma Facebook	10 appendici alla lezione tenuta dallo chef, in cui si valutano le caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate nella preparazione delle ricette. Valutazioni ed analisi dei risultati attesi dall'utilizzo di attrezzature professionali nell'impresa professionale.
MODULO III	n. 20 ore	Test di Verifica Presso il domicilio dello studente (autonomamente) ed on line, attraverso la piattaforma del sito aziendale	Gli studenti, realizzeranno presso le loro abitazioni, una reinterpretazione delle ricette presentate dagli chef, avvalendosi delle attrezzature e dei materiali disponibili in casa, inviandone documentazione fotografica e scheda tecnico descrittiva del lavoro realizzato. Alla fine di ogni ricetta, accedendo ad un apposito link internet, dovranno registrarsi, inviare il lavoro svolto e rispondere ad un questionario con domande inerenti le ricette.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
*IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI*
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026-21733 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

La prima lezione on line (diretta FB sulla pagina CasolaroHotellerieS.p.a.) si terrà il giorno 17 febbraio 2021 dalle ore 17 con lo chef stellato Paolo Gramaglia del Ristorante President in Pompei. Le lezioni avranno cadenza settimanale e saranno comunicate con successivi avvisi sul sito della scuola.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maria Venuti

Firma autografa sostituita a mezzo stampa Ai sensi dell'art.3, comma 2, d.lgs.39/93