



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
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF.LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. **FRIS007004** e-mail: fris007004@istruzione.it C.F. **90012980604**

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

Anno Scolastico 2021/2022

SINTESI PROGETTO - ATTIVITA'

Sezione 1- Descrittiva

1.1 Progetto - Attività

Codice	Denominazione: CHEF PÂTISSIER
------------------------	--------------------------------------

1.2. Responsabile del Progetto

prof. ssa VALENTE Annalisa- prof.ssa MATTIA Francesca

1.3-Obiettivi

a)Obiettivi formativi

- divulgare peculiarità delle ricette tipiche delle feste
- risvegliare l'interesse alla riscoperta dei sapori di un tempo
- Conoscere le tipologie e le composizioni degli alimenti
- Conoscere i principi nutritivi
- Conoscere la trasformazione degli alimenti
- Conoscere la tipologia dell'alimentazione locale dei nostri giorni
- Conoscere la tipologia dei cibi nella tradizione locale e la motivazione delle loro origini
- arricchire le conoscenze gastronomiche e il valore delle tradizioni locali
- educare a una adeguata alimentazione e favorire sani stili di vita
- valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica, con particolare riferimento alla qualità degli alimenti
- prevenire i disturbi alimentari frutto di una conoscenza poco approfondita dei nutrienti, degli apporti calorici e della qualità degli alimenti.

b) Destinatari:

Studenti del primo biennio indirizzo alberghiero

c)Priorità e traguardi

- sensibilizzare gli alunni sull'importanza delle tradizioni e sull'alimentazione corretta ed equilibrata
- sviluppare la creatività e stimolare la curiosità verso i sapori di un tempo
- riflettere sulle proprie abitudini e tradizioni alimentari e confrontarle con quelle di altri paesi

d)Metodologie e area di potenziamento

Il progetto vuole coinvolgere i ragazzi nel comprendere il ruolo dell'alimentazione nella loro vita quotidiana e di riavvicinarli alle tradizioni, oltre a favorire un consumo più equilibrato e critico degli alimenti. Stagionalità, provenienza e rispetto dell'ambiente sono tutti concetti che, una volta assorbiti dai ragazzi, faranno parte di uno sviluppo armonico della loro personalità, e certamente anche della loro cultura, non solo in campo alimentare.

Attraverso il coding gli studenti diventano soggetti attivi della tecnologia poiché i risultati sono immediati: in poco tempo possono creare prodotti digitali finiti.

La valutazione dell'efficacia del progetto sarà espressa dalla ricaduta sulle realtà dei comportamenti degli alunni, nella loro quotidianità, nel rapporto con il cibo e il benessere personale.

e) Rapporti con altre istruzioni:

I materiali digitali saranno resi disponibili su un'area specifica del sito web della scuola e sul profilo facebook, scaricati gratuitamente da parte di tutte le scuole; saranno pubblicati in formato digitale sul giornalino della scuola.

Videoconferenze tra gli alunni e i docenti (anche di altre scuole in rete)

1.4- Durata

a) Arco temporale di attuazione del progetto:

Intero anno scolastico 2021/2022 (anche in modalità digitale)

b) Fasi operative e attività da svolgere nell' E . F. 20....

- scrivere la ricetta e/o procedimento anche in formato multimediale
- realizzare il dolce
- scattare foto per presentare il proprio lavoro
- presentazione del lavoro finito (in formato multimediale)
- confronto con i compagni e scambio di idee

Lezioni frontali, lezioni interattive, ricerca di materiale informativo in siti Internet, ricerca personale

c) Fasi operative e attività da svolgere nell' E . F. 20....

1.5-Risorse Umane

a) Docenti	Anno	Ore	Anno	Ore
Prof.ssa VALENTE Annalisa	2021/2022			
	2021/2022			

Prof.ssa MATTIA Francesca				
Segue Risorse Umane				
b)Personale A.T.A:	Anno	Ore	Anno	Ore
Sig.re Ruggero Donato	2021/2022			
c)Collaboratori esterni:				
d)Altri operatori con ruoli rilevanti:				
Docenti materie area professionalizzante				

1.6- Beni e Servizi

a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto:
PC- STAMPANTE- VIDEOPROIETTORE

b)Acquisti – E. F. 20.... / 20....

RISME DI CARTA

c) Acquisti – E. F. 20.... / 20....

Cassino li, 29/09/2021

Il Responsabile del Progetto

Prof.ssa Annalisa Valente

Prof.ssa Francesca Mattia

Esercizio finanziario 2018

Tabella 1 - a cura del D.S.G.A.

AGGR.	VOCE	ENTRATE	IMPORTI IN €			
			Anno	Anno	Anno	Anno
01	01	AVANZO DI AMMINISTRAZIONE				
		Non vincolato				
	02	Vincolato				
02	01	FINANZIAMENTO DELLO STATO				
		Dotazione ordinaria				
	02	Dotazione perequativa				
	03	Altri finanziamenti non vincolati				
03	01	FINANZIAMENTI ENTI TERRITORIALI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
04	01	CONTIBRUTI DA PRIVATI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
05	01	PROVENTI DA GESTIONI ECONOMICHE				
		Azienda agraria				
		Azienda speciale				
		Attività per conto terzi				
		Attività convittuale				
06		ALTRE ENTRATE				
07		MUTUI				
TOTALE RISORSE PROGETTO €						
99		PARTITE DI GIRO				

Tipologia	Spese				
01	Trattamento fondamentale ed accessorio				
02	Missioni				
03	Altre spese di personale				
04	Beni d'investimento				
05	Beni di consumo				
06	Prestazioni di servizi da terzi				
07	Tributi				
08	Altre spese				
09	Oneri finanziari				
TOTALE SPESE PROGETTO €					
99	PARTITE DI GIRO				

Data _____

Timbro e firma del DSGA _____