



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](mailto:fris007004@istruzione.it) C.F. 90012980604

**PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA**

**Anno Scolastico 2021/2022**

**SINTESI PROGETTO - ATTIVITA'**

Sezione I- Descrittiva

1.1 Progetto - Attività

<b>Codice</b> .....	<b>Denominazione: LE STAGIONI DELL'ARTE GASTRONOMICA</b>
------------------------	--

1.2. Responsabile del Progetto

Prof.ssa FRANCESCA MATTIA – Prof.ssa ANNALISA VALENTE

1.3-Obiettivi

- a)Obiettivi formativi
- far nascere una ricetta da un colore e/o da una forma
- essere in grado di fare la scelta dei colori per quanto riguarda l'allestimento di un piatto
- essere capace di ispirarsi ai colori di un quadro impressionista o altro periodo artistico a sua scelta, per creare una ricetta utilizzando ingredienti dai colori vivaci per poi passare a colori più intensi
- riconoscere le tipologie e le composizioni degli alimenti
- approfondire le conoscenze sui principi nutritivi
- assimilare regole e comportamenti per uno stile di vita sano
- far conoscere e valorizzare la stagionalità dei vari prodotti ortofrutticoli, anche attraverso l'esperienza diretta

- cogliere le trasformazioni naturali del territorio in base alla stagione
- influire positivamente sulla comprensione del valore del cibo e del lavoro necessario per crearlo
- saper individuare i piatti locali e regionali a base di prodotti ortofrutticoli tipici del territorio
- sensibilizzare al consumo di ortaggi
- sostenere la salvaguardia dell'ambiente attraverso la consapevolezza del consumo idrico (bene esauribile) e l'attenzione alla riduzione degli sprechi

b) Destinatari:.....ALUNNI DELLE CLASSI SECONDE indirizzo ALBERGHIERO

c) Priorità e traguardi

Lo studente dovrà sentire assieme al sapore il bisogno di concretizzare la sua presentazione e per questo ogni volta in cui immagina un piatto abbozzerà uno schizzo su un foglio. Dovrà fare proprio il principio di **Gualtiero Marchesi** per cui *"il bello è il buono"* e ogni piatto dovrà raccogliere l'idea di bellezza. La percezione visiva, assieme al profumo che penetra nel naso e alle proprietà organolettiche che captano le nostre papille gustative, dev'essere coerente con l'idea di piatto, dovrà trasmettere emozione.

d) Metodologie e area di potenziamento:

Lo studente svolgerà l'attività anche in modalità on-line. Saranno forniti link , informazioni e materiali da consultare. Rafforzerà le conoscenze dei prodotti del territorio e della loro stagionalità, potenzierà le abilità creative per fare della cucina un'arte. Ogni studente dovrà produrre un piatto respirandosi ad un'opera artistica.

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:

Il progetto sarà svolto nell'intero anno scolastico

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

Dovranno essere acquistati cartoncini e ingredienti per la realizzazione delle ricette.

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

.....  
 .....  
 .....

---

---

**1.5-Risorse Umane**

<b>a) Docenti</b>	<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Anno</b>	<b>Ore</b>
Francesca MATTIA	<b>2021/22</b>			
Annalisa Valente	<b>2021/22</b>			

**Segue Risorse Umane**

<b>b) Personale A.T.A:</b>	<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Anno</b>	<b>Ore</b>
Donato Ruggiero	<b>2021/22</b>			
<b>c) Collaboratori esterni:</b>	<b>ex alunni dell'Istituto</b>			

	<b>Alberghiero</b>			
d)Altri operatori con ruoli rilevanti:	<b>Docenti delle materie professionalizzanti</b>			

**1.6- Beni e Servizi**

a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto:

**PC – stampanti – videoproiettore -**

b)Acquisti – E. F. 20.... / 20....

Dovranno essere acquistati cartoncini e ingredienti per la realizzazione delle ricette.

**Carta per stampante**

c) Acquisti – E. F. 20.... / 20....


Cassino li, 29/09/2021

Il Responsabile del Progetto

Proff.sse Francesca Mattia - Annalisa Valente

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	<b>CONTIBRUTI DA PRIVATI</b>				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
05	01	<b>PROVENTI DA GESTIONI ECONOMICHE</b>				
		Azienda agraria				
		Azienda speciale				
		Attività per conto terzi				
		Attività convittuale				
06		<b>ALTRE ENTRATE</b>				

07		<b>MUTUI</b>				
		<b>TOTALE RISORSE</b>				
<b>PROGETTO</b>	<b>€</b>					
99		<b>PARTITE DI GIRO</b>				

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				
		<b>TOTALE SPESE PROGETTO €</b>			
99		<b>PARTITE DI GIRO</b>			

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del DSGA

\_\_\_\_\_