



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

COMUNICAZIONE N. 34

- **AI GENITORI E AGLI ALUNNI
delle classi terze, quarte e quinte**
- **AI DOCENTI TUTOR PCTO**
- **AL DSGA**

OGGETTO: AVVIO PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Si comunica che in ottemperanza a quanto novellato nella legge 30 dicembre 2018, n. 145, recante "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021" (legge di Bilancio 2019) che ha disposto la ridenominazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, in "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento", la nostra Istituzione scolastica ha previsto, per le classi TERZE, percorsi formativi teorico-pratici, tenuti da esperti interni, per tutti e tre gli indirizzi; per le classi QUARTE, invece, attività di stage in azienda e per le classi QUINTE un percorso di "addestramento/formazione" alla figura del Gastronomo, con l'obiettivo di trasferire competenze trasversali e dinamiche nel campo della gastronomia: cucina, macelleria, salumeria, olii, sommelier, panificazione, pizzeria, pasticceria, bar e food-management.

Il percorso prevede 40 ore, suddivise in 10 moduli da 4h (NON PROPEDEUTICI TRA LORO) di addestramento e formazione professionale svolta in laboratori tecnici, con attrezzature di ultima generazione e postazioni singole per gli allievi, con docenti esperti del settore, tenuto presso l'UNIVERSITÀ DEI GUSTI E DEI SAPERI – SANT'ANASTASIA (NA).

Il percorso sarà strutturato secondo il seguente calendario:

PARTENZA DAL PIAZZALE DELLA SEDE CENTRALE ORE 08.10 - RIENTRO AL PIAZZALE DELLA SEDE CENTRALE ORE 17.15.

DAL 04/11/2019 AL 08/11/2019 - GRUPPO A: V A En. - V C En. - V B Sal./Ven.

DOCENTI ACCOMPAGNATORI: CACCAVALE ANTONIO – PASSARIELLO ANTONIO – AMATO LUCIA

DALL' 11/11/2019 AL 15/11/2019 - GRUPPO B: V B En. - V E En. - V C Sal./Ven.

DOCENTI ACCOMPAGNATORI: PASSARIELLO ANTONIO – BUSSONE PAOLINO - AMATO LUCIA

DAL 18/11/2019 AL 22/11/2019 - GRUPPO C: V D En. - IV E En. - V A Sal./Ven.

DOCENTI ACCOMPAGNATORI: SPINOSA ANTONIO – MOSCA LUCREZIA – D'AVINO ROSARIO

PROGRAMMA

Modulo Bar

- ✓ Preparazione Aperitivi
- ✓ Cocktail di tendenza

Modulo Pasticceria

- ✓ Gli impasti e cotture dei dolci da forno
- ✓ Impasti dolci lievitati e fritti
- ✓ I dolci lievitati da tradizione

Modulo Panificatori

- ✓ Le diverse farine e i loro impieghi
- ✓ I lieviti e la lievitazione
- ✓ Le ricette di base del pane
- ✓ I diversi tipi di pane
- ✓ Utilizzo Macchinari e Attrezzature Specifiche

Modulo Pizzeria

- ✓ Esperienze Dirette: "Il Pizzaiolo"
- ✓ Impasto a mano
- ✓ Staglio dell'impasto
- ✓ Stesura
- ✓ Condimento
- ✓ Cottura

Modulo Cucina

- ✓ Realizzazione piatti da gastronomia:
 - o Antipasti
 - o Primi
 - o Secondi
 - o Contorni
- ✓ Tecniche di gestione del prodotto nel banco di gastronomia
- ✓ Attrezzature specifiche

Modulo Gastronomia / Macelleria

- ✓ Esperienze dirette: "La figura del Macellaio"
- ✓ I prodotti pronti a cuocere da banco
- ✓ I prodotti cotti da banco
- ✓ Preparare il banco vendita

Modulo Salumeria

- ✓ Presentazioni al banco di salumi e formaggi
- ✓ Taglio dei salumi e dei formaggi
- ✓ Caratteristiche organolettiche
- ✓ Degustazione dei salumi e dei formaggi

Modulo Sommelier

- ✓ Il gusto del vino: leggere l'etichetta e identificare i vini
- ✓ Tecnica di vinificazione

- ✓ Tecnica di degustazione del vino
- ✓ Abbinamento con i piatti

Modulo Food Management

- ✓ Amministrare l'azienda turistica
- ✓ Food & Cost
- ✓ Gestione Budget
- ✓ Analisi Mensili

Modulo RICEVIMENTO

- ✓ La gestione dell'attività gastronomica
- ✓ Gestionali alberghieri
- ✓ Gestione del Cliente

Cicciano, 30/10/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Carmela Maria NAPOLITANO)
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93