

Il giallo ...in cucina



L'aula che vorrei.....

E' un'aula che somiglia alla
realtà.....

Come si crea un evento culturale di valorizzazione dell'enogastronomia e della struttura del territorio

Primo punto: Utilità

- Mettere i ragazzi in una situazione concreta.
- Farli riflettere sulla necessità di collaborare all'interno del territorio affinché tutti ne traggano dei vantaggi.
- Creare un progetto per classi parallele coinvolgendo gli indirizzi di cucina, sala, pasticceria e ricevimento

Secondo punto: destinatari

- Alunni (didattica inclusiva)
- Docenti
- Personale ATA

Terzo punto: obiettivi

- Professionalizza gli studenti per il lavoro
- Crea sinergie tra scuola ed enti locali (qualora ci fosse una collaborazione)

Quarto punto: struttura

- Progetto didattico. Analizzare gli elementi problematici. (problem- solving)
- Far elaborare ai ragazzi, dopo un incipit iniziale, una pianificazione, un organigramma (aspetto organizzativo) mettendo a disposizione i propri talenti personali e le proprie relazioni (fare e saper fare)
- Classi scomposte
- Ricerca: i ragazzi dovranno essere in grado di approfondire gli aspetti progettuali, tecnici e logistici.
- Realizzazione: messa in opera di quanto elaborato relativamente agli indirizzi:
- Cucina: materie prime del territorio a km 0
realizzazione
cultura e cucina (in cui i ragazzi riflettono sul collegamento con le materie prime utilizzate)
- Sala: scelta di allestimento inerente al tema
- Pasticceria: realizzazione del buffet finale
- Ricevimento: appurare l'accoglienza attraverso un percorso all'interno dell'evento, preparazione di brochures esplicative.

Quinto punto: sostenibilità e replicabilità

- Il progetto rientra nella programmazione annuale da realizzarsi durante il mese di maggio

Realizzatori

I.P.S.S.A.R. «Ugo Tognazzi» Velletri (RM)

- Capogruppo: Antonella Malandrucchio (docente)
- Componenti gruppo: Rossella Fiore, Gianna Nanni (ass.ti tecnici)