



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI"**

Sede centrale ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - C.F. 92070770604 Cod. Mecc. FRRH030008

0775-515669; 0775- 533614 / fax 0775-549359 / [frh030008@istruzione.it](mailto:frh030008@istruzione.it); [frh030008@pec.istruzione.it](mailto:frh030008@pec.istruzione.it);

I.P.S.S.E.O.A. SEZ. CARCERARIA FROSINONE FRRH030019

E.O.A. SEZIONE PALIANO Cod. Mecc. Cod. Mecc: FRRH03002A

---

**Comunicazione n° 143**

**Ai Docenti  
Agli alunni delle classi**

**4A, 4B, 4C, 4A Pal.  
5A, 5B, 5C, 5A Pal.**

**Agli Educatori**

**E p.c. al Dsga  
All'albo on line  
SEDI**

**OGGETTO: PROGETTO PCTO indirizzo CUCINA**

Si comunica agli alunni in indirizzo che, nell'ambito delle attività di PCTO, in data 17.02.2021 avranno inizio una serie di incontri pomeridiani in modalità online.

Il primo incontro si svolgerà in data 17 Febbraio 2021 alle ore 17.00.

I successivi incontri verranno comunicati di volta in volta dai relatori degli incontri.

Per partecipare agli incontri gli alunni dovranno collegarsi sulla pagina FB Casolaro Hotellerie Spa.

In allegato documentazione relativa.

**Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Simona Scarsella**

## PROGETTO PCTO

**TITOLO: STELLATI PER LA DAD**

### INFORMAZIONI GENERALI

**SOGGETTO OSPITANTE: Fratelli Casolaro Hotellerie S.p.A.**

**MODULO DAL 17/02/2021 AL 31/05/2021**

**TOTALI ORE: 40**

**Tutor Struttura Ospitante: Maria Vittoria Casolaro**

### Abstract

Il modulo corsuale prevede lo svolgimento di **videolezioni online con chef di rinomata fama nazionale**, cui fa seguito un'attività di **autoformazione** e test di **valutazione** ed **autovalutazione**.

Le lezioni, che si svolgeranno in diretta Facebook, avranno carattere di interattività, per cui gli studenti potranno interagire e porre quesiti agli chef stellati, che scioglieranno dubbi e forniranno agli studenti consigli e indicazioni teorico-pratiche.

Le date delle lezioni saranno comunicate di settimana in settimana attraverso i contatti forniti dalla scuola, questo per permettere agli chef, Stelle Michelin, di poter essere presenti concedendo loro un'elasticità nelle date disponibili, rendendo compatibili le calendarizzazioni con i loro numerosi impegni.

Un referente dell'azienda soggetto ospitante proseguirà la videolezione con elementi di impresa simulata.

Al superamento del test conclusivo con un minimo di 80% di risposte esatte, sarà generato l'attestato di partecipazione con dettaglio delle ore svolte e delle

competenze acquisite, il tutto sarà inviato al docente tutor della scuola per le opportune verifiche e valutazioni.

## **Finalità**

Il corso intende fornire strumenti per studenti degli Istituti IPSEOA afferenti le attività professionali corrispondenti al codice ATECO 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

Facilitando l'incontro con chef di fama internazionale, gli studenti potranno accrescere la propria motivazione, ed apprendere in maniera informale alcune tecniche e strategie utili per orientarsi una volta completato il percorso di studi.

La sinergia con imprese del territorio e la stipula di accordi e convenzioni per stage anche virtuali costituisce una modalità efficace ed immediata per offrire agli studenti tale opportunità

## **Risultati attesi**

- Acquisizione di conoscenze di tecniche professionali di cucina
- Acquisizione di conoscenze nella scelta delle materie prime
- Acquisizione di conoscenze nelle tecniche di impiattamento
- Nozioni tecniche sui materiali e le attrezzature professionali
- Confronto diretto con Chef di fama nazionale
- Capacità di autoorganizzazione e realizzazione di lavoro in autonomia

## **METODOLOGIA E INNOVATIVITA'**

Il modulo corsuale è il primo del suo genere. L'uso di Facebook per la diretta streaming con gli chef crea un ambiente virtuale informale e mette subito gli studenti a proprio agio, utilizzando un social in cui essi si muovono agevolmente e in cui possono effettuare commenti immediati. Le videolezioni saranno inoltre registrate per consentire agli studenti di riascoltarle in un secondo momento, insieme a tutor e docenti, per la **flipped classroom**.

Gli chef adotteranno la metodologia dello **storytelling**, associata al virtuale, coinvolgendo gli studenti in **attività simulata** che permetterà loro di acquisire e mettere in pratica le competenze previste, mediante realizzazione della ricetta oggetto della videolezione.

## **MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Gli studenti saranno invitati a rielaborare e realizzare le ricette presentate dagli Chef, entro un timing dato, allegando delle foto nella sezione dedicata al questionario ed una scheda tecnico descrittiva del lavoro svolto, col quale dimostreranno di aver inoltre acquisito le nozioni teoriche e le competenze trasversali.

## **IMPRESA FORMATIVA SIMULATA**

*Focus sulla produzione: Lezione dello chef, in diretta, ed interattiva, attraverso la quale lo Chef potrà rispondere ai quesiti degli studenti, ed interagire con le loro domande in live, creando un ambiente che seppur virtuale, immerge di fatto gli studenti in un laboratorio di cucina professionale, il tutto grazie alla DAD ed all'utilizzo della piattaforma Facebook.*

## **AUTOFORMAZIONE E VALUTAZIONE**

Gli studenti, realizzeranno, in casa, ed ognuno autonomamente, una reinterpretazione della ricetta proposta dallo chef con ingredienti, e strumenti a loro disposizione, compilando una scheda descrittiva del lavoro svolto, e delle immagini.

Successivamente accedendo ad un link, sul portale dell'Azienda, potranno uplodare il lavoro svolto e rispondere ad un questionario, con domande relative alla singola lezione.

Risultati del questionario, schede e immagini, saranno inviate al docente di riferimento per le valutazioni del consiglio di classe.