



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "P. Artusi"

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA a.s. 2011/2012

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO

### 1.1 Denominazione progetto

Exploration de la culture éno-gastronomique de la région Auvergne: Moulins (Francia)

1.1.2 Tipologia progetto       Curricolare       Extra-curricolare

### 1.2 Responsabile progetto

*Prof.ssa Gloria Guiducci*                      *Prof.ssa Francesca Badolato*

### 1.3 Obiettivi generali e specifici

Il progetto mira a esplorare e ad approfondire gli aspetti della cultura enogastronomica della regione Alvernia e a sviluppare la conoscenza dei processi formativi delle professioni inerenti la ristorazione anche per ciò che riguarda l'individuazione di nuovi ambiti lavorativi del settore. Inoltre, questa esperienza orienta gli studenti verso il concetto di mobilità in campo lavorativo rendendoli consapevoli dei nuovi orizzonti esistenti nel panorama europeo.

- Conoscere l'approccio teorico alle materie professionali del sistema scolastico francese
- Sperimentare procedure di preparazione dei piatti e del servizio in sala
- Conoscenza e approfondimento dei metodi di vinificazione e di invecchiamento del vino
- Visita delle zone di produzione dei formaggi tipici d'Alvernia per studiare le loro qualità nutrizionali e la loro composizione organolettica
- Scoperta di proposte di menu di piatti tipici o rivisitati della cucina regionale
- Individuare nuovi ambiti lavorativi al fine di introdurre il concetto di internazionalità sia come attualizzazione del concetto di cittadinanza europea che come risposta alla crisi del mercato del lavoro
- Rilevare gli aspetti salienti e comuni del turismo termale delle due cittadine: Vichy e Chianciano Terme
- Scoperta della storia e volto artistico della città

#### 1.3.1 Azioni del progetto

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione alle lezioni</li> <li>- Attività di laboratorio di ristorazione</li> <li>- Visita alle aziende produttrici: aziende vinicole, aziende agricole produttrici di formaggio</li> <li>- Visita di una struttura di ristorazione qualificata</li> <li>- Relazione di esperti del settore sui nuovi profili professionali richiesti dal mercato</li> <li>- Visita alla città di Vichy e incontro presso il C.I.O. (centro di informazione e di orientamento)</li> <li>- Visita culturale della città di Moulins</li> </ul>
---

#### 1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Azioni	Ott.	Nov.	Dic.	Gen.	Febb.	Mar.	Apr.	Magg.	Giug.
Attività da svolgere a Moulins							15-29		
Prova tecno-pratica								X	
Cena "evento"								X	

#### 1.5 - Risorse umane (soggetti coinvolti)

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

Prof.ssa G.Guiducci docente di francese Prof.ssa F.Badolato docente di sostegno Prof.ssa M.Bedini docente di economia e gestione aziendale Prof.ssa B. Tiezzi docente di LOGSR Prof. V.Morabito docente di alimentazione Esperto (da individuare) Alunni e personale ata
--

#### 1.6 Materiale didattico e attrezzature<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Indicare dettagliatamente le strutture, le attrezzature (specificando se si tratta di attrezzature già presenti nell'Istituto) e i materiali utilizzati.

Aula, Hall, Cucina - fotocopie - alimenti per una cena - materiale per realizzare un documentario

### 1.6 – Verifiche

Pre-	In itinere	Post-
	test	Test tecnico-pratico

Firma del  
RESPONSABILE DI PROGETTO