



Comunicazione n. 450

Forlimpopoli, 8 maggio 2021

Ai genitori e agli alunni
Ipsseoa e Liceo
Al Personale docente e ata
IIS P.ARTUSI

Oggetto: Progetti PON -Avviso “**Maestria Artigiana Enogastronomica**
C.I.P. 10.1.1 A-FDRPOC-EM-2019-10

Si informa tutto il personale scolastico e le famiglie degli allievi che l’Istituto è beneficiario del finanziamento PON/FSE – Programma Operativo Complementare (POC) “Per la Scuola. Competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020- Il Progetto “ Maestria artigiana enogastronomica “ si articola in 9 moduli che dovranno effettuarsi in orario extracurriculare nel periodo compreso tra giugno 2021 ed agosto 2022.

Tutte le attività oggetto dell’iniziativa sono finalizzate al perseguimento del successo scolastico degli alunni ed al recupero delle competenze di base attraverso l’utilizzo di metodologie motivanti.

Considerata la valenza formativa dei Progetti in essere ed atteso che **tre dei nove moduli** sono di prossima attivazione, si chiede agli allievi interessati di manifestare in tempi brevi la propria adesione entro il **18 maggio** p.v. mediante il modulo apposito allegato alla circolare .

Si ricorda che i corsi sono finanziati interamente dal Fondo Sociale Europeo (FSE) e nessuna quota è richiesta agli alunni partecipanti. Al fine di ricevere l’attestato finale è necessaria la frequenza di non meno del 75% delle ore del modulo.

Il calendario delle lezioni verrà comunicato, una volta raccolto l’interesse degli alunni , dopo gli adempimenti amministrativi di competenza (nomina esperto/i-tutors-figure professionali).

Si riassumono di seguito per sommi capi le caratteristiche precipue dei singoli moduli

		Descrizione
Modulo Formativo Ore 30 Alunni 15 Priorità nell’attivazione	Arte bianca	Il modulo è rivolto agli allievi delle classi del triennio . Si prevede di acquisire, migliorare e rafforzare le tecniche di manualità di base per la realizzazione di impasti, nonché approfondire tecniche operative nella preparazione di prodotti di panificazione e pasticceria e prodotti del territorio. Contenuti: il lievito madre e gli impasti, il corretto uso ed impiego delle farine, la preparazione dei manufatti tipici della tradizione (panettoni, colombe, dolci tipici del territorio), lievitati da colazione.

Modulo Formativo Ore 30 Alunni 20	Milk art artist	L'intervento formativo è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio e, come orientamento, per alunni delle classi seconde. Prevede esercitazioni nella tecnica Latte Art (Milk Art Artist). Per latte Art si intende letteralmente 'l'arte della decorazione tramite l'uso del latte': quest'ultimo, accuratamente e correttamente schiumato, potrà essere applicato per trasformare i cappuccini in vere e proprie opere artistiche. Le attività saranno realizzate nei laboratori di sala e cucina dell'Istituto.
Modulo formativo Ore 30 Alunni 20	'L'arte del vino tra cultura e degustazione'	Il modulo 'L'arte del vino tra cultura e degustazione' è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e si prevede di svolgere un percorso di scoperta, conoscenza e studio dell'enografia dei vini del territorio locale. Contenuti: il vino nella cultura dei popoli; enologia e viticoltura; fermentazione, vinificazione in bianco, rosso, rosato e macerazione carbonica; spumanti, vini passiti, liquorosi, e cenni sui vini in anfora e ancestrali; il servizio del vini e le attrezzature specifiche; il sommelier, la cantina e la carta dei vini; la degustazione del vino: dalla teoria alla pratica; abbinamento cibo-vino: teorico e pratico; visite presso cantine e degustazione di vini e cibi del territorio
Modulo formativo Ore 30 Alunni 20	Manimpasta	Il progetto si pone come principali obiettivi: Rafforzare le abilità pratiche. Ampliare le conoscenze sulla pasta tipica della regione Emilia-Romagna. Contenuti: Produzione diretta di paste semplici e all'uovo, non ripiene e ripiene della regione. (Es. Strozzapreti, cappelletti, tortelli, ravioli, mezzelune, bersaglieri, caramelle, fagottini, cappellacci, tortellini, tagliatelle, tagliolini, cavatelli, picci, spaghetti alla chitarra, curzul, strichetti, garganelli)
Modulo formativo Ore 30 Alunni 20	'Cocktail, Vino e Caraibi'	Il modulo 'Cocktail, Vino e Caraibi' è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e, come orientamento, agli alunni delle classi seconde. Il corso si struttura in lezioni teoriche, attività pratiche in laboratorio e visite aziendali. Obiettivi didattico/formativi: acquisire le conoscenze tecniche-pratiche legate agli ingredienti utilizzati nelle preparazioni; alle tecniche di lavorazione degli ingredienti; alla conoscenza e al corretto utilizzo delle attrezzature del barman professionista; alla costruzione del cocktail e alle varie tecniche di versaggio; alla corretta lavorazione e gestione della frutta. La parte teorica è mirata alla conoscenza merceologica dei prodotti utilizzati; di importanza fondamentale per capire gli equilibri gustativi indispensabili nella progettazione delle ricette; La parte pratica è mirata ad acquisire la padronanza tecnica indispensabile per realizzare i cocktail.
Modulo formativo Ore 30 Alunni 15	Arte dell'espresso	Il modulo è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio e, come orientamento, per alunni delle classi seconde. Le competenze che gli alunni avranno acquisito a termine del percorso sono: Applicare la tecnica adeguata per la trasformazione/estrazione del prodotto caffè; Saper riconoscere gli accessori/utensili di base per la preparazione del cappuccino in latte art e delle ricette di caffetteria e applica le tecniche corrette di esecuzione; Applicare la tecnica adeguata di emulsione del latte nella realizzazione del cappuccino; Applicare la tecnica adeguata per la decorazione a mano libera: latte art. Applicare le procedure topping, decorazione sulle preparazioni attraverso l'ausilio di attrezzature/prodotti; Preparazione di cocktails di caffetteria analcolici caldi e freddi; Saper riconoscere le varie preparazioni di caffetteria e applicare le procedure pratiche di realizzazione. Contenuti: Caffè verde, Caffè tostato, monorigini, Capuccino, le tecniche di esecuzione del caffè espresso, del cappuccino, cocktail a base di caffè. Tecniche di Latte Art free pour.

<p>Modulo formativo</p> <p>Ore 30 Alunni 20</p> <p>Priorità nell'attivazione</p>	<p>'Pasticceria espressa'</p>	<p>Il modulo formativo 'Pasticceria espressa' si rivolge ad alunni del triennio dell'Alberghiero e, come orientamento, per alunni delle classi seconde. Sono previste principalmente attività in laboratorio con la realizzazione di prodotti e vuole essere complementare al modulo 'Arte dell'espresso', in quanto il tema del caffè è trattato in ambito culinario. La finalità principale del progetto è migliorare le competenze pratiche nell'esecuzione di tecniche di produzione in ambito dolciario.</p> <p>I principali contenuti sono: Pasticceria da credenza, Dessert al cucchiaino, Pralineria/finger food, Semifreddi/gelati, Preparazioni Gluten-free</p>
<p>Modulo formativo</p> <p>Ore 30 Alunni 15</p>	<p>'Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo'</p>	<p>Il modulo 'Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo' è rivolto agli alunni del triennio dell'articolazione 'Accoglienza Turistica' per offrire opportunità di conoscenza delle potenzialità del territorio locale a supporto dell'attività didattica svolta attraverso il piano degli studi.</p> <p>Le attività previste si comporranno di lezioni ed approfondimento, laboratori di produzione di lavori individuali e di gruppo (informatico) e visite di scoperta ed osservazione del territorio locale.</p> <p>Nello specifico si ipotizza la seguente suddivisione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geografia turistica specifica sulla regione Emilia Romagna - storia dell'arte per la conoscenza del patrimonio artistico dei capoluoghi della regione - accoglienza turistica per la realizzazione di percorsi ed itinerari attraverso il software publisher
<p>Modulo formativo</p> <p>Ore 30 Discenti 15</p>	<p>'L'arte del vino tra cultura e degustazione'</p>	<p>Il modulo 'L'arte del vino tra cultura e degustazione' è rivolto ai genitori degli alunni dell'Alberghiero, per avvicinarli alle attività che la scuola organizza e realizza per i figli. Si prevede di svolgere un percorso di scoperta, conoscenza e studio dell'enografia dei vini del territorio locale, attraverso attività didattiche e visite aziendali.</p> <p>Contenuti: il vino nella cultura dei popoli; enologia e viticoltura; fermentazione, vinificazione in bianco, rosso, rosato e macerazione carbonica; spumanti, vini passiti, liquorosi, e cenni sui vini in anfora e ancestrali; il servizio del vini e le attrezzature specifiche; il sommelier, la cantina e la carta dei vini; la degustazione del vino: dalla teoria alla pratica; abbinamento cibo-vino: teorico e pratico; visite presso cantine e degustazione di vini e cibi del territorio</p>

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Pieri Mariella

Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.l.vo n. 39/1993

Referente istruttoria
Dsga Maltoni

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Il sottoscritto _____

alunno frequentante la classe _____ sezione _____

dell'Ipsseoa P.Artusi di Forlimpopoli

DICHIARA

La propria disponibilità alla frequenza del /dei Moduli formativi:

barrare la scelta X	Descrizione modulo
	Arte Bianca
	Pasticceria Espressa
	Manimpasta

barrare la scelta X	Descrizione modulo
	<i>Milk Art Artist</i>
	<i>L'arte del vino tra cultura e degustazione</i>
	<i>Arte dell'espresso</i>
	<i>Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo</i>
	<i>Cocktail, Vino e Caraibi</i>
	<i>L'arte del vino tra cultura e degustazione (Modulo per i genitori)</i>

Data _____

firma _____

da riconsegnare entro il 18/5/2021
inviare a fois00200t@istruzione.it

