



Istituto Professionale di Stato
Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/740744 – Fax 0543/744975

Mail: fois00200t@istruzione.it

REPUBBLICA ITALIANA
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
**Istituto d'Istruzione Superiore
Forlimpopoli**



C.F. 92033420404

www.iisforlimpopoli.edu.it

Liceo delle Scienze Umane
"Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 - 47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715

Pec: fois00200t@pec.istruzione.it



Comunicazione n. 407

Forlimpopoli, 28 febbraio 2022

Agli alunni
Alle famiglie
Ai docenti e al personale ata
IIS FORLIMPOPOLI

Oggetto : PROGETTI PON

- Apprendimento e socialità (AVVISO 9707)

- Maestria Artigiana enogastronomica (AVVISO 4395)

Si ricorda a tutto il personale scolastico e alle 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- " Maestria artigiana enogastronomica " , e del finanziamento di cui all'avviso 9707 " Apprendimento e socialità" " i cui moduli dovranno effettuarsi in orario extracurriculare con termine massimo ad 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 **i sottoelencati moduli** sono di prossima attivazione, si chiede agli allievi interessati di manifestare in tempi brevi la propria adesione 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%

Apprendimento e socialità (AVVISO 9707)

<p>Apprendimento e socialità</p>	<p>COFFEE BREAK</p> <p>Avvio modulo giugno</p> <p><i>(Declinazione settori cucina-sala –accoglienza)</i></p>	<p>Con il laboratorio s'intende offrire agli studenti del biennio dell'alberghiero, un potenziamento delle conoscenze e delle abilità in campo laboratoriale e pratico inerente il settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera mediante l'attivazione di laboratori di pratica operativa –cucina, sala e bar, accoglienza turistica.</p>
---	--	---

	<p>Scadenza iscrizioni</p> <p>30 marzo</p>	<p>Finalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ampliamento delle conoscenze e delle pratiche -consolidando il proprio curriculum per le materie pratiche operative –cucina, sala e bar, ricevimento– in preparazione alla classe terza e delle attività di PCTO. <p>Struttura del modulo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - laboratori ante e postmeridiani di pratica operativa distinti per settore - servizio di coffee break durante gli esami di stato
Apprendimento e socialità	<p>CUCINA SALUTARE</p> <p>Avvio modulo</p> <p>Fine marzo</p> <p>Scadenza iscrizioni</p> <p>15 marzo</p>	<p>IL modulo è rivolto ad alunni del triennio del professionale alberghiero settore cucina</p> <p>I contenuti del modulo verteranno sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legame tra cibo e salute - Principali disturbi connessi con comportamenti alimentari sbagliati - Ricettario
Apprendimento e socialità	<p>PASTRY TALENT</p> <p>Corso/concorso di pasticceria</p> <p>Avvio modulo fine marzo</p> <p>Scadenza iscrizioni</p> <p>15 marzo</p>	<p>Destinatari Alunni del triennio Alberghiero</p> <p>Il modulo è finalizzato all'approfondimento delle moderne tecniche di pasticceria , contestualizzato in un talent per sperimentare sul campo l'originalità di una creazione da parte degli alunni., facendo leva sulle passioni e le motivazioni degli stessi.OBIETTIVI:</p> <ul style="list-style-type: none"> -promuovere la conoscenza dell'ampio mondo della pasticceria focalizzandosi sulla competenza operativa, la propria manualità nella creazione di prodotti particolari. - sviluppo del le tematiche inerenti all'evoluzione delle tecniche di base di produzione secondo le nuove tecnologie, decoro e presentazione di torte e pasticceria in generale utilizzando gli ultimi prodotti e tecniche professionali <p>-</p>
	<p>LA TUTELA DEL VERDE- SERVICE LEARNING</p> <p>Avvio modulo fine maggio</p> <p>Scadenza iscrizioni</p>	<p>IL modulo TUTELA DEL VERDE è rivolto ad alunni sia del biennio che del triennio del professionale alberghiero e del liceo delle scienze umane .</p> <p>L'intervento si articolerà in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manutenzione di un sentiero (percorso limitrofo che collega Forlimpopoli a Bertinoro-S.Andre- Selbagnone) <p>Gli obiettivi didattico/formativi previsti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sensibilizzare gli alunni rispetto alle questioni ambientali, in particolare a livello locale, - promuovere il rispetto per l'ambiente e il verde, - esplorare la natura nel rispetto delle regole,

	15 aprile	Sono previsti collegamenti con la disciplina di Scienze e Scienze Motorie.
--	-----------	--

Maestria Artigiana enogastronomica

<p>Maestria Artigiana enogastronomica</p> <p>Scadenza iscrizione:</p> <p style="background-color: yellow;">30 marzo</p>	<p>Cocktail, Vino e Caraibi</p> <p style="background-color: #d9ead3;">Avvio modulo aprile</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>La parte teorica è mirata alla conoscenza merceologica dei prodotti utilizzati; di importanza fondamentale per capire gli equilibri gustativi indispensabili nella progettazione delle ricette;</p> <p>La parte pratica è mirata ad acquisire la padronanza tecnica indispensabile per realizzare i cocktail.</p>
<p>Maestria Artigiana enogastronomica</p> <p>Scadenza iscrizione:</p> <p style="background-color: yellow;">30 marzo</p>	<p>Arte dell'espresso</p> <p>Inizio maggio</p>	<p>Il modulo è rivolto prioritariamente ad alunni del triennio e, come orientamento, per alunni delle classi seconde.</p> <p>Le competenze che gli alunni avranno acquisito a termine del percorso sono:</p> <p>Applicare la tecnica adeguata per la trasformazione/estrazione del prodotto caffè;</p> <p>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;</p> <p>Applicare la tecnica adeguata di emulsione del latte nella realizzazione del cappuccino;</p> <p>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;</p> <p>Preparazione di cocktails di caffetteria analcolici caldi e freddi; Saper riconoscere le varie preparazioni di caffetteria e applicare le procedure pratiche di realizzazione.</p> <p>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>

<p>Maestria Artigiana enogastronomica</p> <p>Scadenza iscrizione: 30 marzo</p>	<p>Latte Art</p> <p>Inizio maggio</p>	<p>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.</p>
--	---	---

Si ricorda che il corso è finanziato interamente dal Fondo Sociale Europeo (FSE), pertanto nessuna quota è richiesta agli alunni partecipanti.

Al fine di ricevere l'attestato finale è necessaria la frequenza regolare (max 25% di assenza)

NB: le ore effettivamente svolte durante il PON rientrano a pieno titolo nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO).

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Mariella Pieri

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
IIS P.ARTUSI FORLIMPOPOLI

Inviare a fois00200t@istruzione.it

OGGETTO: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AI PERCORSI FORMATIVI PROGETTI PON FSE

il /la sottoscritt_ _____

Genitore /tutore dell'alunno/a:

Cognome e nome	
Data e luogo nascita	
domicilio	
Classe frequentata	

CHIEDE

la partecipazione del/della proprio/a figlio/a al PROGETTO **PON FSE /FDR** - per il/i seguente/i modulo/i formativo/i:

	ORDINE DI PRIORITA' (IN CASO DI PIÙ SCELTE)	Apprendimento e socialità	Inizio presunto
<input type="checkbox"/>		PASTRY TALENT Corso/concorso di pasticceria	Inizio fine marzo
<input type="checkbox"/>		CUCINA SALUTARE	Inizio fine marzo
<input type="checkbox"/>		COFFEE BREAK	Inizio giugno
<input type="checkbox"/>		TUTELA DEL VERDE	Inizio fine maggio/giugno
	ORDINE DI PRIORITA' (IN CASO DI PIÙ SCELTE)	Maestria Artigiana Enogastronomica	

<input type="checkbox"/>		'L'arte del vino tra cultura e degustazione' (Modulo per genitori)	Inizio marzo
<input type="checkbox"/>		Cocktail, Vino e Caraibi	Inizio marzo/aprile
<input type="checkbox"/>		Arte dell'espresso	Inizio maggio/giugno
<input type="checkbox"/>		Milk art Artist - latte art e caffetteria	Inizio maggio

Al fine di ricevere l'attestato finale è necessaria la frequenza regolare (max 25% di assenza)

NB: le ore effettivamente svolte durante il PON rientrano a pieno titolo nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO).

DATA _____ firma _____