



I.I.S.
"E. Ferrari"

A.S. 2017/2018

Attività di attuazione dell'alternanza SCUOLA-LAVORO

RISTORANTE don Alfonso 1890

CLASSI.....



PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO PRESSO RISTORANTE don Alfonso 1890

di Don Alfonso Gestioni s.r.l. Corso Sant'Agata, 11/1380061 Sant'Agata Sui Due Golfi, Napoli (IT)tel. 0039 081.878.00.26 - 081.878.05.61fax 0039 081.533.02.26

info@donalfonso.com donalfonso@relaischateaux.com P.IVA 04465391219

CALENDARIO DELLE ATTIVITA' ANNO SCOLASTICO 2017/2018

aprile	Classe/gruppo	Orario tot ore	tot ore
Lunedì 2			
Lunedì 9			
Lunedì 16			
Lunedì 23			
Lunedì 30			

maggio	Classe/gruppo	Orario	tot ore	giugno	Classe/gruppo	Orario	tot ore
Lunedì 7				Lunedì 4			
Lunedì 14				Lunedì 11			
Lunedì 21				Lunedì 18			
Lunedì 28				Lunedì 25			

Attenzione !!!!! le date sono indicative



LINEE DI INDIRIZZO
DELL'AZIONE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO					
SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE GENERALE: INDICAZIONI, ORIENTAMENTO, SENSIBILIZZAZIONE					
	FASI	ATTIVITA'	RISULTATI ATTESI	• AMB. DI LAVORO • STRUMENTI	MATERIA INTERESSATE
	1	LAVORO IN CLASSE	CONOSCERE LA NORMATIVA DI SETTORE	AULA	TUTTO IL CDC
	2	STAGE	Piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	LABORATORI	LABORATORIO



PROGETTAZIONE DELL'UNITA' FORMATIVA

UNITA' FORMATIVA							
Denominazione:		CUCINA STELLATA : Don Alfonso 1890					
Indirizzo di studi:		IPSEOA					
Competenza/e da sviluppare		Acquisire competenze di base, tecnico professionali e trasversali come addetto "preparazione pasti " per realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.					
Prova di accertamento finale		Test di verifica					
Prerequisiti in termini di competenze, abilità e conoscenze		Applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci . preparazione piatti. Principi di enogastronomia					
Collocazione temporale		Da Aprile a giugno					
Durata		(max _90_ % del carico orario totale annuo)					
STRUTTURA E DEFINIZIONE DELL'UNITA' FORMATIVA							
N°	Abilità (Indicare cosa l'allievo dovrà sapere fare)	Prestazioni richieste agli allievi (indicare cosa dovranno fare in funzione della prova)	Attività formative (indicare le azioni formative)	Docente Responsabile (indicare disciplina)	Apporti professionali interni e esterni (per docenti interni indicare disciplina)	N. ore (attività formative)	Sede e strumenti (aula, laboratorio, azienda, ecc.)

1	<p>Riconoscere i parametri che caratterizzano i rischi. Formalizzare il concetto prevenzione. Riconoscere i limiti strutturali. Pianificare metodologie per ridurre i rischi</p>	<p>identificare i rischi connessi ai luoghi di lavoro durante lo stage</p>	<p>U.D.A sicurezza di base</p>	<p>Docenti coinvolti nella progettazione della unita' di apprendimento</p>	<p>Laboratorio eno o sala.</p>	<p>10</p>	<p>aula</p>
2	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime 	<p>L'alunno, dovrà dimostrare in situazione:di conoscere le combinazioni alimentari per la realizzazione di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione, rispettando le norme di qualità ; dovrà dimostrare di saper quantificare gli ingredienti</p>	<p>Partecipazione ai laboratori di competenza</p>	<p>Tutor interno-docente di indirizzo</p>	<p>Tutor interni</p>	<p>130</p>	<p>Azienda Ristorante Bellantonio</p>

SCHEMA PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE

N°	COMPETENZE	ABILITA'		CONOSCENZE	ATTIVITA'		INDICATORE DI PRESTAZIONE		
1	Acquisire competenze di base, tecnico professionali e trasversali come addetto "preparazione pasti " per realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti	1.1	Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice	1.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche e degli alimenti. ▪ Principi di enogastronomia. Cr iteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù 	1.1	STAGE AZIENDALE	1.1	<p>Collega le conoscenze e le adatta all'obiettivo</p> <p>Attua una procedura di lavoro</p> <p>Trasferire conoscenze</p>