

Istituto Professionale Statale
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Marco Polo
Genova

PROGETTO PANINO

Questo progetto nasce dalla necessità/opportunità di offrire agli alunni dell'Istituto una merenda confezionata direttamente nelle cucine della scuola riprendendo le indicazioni del WCRF (Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro) per le scuole:

- Fornire quotidianamente pasti salutari per allievi ed insegnanti.
- Non proporre cibi ad alta densità calorica, tipo fast food, snack salati o zuccherati, merendine, e prodotti contenenti grassi idrogenati o sciroppo di glucosio e fruttosio

Inoltre si propone di:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nel percorso scolastico e formativo
- Incrementare l'autonomia personale in ambito professionale
- Consolidare le competenze relazionali e sociali acquisite

Caratteristica essenziale del progetto è la sua flessibilità, per consentire di strutturare il percorso adeguandolo alle esigenze degli alunni pur mantenendo chiare le finalità e gli obiettivi formativi.

OBIETTIVI

Nell'ambito di questo progetto vengono individuati i seguenti obiettivi trasversali che si intendono promuovere:

- Presa di coscienza delle proprie capacità
- Sviluppo della capacità di trasferire le abilità acquisite in ambito professionale
- Rinforzare la capacità di adattamento al contesto lavorativo
- Acquisire autonomia nell'esecuzione di semplici mansioni
- Consolidare la capacità di capire e gestire direttive e istruzioni
- Capacità manuale di coordinamento
- Costruire un'immagine positiva del sé e considerare sé stesso al centro del percorso educativo e professionale
- Rinforzare la capacità di autovalutazione e autocorrezione
- Rinforzare la capacità di tollerare le frustrazioni
- Acquisire senso di responsabilità
- Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo

Nell'ambito di questo progetto vengono individuati i seguenti obiettivi professionali che si intendono promuovere:

- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Valutare diverse offerte di acquisto di prodotti e valutare la scelta ritenuta ottimale
- Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico
- Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente
- Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati
- Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti

DESTINATARI DEL PROGETTO

Come fruitori del servizio di distribuzione panini:

- tutti gli alunni e tutto il personale dell'Istituto.

Come soggetti attivi ed esecutori del progetto:

- cinque alunni responsabili del progetto provenienti dalla classe terza triennale, due con indirizzo di cucina e tre con indirizzo sala-bar, iscritti alla classe quarta dell'Istituto il cui piano educativo individualizzato è diversificato in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali, ma che hanno acquisito, nei tre anni precedenti buone capacità professionali grazie alle numerose ore di attività pratiche curricolari e ai vari periodi di stage aziendale.
- Partecipazione di alunni dell'Istituto il cui piano educativo individualizzato è diversificato in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali.

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il progetto inizialmente si articolerà in due moduli nei quali gli alunni saranno coinvolti in differenti momenti formativi:

- Modulo operativo di preparazione e distribuzione così articolato:
 - Raccolta dei buoni di prenotazione
 - Prenotazione telefonica del pane
 - Suddivisione per tipologia di farcitura e conteggio ingredienti da affettare
 - Preparazione della linea di lavoro in cucina per taglio farcitura e panini
 - Preparazione della linea di lavoro in sala per confezionamento panini
 - Abbinamento buono a panino e raccolta in borse da consegnare in classe
 - Consegna in classe
 - Ritiro borse vuote e pulizia cucina e sala
 - Raccolta dati da riportare in foglio di calcolo al computer
- Modulo di restituzione da svolgere in aula informatica per:
 - brainstorming
 - elementare studio di fattibilità
 - gestione magazzino
 - compilazione foglio di calcolo costi-ricavi
 - studio delle etichette dei prodotti impiegati
 - approfondimento sugli allergeni
 - elementari nozioni di marketing con proposte di pubblicità o proposte di miglioramento del servizio offerto

Durante le attività gli alunni saranno seguiti costantemente da uno o più insegnanti di riferimento che oltre a facilitare le mansioni e gli apprendimenti, osserveranno sistematicamente gli allievi per verificarne capacità e potenzialità in riferimento alle conoscenze, alle abilità motorie ed operative, alle modalità di relazionarsi in situazione.

ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Laboratorio di cucina al piano terra
- Laboratorio di Bar al piano terra
- Laboratorio di informatica

PARTNER ESTERNI

L'associazione "Magic Zena" si assume la responsabilità del progetto dal punto di vista fiscale (acquisto generi alimentari e materiale necessario al confezionamento, emissione di regolare scontrino per ogni buono di acquisto venduto).