



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“ GIUSTINO FORTUNATO ”

Via Cuparella,1 – 84012 ANGRI (SA) - Tel. 081/5135420 - Fax 081/5133346

Codice Scolastico SAIS04300D
Prot. 1351 C/27

C.F.:94062740652
ANGRI 03/03/14

*A : Personale Tutto/Alunni/Genitori/Consiglieri d'Istituto
Sito Web della scuola /bacheca studenti*

ANNO SCOLASTICO 2013/14

A V V I S O N.140

OGGETTO :PREMIO ANNUALE “A COLAZIONE CON...”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Viste le programmazioni didattiche delle classi III,IVeV indirizzo alberghiero ;
Visto le indicazioni Ministeriali per la valorizzazione delle “eccellenze”;
Acquisita la disponibilità dei docenti responsabili dei laboratori impegnati;
NELLE MORE delle legittime deliberazioni del C.d.D. e del C.d.I.*

D I S P O N E

- Art. 1** *E' istituito il premio annuale denominato “A COLAZIONE CON” concorso riservato agli alunni delle classi III,Iv e V dell' indirizzo enogastronomico ed ospitalità alberghiera dell'Isis “G.Fortunato”di Angri-SA;*
- Art.2** *L'alunno meritevole individuato dal consiglio di classe parteciperà al premio;*
- Art.3** *La partecipazione consiste nella preparazione di un ricco Coffee break con un raffinato servizio al banco per un max di 50 ospiti;*
- Art.4** *Il premio sarà assegnato ai primi due allievi classificati nei rispettivi settori cucina e sala bar e consisterà in una proposta di lavoro estivo presso un rinomato esercizio turistico –alberghiero nazionale;*
- Art.5** *La classifica sarà determinata dalla media del punteggio complessivo assegnato dalla commissione giudicatrice in occasione di ogni singolo evento;*
- Art.6** *La commissione , presieduta dal Dirigente scolastico è composta*

dagli ospiti individuati dallo stesso tra: personale della scuola, autorità, esperti, cultori della materia;

Art.7 Il concorso si svolgerà presso la sede centrale di via Cuparella nel periodo marzo/giugno di ogni anno per un numero max di 12 eventi;

Art.8 La partecipazione al concorso costituisce titolo preferenziale per le attività Pon riservate alle eccellenze;

Art.9 Non è previsto alcun compenso a carico del fondo d'Istituto, per il personale docente, impegnato nelle attività del concorso;

Art.10 il coordinamento e l'organizzazione del concorso sono affidate ai docenti responsabili dei laboratori di cucina, sala e ricevimento;

Breve nota illustrativa:

la prima colazione diventa Coffee Break

Convention, Meeting, incontri di lavoro, conferenze, ecc. rappresentano un segmento di mercato fondamentale per le strutture alberghiere.

Il momento della pausa tra un incontro ed un altro, il "coffee Break", diventa così un momento importante per l'organizzazione di meeting o altro.

è ampiamente provato, come le persone si confrontino con molto più entusiasmo durante i coffee break che non nelle fasi di lavoro.

servire un coffee break richiede tempo e personale addetto per la preparazione, soprattutto in strutture con più sale e diversi coffee break contemporaneamente.

L'obiettivo di un buon COFFE BREAK è quello di creare un ambiente confortevole e una atmosfera rilassata ove i partecipanti possano interagire e ristorarsi per ripartire con una carica di energia maggiore.

Il progetto "a colazione con" punta, così, a una nuova didattica, procede con un approccio per competenze interdisciplinari e pone al suo centro l'integrazione tra le conoscenze e le competenze stesse, ovvero tra ciò che si è appreso e l'attitudine permanente ad utilizzare, con un'adeguata carica motivazionale, quanto si conosce in contesti diversificati.

Implicito nel progetto è l'attenzione a modelli didattici innovativi tra cui la prassi della pratica laboratoriale, il problem solving e il cooperative learning che diventano centrali, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi, favorire l'orientamento progressivo e, gradualmente, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore dell'Enogastronomia.

Il progetto "a colazione con" ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti, in maniera elevata,

- le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi gastronomici;
- la capacità di valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio, combinando quanto appreso nelle aule, teoricamente, e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

I ragazzi, sapientemente guidati dagli insegnanti, sono costretti a "mettersi alla prova". Sperimentano, nella massima sinergia tra i servizi di sala e cucina, il "farsi" nell'organizzazione di eventi locali, nazionali e internazionali.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Giuseppe Santangelo