

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Istituto Superiore "Francesco Morano"

Via Circumvallazione Ovest – 80023 – L. tà P.co Verde

Caivano (NA) Tel. 0818343113 - Sito web: www.ismorano.edu.it

PEC: nais119003@pec.istruzione.it - C.F.:93056780633 – Codice Univoco: UFJV84

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA - MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA -
Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università -
Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole
secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e
contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Titolo del progetto: "Vieni a Scuola e la tua vita cambierà"

CNP: M4C1I1.4-2022-981-P-16664

CUP: E44D22004760006

A.S. 2023/2024

BUONE PRATICHE

- **Modulo:** Latte Art & Coffe Brewing
- **N. Destinatari:** 20
- **Classe:** Studenti e studentesse del biennio IPSEOA

N.ore previste	N.incontri previsti	N.incontri in giorni festivi	In sede o fuori sede	Validato per PCTO	Docente Esperto	Docente Tutor	Data inizio	Data fine
30	10	0	In sede	NO	Serredi Gaetano	Iorio Giuseppina	30/01/2024	12/03/2024

Iscritti	Iscritti e non frequentanti	Frequentanti il 100%	Frequentanti da 70% al 99%	Frequentanti tra 50% e 74%	Frequentanti al di sotto del 74%	N.attestati	Media frequenza
20	4	4	12	0	4	16	70%

• **Calendario incontri realizzati:**

n.	Cognome	Nome	Classe	M	F	Indirizzo	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	Totale
1	Angelino	Pietro	2F2	x		IPSEOA	3	0	0	0	3	3	3	3	3	21
2	Auriemma	Domenico	1F2	x		IPSEOA	3	3	0	0	3	3	3	3	3	24
3	Baldinucci	Noemi	2F2		x	IPSEOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Barra	Vincenzo	1F2	x		IPSEOA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
5	Cammarota	Swami	1F4		x	IPSEOA	3	0	3	3	3	3	3	3	3	27
6	Capparelli	Antonio	1F3	x		IPSEOA	3	3	3	3	3	0	3	3	3	27
7	Crispino	Giovanna	1F4		x	IPSEOA	3	3	3	3	0	3	3	3	3	27
8	Dambrosio	Alessia	1F2		x	IPSEOA	3	3	0	0	0	3	3	3	3	21
9	De Rosa	Alessandro	1F3	x		IPSEOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Di Carluccio	Vincenzo	1F3	x		IPSEOA	3	0	3	0	3	3	3	3	0	24
11	Di Mauro	Rosy	2F2		x	IPSEOA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
12	Di Micco	Gaetano	2F3	x		IPSEOA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
13	Falco	Angelica	1F4		x	IPSEOA	3	3	3	3	3	0	3	3	3	27
14	Faredo	Carmine	1F2	x		IPSEOA	3	3	3	3	0	3	3	3	0	24
15	Garofalo	Denise	1F4		x	IPSEOA	3	0	3	3	3	3	3	3	3	27
16	Iorio	Giuseppina	1F4		x	IPSEOA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
17	Piscopo	Flavia	2F1		x	IPSEOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Piscopo	Giuseppe	1F2	x		IPSEOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Rocco	Luigi	1F3	x		IPSEOA	3	3	3	3	3	0	3	3	3	27
20	Scannagatti	Raffaele	2F3	x		IPSEOA	0	3	3	3	3	0	3	3	3	24

Obiettivi specifici:

- Approfondire la conoscenza dei prodotti da banco bar e le principali caratteristiche dal sotto l'aspetto teorico merceologico.
- Acquisire importanti informazioni nell'elaborazione di incisione per la presentazione del cappuccino.
- Conoscere altre importanti preparazioni di bevande ottenute con diversi tipi di latte.

Contenuti:

- i prodotti da banco bar e le principali caratteristiche sotto l'aspetto teorico merceologico
- acquisire importanti informazioni nell'elaborazione di incisione per la presentazione del cappuccino;
- preparare autonomamente bevande a base di latte con le diverse tecniche perfezionando le tecniche di presentazione come quella di etching e free pouring;

PRIMO INCONTRO: Presentazione del corso, somministrazione test d'ingresso e caffè standard

SECONDO INCONTRO: Storia del caffè, produzione e tostatura, caffè alla Viennese

TERZO INCONTRO: Le 5 M, manutenzione e mano dell'operatore, macchina ad erogazione continua

QUARTO INCONTRO: Cappuccino freddo, il latte (intero-parzialmente scremato e di soia).

QUINTO INCONTRO: Prova pratica intermedia

SESTO INCONTRO: Decorare il cappuccino tradizionale con la tecnica free pouring e etching, cafeteria moderna e pistacchiotto.

SETTIMO INCONTRO: Cappuccino decaffeinato, cappuccino ginseng e cappuccino d'orzo

OTTAVO INCONTRO: Le bevande a base di latte, caffè arancia e vaniglia, bicerin, cappuccini con coloranti alimentari

NONO INCONTRO: Realizzazione dei cappuccini con free pouring, realizzazione di cappuccini con decori a scelta, realizzazione cappuccini con decori etching

DECIMO INCONTRO: Test finale e preparazione di cappuccini con decori a sorpresa

Attività:

Esercitazioni pratiche in laboratorio bar

Metodologie:

Lezione frontale, Cooperative learning e learning by doing.

Risultati attesi (competenze acquisite):

- saper interagire al bar in riferimento alle specifiche richieste del cliente;
- saper utilizzare tecniche idonee per la somministrazione delle bevande nervina all'interno di un locale bar;
- saper operare davanti al cliente in modo lineare e funzionale, per ottimizzare la qualità del servizio.

Dati quantitativi sulle competenze acquisite:

Insufficienti	Sufficiente	Buono	Ottimo
4	2	10	4

Documentazione: Foto



RACCOLTA EMOZIONI

Cammarota Swami 1F4. Questo corso è stato utile per migliorare le tecniche di latte art

Iorio Giuseppina 1F4. Questo corso mi è piaciuto molto e lo rifarei ancora

Garofalo Denise 1F4. Questo corso è stato molto bello ed è servito ad imparare tante cose nuove

Barra Vincenzo 1F2. Questo progetto mi ha aiutato molto a capire quello che vorrei fare in futuro nei miei anni di scuola.

Auriemma Domenico 1F2. Questo progetto ha fatto imparare molte cose grazie il prof. Serredi.

Capparelli Antonio 1F3. E' stato molto bello e interessante. Mi ha concesso di comprendere nuove tecniche di preparazioni di caffetteria.

Falco Angelica 1F2. Questo corso mi ha insegnato molte cose, è stato molto bello.

D'Ambrosio Alessia 1F2. Questo corso è stato molto bello

Crispino Giovanna 1F4. Questo corso è stato molto bello sia per imparare e sia per conoscere nuove cose e persone

Di Micco Gaetano 2F3. Ho approfittato di questo corso per imparare cose nuove e sperimentare tecniche molecolari e attrezzature mai viste

Scannagatti Raffaele 2F3. Questo percorso è stato interessante visto che in futuro vorrei svolgere questo lavoro.

Angelino Pietro 2F2. In questo corso ho imparato molte cose ed è stato bellissimo.

Faredo Carmine 1F2. Questo corso è stato bellissimo e divertente, per migliorare in sala

Team di Prog. di Base: Ds E. Carfora; Docenti: Rossi G., Biasiucci M., Palella

Team di Prog. Integrato : S. Palmieri E., Sabbatino T., Parisi A., Esposito B.; Setola B.

ATA: AA De Simone A., D'Avanzo M. e Menna M.R.; AT Capriglione C., Aldieri A. Rainone G. Vitiello A e Saviano G.; ; C.S. De Nisi G, Costanzo M.C., Tirozzi F., Tuccillo S., Torello M, Eruzione R., Napolitano M.A., Faenza G. e Rea A.

