

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: PASTICCERIA 1**
- **N. Destinatari: 20**
- **Classe: 1° E 2°**

| N.ore previste | N.incontri previsti | N.incontri in giorni festivi | In sede o fuori sede | Validato per PCTO | Docente Esperto | Data inizio | Data fine |
|----------------|---------------------|------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|-----------|
| 30 | 10 | 0 | IN SEDE | NO | ANNA STELLA PARISI | 31.01.24 | 11.03.24 |

| Iscritti | Iscritti e non frequentanti | Frequentanti il 100% | Frequentanti da 75% al 99% | Frequentanti tra 50% e 74% | Frequentanti al di sotto del 74% | N.attestati | Media frequenza |
|----------|-----------------------------|----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------|
| 20 | 3 | 1 | 9 | 5 | 6 | 12 | 62,83 |

• **Calendario incontri realizzati:**

| Mese | G | F | F | F | F | F | F | M | M | M | Tot. Incontri |
|--------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------|
| Giorni | MAR | GIOV | GIOV | LUN | GIOV | LUN | GIOV | LUN | GIOV | LUN | |
| Date | 30.01. | 01.02. | 08.02. | 19.02. | 22.02. | 26.02. | 29.02. | 04.03 | 07.03 | 11.03 | 10 |
| N. ore | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| Orario | 14.30-17.30 | 13.30-16.30 | 13.30-16.30 | 14.30-17.30 | 13.30-16.30 | 14.30-17.30 | 13.30-16.30 | 14.30-17.30 | 13.30-16.30 | 14.30-17.30 | |

Obiettivi specifici:

Orientarsi nel locale di produzione e saper applicare le norme igieniche e di sicurezza di riferimento;

Saper adoperare le materie prime principali della pasticceria, valutando caratteristiche, varietà e metodi di conservazione;

Saper adoperare gli impasti di base della pasticceria

Contenuti:

PRIMO INCONTRO:

PRESENTAZIONE DEL CORSO CON L'AUSILIO DI POWERPOINT; INTRODUZIONE ALLE MATERIE PRIME, AGLI IMPASTI DI BASE.

SECONDO INCONTRO:

IMPASTI DI BASE -LA PASTA FROLLA;

TERZO INCONTRO:

IMPASTI E PREPARAZIONI DI BASE: LA PASTA FROLLA E LA MERINGA ALL'ITALIANA.

QUARTO INCONTRO:

IMPASTI DI BASE: LA PASTA CHOUX (AL FORNO E FRITTA)

QUINTO INCONTRO:

IMPASTI DI BASE E SALSE DI COPERTURA: PASTA CHOUX, SALSA DI COPERTURA AL CIOCCOLATO E AL LIMONE.

SESTO INCONTRO:

IMPASTI DI BASE- LA PASTA GENOVESE, LE MOUSSE E LE GLASSE.

SETTIMO INCONTRO:

IMPASTI DI BASE: PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO, LE MOUSSE E LE GLASSE IN VERSIONE TORITNO MODERNO.

OTTAVO INCONTRO:

LE TORTE DA FORNO- TORTA DELLA TRADIZIONE CAMPANA E RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA DI BASE.

NONO INCONTRO:

DIVISIONE DEL GRUPPO CLASSE IN SOTTOGRUPPI ED ELABORAZIONE DI PREPARAZIONE A SCELTA IN BASE AL PANIERE MESSO A DISPOSIZIONE E ALLE RICETTE PRECEDENTEMENTE ELABORATE.

DECIMO INCONTRO:

TEST FINALE E ALLESTIMENTO TAVOLO CON ALCUNE DELLE PREPARAZIONI ELABORATE

Metodologie:

LEZIONE FRONTALE, DIDATTICA LABORATORIALE, COOPERATIVE LEARNING.

Risultati attesi (competenze acquisite):

SAPER ADOPERARE LE PRINCIPALI ATTREZZATURE E GLI UTENSILI SPECIFICI CHE SI TROVANO NEL LOCALE DI PASTICCERIA, RISPETTANDO LE REGOLE DELLA PREVENZIONE IGIENICA E DI SICUREZZA; REALIZZARE PREPARAZIONI DI PASTICCERIA UTILIZZANDO GLI IMPASTI di BASE E LE PROCEDURE DI ELABORAZIONE DEI PRODOTTI DOLCIARI IN CONTESTI NOTI E STRUTTURATI.

Dati quantitativi sulle competenze acquisite:

| Insufficienti | Sufficiente | Buono | Ottimo |
|----------------------|--------------------|--------------|---------------|
| 8 | 1 | 2 | 9 |

Documentazione: Foto (almeno 6)





RACCOLTA EMOZIONI:

“Mi sono divertito molto anche grazie ai miei compagni di classe...Grazie prof.ssa Parisi”

Antonio Delli Paoli

“E’ stato molto bello, mi sono divertita tanto e ho conosciuto Noemi e Raffaella”

Giangrande Francesca

*“Questo corso mi è piaciuto molto perché ho imparato molte cose, ho fatto nuove amicizie e la prof. è molto simpatica e gentile...” **Auletta Alberto***

“Il corso mi è piaciuto molto perché ho fatto cose che non ho mai fatto ed ho conosciuto nuove persone...”
Raffaele Del Prete

.....

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.