



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI BARGA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

- Liceo Linguistico – Barga - Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli" - Barga -

Liceo Classico "L. Ariosto" Barga - I.T.T. "E. Ferrari" Borgo a Mozzano

Sede legale: Via dell'Acquedotto, 18 – 55051 BARGA (LU) - TEL.: 0583-723026 – FAX: 0583-723595 – Sito Web: www.isibarga.gov.it

E-mail: luis00300x@istruzione.it PEC luis00300x@pec.istruzione.it – C.F. 90004830460 -

Prot. n. 3372 - VIII/1
Circ.n. 434
All. 1 (modulo iscrizione)

Barga, 16/04//2019

Agli studenti classi
1°-2°-3°-4° IPSEOA dei settori cucina e sala vendita
Ipsoea
Al sito

Oggetto: Iscrizioni ai “Corsi Ristorante Didattico formativo” e “Laboratorio introduttivo all’analisi sensoriale di prodotti tipici locali”

Si comunica agli allievi delle classi 1°-2°-3°-4° IPSEOA dei settori cucina e sala vendita che sono aperte le iscrizioni ai corsi:

- “Ristorante Didattico formativo” per il settore cucina
- “Laboratorio introduttivo all’analisi sensoriale di prodotti tipici locali” per il settore sala e vendita

Calendario Ristorante Didattico formativo

DATA	ORARIO	Ore
29 Aprile 2019	14:00 – 17 :00	3
02 Maggio 2019	13:00 – 17:00	4
13 Maggio 2019	14:00 – 17 :00	3
16 Maggio 2019	13:00 – 17:00	4
20 Maggio 2019	14:00 – 17 :00	3
23 Maggio 2019	13:00 – 17:00	4
27 Maggio 2019	14:00 – 17 :00	3
30 Maggio 2019*	15:00 – 21:00*	6*

* Cena conclusiva del progetto

Il Piano didattico si sviluppa su due attività ristorative: Ristorante e Pizzeria.

Una prima fase sarà di preparazione del gruppo allievi alla produzione di prodotti del territorio e alle tecniche di pizzeria.

La seconda fase sarà una “Bottega Didattica” con produzione e vendita da asporto delle preparazioni realizzate ed infine una simulazione di ristorante.

Calendario Laboratorio introduttivo all'analisi sensoriale di prodotti tipici locali

DATA	ORARIO	Ore
30 Aprile 2019	14:00 – 17 :00	3
02 Maggio 2019	13:00 – 17:00	4
14 Maggio 2019	14:00 – 17 :00	3
16 Maggio 2019	13:00 – 17:00	4
21 Maggio 2019	14:00 – 17 :00	3
23 Maggio 2019	13:00 – 17:00	4
28 Maggio 2019	14:00 – 17 :00	3
30 Maggio 2019*	15:00 – 21:00*	6*

* Cena conclusiva del progetto

Gli allievi si approcceranno all'analisi sensoriale per misurare, analizzare, interpretare e valutare le caratteristiche di prodotti locali percepite attraverso l'uso dei cinque sensi: vista, olfatto, gusto, tatto e udito.

Promuovere l'incontro delle Aziende agroalimentari locali con i futuri operatori del settore.

Gestione del cliente e la vendita di prodotti tipici e della ristorazione.

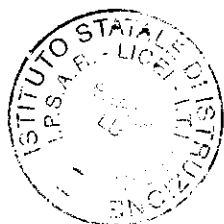
Il termine per la presentazione delle domande, tramite il modulo allegato, è il 26 Aprile 2019 presso il bancone Reception dell'ISI loppure da consegnare direttamente ai Docenti referenti del Progetto.

Prof.ssa Benedetti Giovanna

Prof. Zito Roberto

Prof. Greto Giuseppe

Prof. Di Rocco Maurizio



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dr. Catia Gonnella