



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE E ALBERGHIERA  
"E. MATTEI"  
57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16  
Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 8000404091  
Sito : www.isismattei.org - E-mail: liis006001@istruzione.it – PEC:  
liis006001@pec.istruzione.it



ALLEGATO SINTESI PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA A.S. 2017-2018

SINTESI di PROGETTO/ATTIVITÀ

SEZIONE 1 – Descrittiva scheda PTOF

1.1 - Denominazione progetto

<i>Indicare denominazione del progetto e riferimento all'Area di lavoro PTOF</i>
"IL CIBO" AREA DIDATTICA Francese e Inglese

1.2 - Responsabile progetto

<i>Indicare Il Responsabile del progetto.</i>
Marguerite Castelain

1.3 - Obiettivi

<i>Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.</i>
Obiettivi linguistici e culturali. Per migliorare le conoscenze linguistiche ed ampliare gli orizzonti culturali degli alunni. Il Progetto é rivolto alle classi 3BEN e 3SV. Uso delle nuove tecnologie con l'utilizzo dei laboratori informatici, Padlet, lezioni frontali e lavoro personale sulla piattaforma che permetterà il contatto virtuale con il Liceo Francese "Les Iris" a Bordeaux che avrà come referente la prof. ssa d'Inglese Adeline Riviere e una classe di un Istituto Americano. Eventuale gemellaggio con la Francia da definire.

#### 1.4 - Durata

*Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.*

**Mesi:** dicembre, gennaio, febbraio, fine aprile inizio maggio. Le ore di laboratorio verranno quantificate in base alla realizzazione del progetto.

**I Fase:** presentazione degli alunni, scelta di un corrispondente con il quale può discutere liberamente, pubblicazione del lavoro.

**II Fase:** Lavoro con ricette francesi, italiane o multiculturali con relativa relazione sulla piattaforma.

**III Fase:** Creazione di video sulla realizzazione delle ricette scelte.

**IV Fase:** Spedizione di prodotti alimentari tipici locali alla scuola Francese e alla scuola Americana.

#### 1.5 - Risorse umane

*Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.*

Docenti: Di Maio Nilla e Castelain Marguerite (FRANCESE), Pinucci Stefania (INGLESE), Puccio Calogero (CUCINA)

Lab.Informatica : A.T. Sani Barbara

#### 1.6 - Beni e servizi

*Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario.*

Uso del lab. informatico e del lab. di cucina. Si prevede una spesa massima di 200,00/300,00€

Data 08/11/2017

La FS o la FdS o il **RdP**

Marguerite Castelain