



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. 80004040491
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>
Progetto merende rivolto agli alunni delle sedi IPSAR di Rosignano e Castiglioncello

1.2 - Responsabile progetto

<i>Indicare Il Responsabile del progetto.</i>
Prof. Giuseppe Rizzuto

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>
Il servizio delle merende è rivolto a tutti gli alunni delle sedi Ipsar di Rosignano e Castiglioncello durante l'intervallo, cosicché per motivi di sicurezza gli alunni rimangono all'interno della scuola e posso essere meglio sorvegliati.
La preparazione delle stesse è eseguita dagli stessi alunni in servizio di cucina le prime ore a rotazione e poi distribuite durante l'intervallo dal personale della scuola (assistenti Tecnici) in modo da educare chi usufruisce del servizio di consumare prodotti sani e genuini e non confezionati dalla grande distribuzione.
Mentre, per gli alunni che preparano, di responsabilizzarli nel lavoro che svolgono verso i compagni di scuola e nello stesso tempo di apprendere professionalmente il lavoro di cucina.

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.

Il progetto viene attuato dal momento che va in funzione l'orario definitivo fino alla fine dell'anno scolastico.

Tutte le mattine una classe di cucina in servizio con l'insegnante e gli assistenti tecnici di cucina e di sala prepareranno l'impasto della pizza e delle focaccia, in tempo per suono della campanella, dopodiché sistemeranno le merende in una postazione organizzata per la vendita.

L'incasso delle merende viene versato nelle casse della scuola come attività didattica.

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.

Il personale impegnato nel progetto è così suddiviso:

sede Ipsar di Castiglioncello: prof, Rizzuto con le classi 4° A ENO e la 3° A ENO in base all'orario delle lezioni;

l'assistente Tecnico di Cucina Monetti Simona curerà tutti i giorni la preparazione e la distribuzione delle merende anche in assenza dell'insegnante di cucina;

i collaboratori scolastici cureranno la distribuzione delle merende durante l'intervallo nella sede di Castiglioncello.

Nella sede IPSAR di Rosignano, gli insegnanti di cucina Prof. Puccio e Prof.ssa Talini, e Rizzuto con le classi in orario la prima ora, con un gruppo di ragazzi prepareranno gli impasti come da lezione programmata e non percepiranno nessun incentivo;

gli'assistenti tecnici di cucina Matina Antonio, Terranova Concetta per la sede IPSAR di Rosignano e l'assistente tecnico Monetti Simona per la sede IPSAR di Castiglioncello,

cureranno tutte le fasi dalla preparazione alla cottura e farcitura, fino alla distribuzione delle stesse agli allievi al suono della campanella. Anche senza alunni in laboratorio, in modo da garantire comunque il servizio.

Ai sopra indicati Assistenti Tecnici si propone un incentivo per il carico di lavoro di ore 100 cadauno e al sottoscritto referente del progetto un incentivo di ore 50 per il coordinamento, l'ordine degli alimenti e la preparazione in laboratorio delle stesse fuori orario delle lezioni.

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.

Per quanto riguarda le risorse logistiche, verranno impegnati i laboratori di cucina, uno spazio nel corridoio per la distribuzione delle merende, infine il bar della scuola dove durante l'intervallo gli insegnanti non impegnati nella sorveglianza potranno consumare una bevanda oppure una merenda preparata dai ragazzi con il personale della scuola.

.

Data 26 settembre 2017

La FS o la FdS o il RdP

Prof. Giuseppe Rizzuto