



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

**Oggetto: Capitolato tecnico per individuazione degli esperti Progetto PON
“Passo dopo passo. Il nostro futuro parte dal presente!!!”**

Codice: 10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8.

CUP: I55B17000360007

**MODULO DEL CORSO “A SCUOLA PER DIVENTARE MANAGER DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO:
RESTAURANT MANAGER”.**

Prot. n. 2583/C14

Erice, 26/03/2019

PIANO DIDATTICO ERICE

DAY	MODULO	SPECIFICHE
1	Lezione teorica e demo: le paste fresche	Storia, geografia, scienza e curiosità del grano e della pasta. Demo con focus su realizzazione manuale di alcuni formati tipici di paste fresche di semola del sud e all'uovo del nord italia: formati lunghi, corti, ripieni. Realizzazione DEMO delle ricette: Tagliatella al ragù, Lasagna tradizionale bolognese, Lasagnetta al ragù fine di Vitello Gualtiero Marchesi, tortelli di erbe emiliani, Raviolo Aperto Gualtiero Marchesi
1	Lezione pratica	Realizzazione pratica da parte degli studenti delle ricette: tagliatelle al ragù bolognese tradizionale, tortelli di erbe, garganelli
2	Lezione teorica e demo: paste secche, risi e risotti	Storia, geografia, tecnica e tecnologia del riso, del risotto e della produzione di paste secche di semola. Realizzazione DEMO delle ricette: Cacio e Pepe, Carbonara, orecchiette alle cime di rapa, risotto alla milanese / riso oro e zafferano Gualtiero Marchesi, riso e cozze Gualtiero Marchesi



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

2	Lezione pratica	Realizzazione pratica da parte degli studenti delle ricette: orecchiette alle cime di rapa, carbonara, riso (oro e) zafferano Gualtiero Marchesi, riso e cozze Gualtiero Marchesi
3	Lezione teorica e demo:	Lezione su regole di composizione di un menu, alternanza, cenni di bilanciamento nutrizionale e dieta mediterranea. Realizzazione DEMO delle ricette: Carpaccio Gualtiero Marchesi, Guancia brasata al vino rosso, Insalata di capesante zenzero e pepe rosa Gualtiero Marchesi, Orata alle piccole verdure Gualtiero Marchesi
3	Lezione pratica	Realizzazione pratica da parte degli studenti delle ricette: orata alle piccole verdure GM, guancia brasata al barolo, carpaccio GM
4	Lezione teorica e demo su farine e loro usi	Merceologia e tecnologia delle farine. Realizzazione DEMO delle ricette: Strudel di mele, Tiramisu leggero, Cannolo siciliano, Grissini stirati, Focaccia
4	Lezione pratica	Realizzazione pratica da parte degli studenti delle ricette: strudel mele, tiramisù leggero, grissini stirati, focaccia

(1) F.to Il Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppa Mandina

(1) Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs.39/1993