



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
 2014-2020



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)

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 erbette emiliani, Raviolo Aperto Gualtiero Marchesi |
| 1 | Lezione pratica | Realizzazione pratica da parte degli studenti delle ricette: tagliatelle al ragù bolognese tradizionale, tortelli di erbette, 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 |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
|  <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818</p> | <p>COMUNICAZIONI</p> |   |
|--|-----------------------------|---|

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  <p>Unione Europea</p> | <p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p> |  <p>pon 2014-2020</p> |  <p>MIUR</p> | <p>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</p> |
|---|---|---|--|--|

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