



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Circolare n. 110

Molfetta, 16 gennaio 2019

Ai Docenti
e, p.c., DSGA
ATTI

OGGETTO: PROGETTO K2 - "H.E.A.L.T.H.Y.D.I.E.T. –teacHing and Empowering AbiLiTY of stuDents In prEparing plaTes"

Il nostro istituto è capofila di una rete internazionale composta, oltre che dall'IPSSAR Molfetta, dal Turisticka I Ugotiteljska Skola Dubrovnik, dal Sia Hotel School e dal Lycée D'Hôtellerie et de Tourisme de Saint Quentin en Yvelines per la realizzazione di un progetto di durata biennale che ha come suo obiettivo l'analisi dei piatti tipici della cucina italiana, croata, lettone e francese e l'individuazione di ricette da declinare in chiave vegetariana, vegana e/o priva di glutine. Il progetto prevede l'avvio di uno studio dei nuovi trend alimentari e l'organizzazione di 4 mobilità di 5 giorni (+ 2 di viaggio) in Italia, Croazia, Lettonia e Francia, rivolte ognuna a 4 studenti per Istituto partecipante e 1 docente accompagnatore, che permetteranno di approfondire le tematiche trattate nelle aule virtuali. Il progetto contribuirà ad accrescere le competenze di 48 studenti (12 per scuola), accrescendo il loro futuro potenziale occupazionale e il senso di appartenenza europea.

Lo scambio vuole essere un'occasione per approfondire la cucina tradizionale italiana e in particolar modo la dieta mediterranea. Il programma didattico prevede inoltre lo studio e la produzione di materiali relativamente alla :

- innovazione/attenzione riservata dai ristoratori verso le nuove esigenze e trend alimentari;
- malattie, allergie, intolleranze e/o correnti di pensiero (es. Vegane) che richiedono una specifica alimentazione.

Particolare rilevanza viene data alla capacità di produrre piatti vegetariani, vegani, privi di glutine e per persone intolleranti al lattosio.

A tal proposito si rende necessaria la formazione di un gruppo di lavoro che collabori alla realizzazione del progetto con la coordinatrice del dipartimento di inglese, prof.ssa Chiara Paparella, individuata da questo ufficio quale referente del progetto.

Le figure richieste sono:

- 1 docente tecnico pratico settore enogastronomia
- 1 docente di scienza e cultura dell'alimentazione
- 1 docente di lingua inglese

Nel caso di più disponibilità questo ufficio provvederà a individuare i docenti sulla base dei seguenti criteri:

1. Competenze di lingua inglese
2. Servizio nelle classi terze e quarte alle quali è destinato il progetto
3. Rotazione
4. Competenze di gestione delle piattaforme informatiche.

il Dirigente Scolastico
prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)

ALLEGATO 1

Al dirigente scolastico
I.P.S.S.A.R. Alberghiero Molfetta

Il sottoscritto/a prof/ssa.....

barrare

| | |
|---|--|
| docente tecnico pratico settore enogastronomia | |
| docente di scienza e cultura dell'alimentazione | |
| docente di lingua inglese | |

CHIEDE

Di essere individuato nel gruppo di lavoro del PROGETTO K2 - "H.E.A.L.T.H.Y.D.I.E.T. -teacHing and Empowering AbiLiTY of stuDents In prEparing plaTes"

A tal fine dichiara di possedere:

| | | Si | No |
|---|---|----|----|
| 1 | Certificazione competenze linguistiche in inglese | | |
| 2 | Servizio nel triennio | | |
| 3 | Essere stato già tutor o componente di gruppi di lavoro per progetti di collaborazione internazionale | | |
| 4 | Di avere competenze di gestione delle piattaforme PON | | |

Il/La sottoscritto/a dichiara che le dichiarazioni contenute nella presente domanda hanno valore di autocertificazione, ai sensi del DPR 28.12.2000, n. 445.

Molfetta,

IN FEDE