



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

# Istituto Alberghiero Molfetta

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

## Attività previste per l'arricchimento dell'offerta formativa A.S. 2020/21

L'elenco che segue contiene i progetti di arricchimento dell'offerta formativa previsti dal piano annuale delle attività degli organi collegiali a.s. 2020/21 o presentati dai dipartimenti disciplinari.

Progetti a carattere trasversale	
denominazione	destinatari
<b>Orientamento</b>	Studenti di 3 <sup>^</sup> media Istituti scolastici paesi limitrofi
<b>Giornata dell'Arte e della Creatività Studentesca XX ed.</b>	Tutti gli alunni
<b>Concorso Turistico Enogastronomico XIV ed.</b>	Classi 1 <sup>^</sup> , 2 <sup>^</sup> , 3 <sup>^</sup> , 4 <sup>^</sup>
<b>Concorso "Angelo Alfonso Mezzina" II fase XI ed.</b>	Studenti dell'Istituto e delle scuole secondarie 1° e 2° grado di Molfetta
<b>Laboratorio di arti sceniche</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Alberghiero in music...all</b>	Alunni di tutte le classi
<b>C.I.C. /Consulta femminile</b>	Alunni di tutte le classi
<b>"Crossing the Ocean" International students exchange</b>	Alunni classi 3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup>
<b>Stage professionalizzante d'eccellenza in alternanza scuola-lavoro</b>	Alunni meritevoli classi quarte max 15
<b>L'Alberghiero in rete</b>	Alunni 3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup>
<b>Mani in pasta</b>	Alunni 3 <sup>^</sup> media e alunni dell'istituto
Progetti del potenziamento	
denominazione	destinatari
<b>Potenziamento competenze di base di italiano</b>	alunni biennio
<b>Potenziamento competenze di base di matematica</b>	Alunni biennio
<b>Potenziamento linguistico</b>	Alunni triennio
<b>Potenziamento accoglienza turistica</b>	Alunni triennio di accoglienza turistica
<b>Inclusione</b>	Alunni BES
Progetti a carattere dipartimentale	
denominazione	destinatari
dipartimento di Italiano	
<b>Cinema e cittadinanza</b>	Alunni classi Quinte
<b>Progetto Lettura con percorsi di ed. alla legalità</b>	Alunni classi Quinte
dipartimento di matematica	
<b>Sicurezza sul lavoro: la Crittografia</b>	Alunni classi quinte
<b>Matematica e pasticceria...un binomio al quadrato</b>	Alunni classi seconde e quinte di pasticceria
<b>La programmazione lineare e la ricerca operativa con Geogebra</b>	Corso di formazione per docenti dip. di matematica e delle scuole sec. II grado della provincia
<b>A spasso nel piano cartesiano con Geogebra</b>	Corso di formazione per docenti dip. di matematica e delle scuole sec. II grado della provincia

<b>dipartimento di inglese</b>	
<b>Enjoy the British world and learn new words (visione di film in lingua inglese)</b>	Classi quarte e quinte
<b>Let's reach A2" (KET for school)</b>	Max 20 studenti del biennio
<b>Let's reach B1" (PRELIMINARY for schools)</b>	Max 20 studenti del triennio
<b>Dipartimento di francese</b>	
<b>France cinéma</b>	Classi 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
<b>Dipartimento di DTAR</b>	
<b>Mangia la cultura – le aziende del territorio e Marketing</b>	Classi 5A/c 5 A/s 5B/c
<b>Il falso alimentare</b>	Classi: 5Ac -5Bc -5Bs
<b>ECO..CINEMA</b>	Classi Quinte
<b>Roma: i luoghi della Democrazia e della memoria</b>	38 alunni classi quinte
<b>Educazione all'imprenditorialità</b>	5A/c 4B/c 4A/s
<b>Dipartimento di scienze motorie</b>	
<b>Giochi sportivi studenteschi</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Dipartimento di sostegno</b>	
<b>Uno speciale happy hour</b>	Alunni diversamente abili di tutte le classi e compagni normodotati con funzione di tutor
<b>Sport: Passione che unisce</b>	Alunni di tutte le classi
<b>Continuità per alunni disabili, DSA e BES</b>	Alunni Bes che si iscrivono presso il nostro Istituto
<b>dipartimenti laboratoriali</b>	
<b>Cocktails &amp; dreams</b>	Alunni de secondo anno 2 <sup>^</sup> e triennio settore sala
<b>La lampada magica</b>	Classi triennio settore sala
<b>Maestri espresso junior</b>	Classi triennio settore sala
<b>Concorso miglior sommelier junior d'Italia</b>	Alunno/a che supera la selezione AIS
<b>Corso per sommelier junior</b>	Alunni secondo anno e triennio
<b>Vitigni vini e aziende del Mezzogiorno d'Italia</b>	Alunni triennio settore sala e vendita
<b>La birra nell'enogastronomia</b>	Alunni biennio
<b>LO Zampone e il cotechino di Modena, IGP degli chef di domani</b>	Alunni delle classi 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup> di enogastronomia
<b>La pasticceria regionale</b>	Classi 2 <sup>^</sup>
<b>Gran festival della pasta</b>	Classi del triennio del settore sala e vendita
<b>Arte bianca</b>	Alunni del biennio
<b>Un filo d'olio nel piatto</b>	2 studenti per ogni classe quarta di enog.1 per ogni classe quarta di sala
<b>La pasticceria con arte, "studio dello zucchero e cake design"</b>	Alunni triennio di pasticceria
<b>Dessert al piatto</b>	
<b>Il grand tour enogastronomico</b>	Classi seconde e quarte
<b>Le intolleranze alimentari: la celiachia</b>	Alunni classi seconde
<b>I dolci della tradizione pasquale: scarcelle e affini</b>	Alunni classi terze di enogastronomia
<b>L'Inglese del turista (accoglienza turistica)</b>	Classi seconde max 30 alunni

Molfetta, 8 ottobre 2020

La funzione strumentale Area 1  
prof.ssa Anna Francesca de Gennaro