

Programma PIONIERI
Scheda del Progetto Didattico Individuale, PDI

Insegnante Pietro Palamara
Materia Sala Bar
Scuola/classe Ritz, 3 ^a sala bar
Periodo di svolgimento Secondo quadrimestre, qualcosa abbiamo già fatto
Problema che si intende affrontare (le ragioni didattiche per cui l'attività è pensata) Per apprendere meglio alcuni temi del percorso curricolare. I ragazzi manifestano insicurezza a confrontarsi con il cliente reale. Sta riprendendo piede il tema della cucina in sala: il flambè; è una operazione che genera insicurezza. Si nota incertezza iniziale ma poi subentra l'entusiasmo. E' necessario favorire lo sviluppo di un approccio naturale e far sì che il ragazzo riesca ad ottenere un prodotto finito cucinando davanti al cliente: puntiamo ad un menù tutto alla fiamma.
Obiettivi didattici assunti (quale risultato didattico ci si prefigge di conseguire) Sviluppare conoscenze tecniche Fondare su solide basi teoriche e conoscitive la pratica lavorativa Favorire lo sviluppo di sicurezza nel lavoro
Contesto didattico di realizzazione Aula durante orario di lezione
Contenuti didattici trattati attraverso il PDI Conoscere le attrezzature, le ricette da realizzare, cenni storici sulla lavorazione a flambè anche per intrattenere una conversazione con il cliente; saper lavorare entro certi tempi (velocità di esecuzione) Il lavoro si configura come supporto concettuale/teorico alle attività pratiche
Abilità coinvolte esplorazione, ricerca e valutazione di contenuti; redazione di testi, abilità di comunicazione, consapevolezza sulle determinanti del proprio lavoro.
Strumento/i usato/i (quale strumento si intende utilizzare ed in quali modalità) WebQuest e, forse in un secondo momento, un blog sul flambè
Prodotto atteso Un menù con diverse portate tutte a flambè con abbinamento di vini usando prodotti IGP e DOP nazionali o altoatesini. Ricette tradizionali e create dall'allievo Schede tecniche dei prodotti usati
Come si lavorerà Webquest che potrebbe generare un blog sul flambè. Ricerca su internet di ricette di cucina con abbinamento cibo/vino e per la conoscenza dei prodotti DOP e IGP nazionali Oppure lavorare in parallelo WQ e Blog dove il blog è la repository dei documenti trovati. Questa seconda opzione dipenderà da come Possibilità di integrazione con il lavoro di Dimino
Necessità di servizi/prodotti per realizzare il progetto

Il docente inizia a sviluppare la WQ e poi la rifiniamo assieme
Approfondire la metodologia della WQ su ambienti Moodle.
Approfondire il blog (anche con una giornata d'aula sullo strumento)