




fondo
sociale europeo

 Settore: Agroalimentare	Titolo Dispensa: panetteria solidale #iorestoacasa	DATA EMISSIONE Aprile 2020
		DATA REVISIONE Aprile 2020
	UF: Project work	SCHEDA CONSEGNA ALLIEVO_allegato micro PW_3.docx

Materiale cofinanziato dal POR FSE

*Panetteria solidale
#iorestoacasa*

organismo intermedio:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

ASS. CNOS-FAP	PROGETTAZIONE DI DETTAGLIO SCHEDE CONSEGNA ALLIEVI (Allegato alla Micro-progettazione di dettaglio PROJECT WORK alternativo alle attività pratiche in laboratorio/alternativo al tirocinio curricolare)	Anno Formativo	2019/2020
Regione Piemonte		Tutor Formativo	<i>Mannozi Fulvio</i>

Corso	Operatore della Trasformazione Agroalimentare-Panetteria, Pizzeria e Pasticceria B6-11-2018-0
-------	--

Scheda Consegna Allievi

Titolo: *Panetteria Solidale #iorestoacasa;*

Descrizione dell'attività: *gli allievi sono chiamati alla produzione di prodotti da forno di panetteria e pizzeria poiché quattro gruppi familiari dello stesso condominio/quartiere sono impossibilitati a muoversi a causa del periodo di pandemia in cui ci troviamo.*

Obiettivo: *verificare le conoscenze legate alla figura professionale con particolare attenzione alle possibili scelte effettuate in relazione alle conoscenze culturali, nutrizionali/dietetiche, matematiche e linguistiche*

Ruolo: *studente che frequenta un percorso formativo di panetteria ed ha la possibilità di produrre in casa prodotti di panetteria e pizzeria;*

Destinatario: *gli allievi del III° anno del percorso di "Operatore della Trasformazione Agroalimentare-Panetteria, Pizzeria e Pasticceria";*

Situazione: *durante la quarantena quattro gruppi familiari a te vicini di casa, ti chiedono aiuto per fornirgli per una settimana prodotti di panetteria e di pizzeria. Precisamente ti chiedono di preparare prodotti da forno per i quattro pasti della giornata: colazione, pranzo, merenda del pomeriggio e cena. I gruppi familiari sono così formati:*

- *due famiglie italiane sono composte da 4 persone: papà e mamma di circa 40 anni e due bambini di 10 anni (un maschio ed una femmina);*
- *un gruppo di ragazzi (bloccati per l'Erasmus), di origine inglese, composta da 3 persone con età media di 20 anni;*
- *una famiglia italiana composta da 5 persone: papà e mamma di circa 35 anni, una bambina di 7 anni e i nonni di età media di 70 anni.*

Progetto o prestazione: *Precisamente ti sarà richiesto di:*

ASS. CNOS-FAP	PROGETTAZIONE DI DETTAGLIO SCHEDA CONSEGNA ALLIEVI (Allegato alla Micro-progettazione di dettaglio PROJECT WORK alternativo alle attività pratiche in laboratorio/alternativo al tirocinio curriculare)	Anno Formativo	2019/2020
Regione Piemonte		Tutor Formativo	<i>Mannozi Fulvio</i>

Corso	Operatore della Trasformazione Agroalimentare-Panetteria, Pizzeria e Pasticceria B6-11-2018-0
-------	--

- **Verificare e relazionare le attrezzature a tua disposizione per realizzare i prodotti da forno:**
 - **Tempi:** 2 ore;
 - **Risorse:** attrezzature di casa; formatore lingua italiana, formatore area professionale
- **Verificare e relazionare se le regole dell'HACCP e della sicurezza sono rispettate nella produzione a casa:**
 - **Tempi:** 4 ore;
 - **Risorse:** attrezzature di casa, materiale/dispensa HACCP e sicurezza sul lavoro; formatore lingua italiana, formatore area professionale
- **Scegliere i prodotti con cui rifornire per una settimana le 4 famiglie:**
 - **Tempi:** 4 ore;
 - **Risorse:** risorse online su abitudini/cultura alimentare italiana e straniera; formatore storico sociale e formatore scientifico tecnologico
- **Flussogramma operativo del lavoro a casa:**
 - **Tempi:** 4 ore;
 - **Risorse:** ricettario di classe, formatore area professionale
- **Relazionare le derrate di approvvigionamento occorrenti ed i relativi metodi conservazione:**
 - **Tempi:** 4 ore;
 - **Risorse:** ricettario di classe, formatore lingua italiana e formatore area professionale
- **Capire quale tipologia d'azienda potresti realizzare se l'attività dovesse prendere piede:**
 - **Tempi:** 2 ore;
 - **Risorse:** risorse online su tipologie di azienda; formatore storico sociale
- **Verifica delle soft skills impiegate:**
 - **Tempi:** 4 ore;
 - **Risorse:** risorse online, casi studio; formatore competenze chiave di cittadinanza
- **Redigere un testo di accompagnamento ai prodotti realizzati spiegando: punti di qualità dei prodotti utilizzati, metodi di realizzazione utilizzati e tipicità dei prodotti e simulazione di un dialogo in lingua inglese (per il gruppo dell'Erasmus)**
 - **Tempi:** 8 ore;
 - **Risorse:** risorse online su tipicità dei prodotti e aspetti nutrizionali; formatore storico sociale, formatore scientifico tecnologico, formatore lingua italiana e formatore lingua inglese
- **Costo del prodotto e valori nutrizionali da allegare ai prodotti:**
 - **Tempi:** 6 ore;

ASS. CNOS-FAP	PROGETTAZIONE DI DETTAGLIO SCHEDA CONSEGNA ALLIEVI (Allegato alla Micro-progettazione di dettaglio PROJECT WORK alternativo alle attività pratiche in laboratorio/alternativo al tirocinio curricolare)	Anno Formativo	2019/2020
Regione Piemonte		Tutor Formativo	<i>Mannozzi Fulvio</i>

Corso	Operatore della Trasformazione Agroalimentare-Panetteria, Pizzeria e Pasticceria B6-11-2018-0
-------	--

- **Risorse:** listino ingredienti con costi e valori nutrizionali; formatore matematica e formatore scientifico tecnologico
- **Predisporre un feedback (domande) per valutare i prodotti da parte delle famiglie:**
 - **Tempi:** 4 ore;
 - **Risorse:** esempi online di feedback; formatore lingua italiana
- **Relazionare l'attività attraverso una presentazione dove per ogni famiglia indicare: composizione nucleo familiare, tipologia di prodotto scelto, descrizione dello stesso, costo e valore nutrizionale:**
 - **Tempi:** 6 ore;
 - **Risorse:** ipad, google presentazioni; formatore tecnologie informatiche

Standard di successo: coerenza delle scelte tecniche effettuate in relazione alle richieste formulate. Completezza nella presentazione del lavoro svolto. Il tutto sarà valutato con la valutazione per competenze.