



Progetto Didattico per le Classi Terze della Scuola Media PIANCIANI

“Erasmus e Ristorazione Internazionale: Un Viaggio tra Cultura e Sapori”

Titolo del Progetto:

L'esperienza Erasmus e la Ristorazione Internazionale - Un Giorno di Scoperta con l'Istituto Alberghiero di Spoleto

Premessa

L'Istituto Alberghiero “G. De Carolis” di Spoleto vanta una lunga esperienza in ambito transnazionale, con numerosi progetti Erasmus e collaborazioni internazionali che consentono ai suoi studenti di apprendere e mettere in pratica competenze nel settore della ristorazione e della preparazione di cocktail in un contesto globale.

Questo progetto, destinato agli studenti delle terze classi della Scuola Media PIANCIANI di Spoleto, offre l'opportunità di conoscere le esperienze Erasmus vissute dagli studenti dell'Istituto Alberghiero e di esplorare come le competenze legate alla ristorazione e ai cocktail internazionali siano fondamentali per una carriera internazionale. Il progetto sarà coordinato dal prof. Paolo Diotallevi e dalla Prof.ssa Paola Selli con il supporto dei diversi laboratori, e si svolgerà in un'unica giornata dalle ore 09:00 alle 13:00.

Obiettivi del Progetto

- **Conoscenza del Programma Erasmus:** Far conoscere agli studenti delle scuole medie il programma Erasmus, illustrando i progetti realizzati dall'Istituto Alberghiero e le opportunità offerte dalla mobilità transnazionale.
- **Scoperta del Settore Alberghiero e della Ristorazione Internazionale:** Mostrare come la formazione alberghiera apra le porte a opportunità di lavoro a livello internazionale, attraverso l'esperienza pratica e il confronto con altre culture culinarie.
- **Introduzione all'Arte dei Cocktail Internazionali:** Avvicinare gli studenti alla preparazione di cocktail riconosciuti dall'IBA, spiegando l'importanza di questa competenza nel settore della ristorazione.
- **Promuovere un'Educazione alla Dieta Alimentare e alla Nutrizione Internazionale:** Stimolare la curiosità degli studenti verso il mondo della mobilità europea e della ristorazione internazionale, sensibilizzando sull'importanza delle competenze interculturali.

Destinatari

- Classi coinvolte: 7 classi di terza media della IC Spoleto 2 - PIANCIANI di Spoleto
- Età degli studenti: 13-14 anni.

Durata del Progetto

Il progetto si svolgerà in un'unica giornata di venerdì, per un totale di 4 ore, dalle 09:00 alle 13:00, presso il laboratorio Albornoz.

Articolazione del Progetto

Benvenuto e Introduzione all'Erasmus (1 ora)

Responsabile: Prof. Paolo Diotallevi.

Contenuto: Breve introduzione al programma Erasmus, con particolare attenzione ai progetti di mobilità europea dell'Istituto Alberghiero di Spoleto.

Testimonianze di studenti e docenti che hanno partecipato ai progetti, con focus sui Paesi visitati e le competenze acquisite.

Racconto di casi di successo di studenti che hanno trovato lavoro in contesti internazionali grazie alla loro formazione.

Laboratorio Pratico di Cucina: Piatti della Tradizione Europea (1 ora)

Contenuto: Laboratorio pratico in cui gli studenti, con l'aiuto di professionisti, prepareranno piatti simbolo della cucina europea.

Attività: Gli studenti saranno divisi in gruppi e, sotto la guida degli chef dell'Istituto, prepareranno piatti semplici ma rappresentativi di varie culture europee (ad esempio, tapas spagnole, quiche francesi, insalata greca).

Ogni piatto verrà accompagnato da una spiegazione della sua origine e della sua importanza culturale.

I ragazzi, oltre a partecipare attivamente alla preparazione, apprenderanno alcune tecniche di base della cucina professionale e il valore della tradizione culinaria europea.

Laboratorio di Bartending: Preparazione di Cocktail Internazionali (1 ora)

Contenuto: Introduzione all'arte dei cocktail internazionali e dimostrazione pratica della preparazione di alcuni cocktail analcolici.

Attività: Spiegazione del ruolo del bartender in ambito internazionale e delle competenze necessarie per lavorare in contesti europei e globali.

Dimostrazione dal vivo della preparazione di cocktail IBA in versione analcolica e alcolica.

Educazione alla Dieta Alimentare e alla Nutrizione Internazionale (1 ora)

Responsabile: Prof.ssa Paola Selli.

Contenuto: Introduzione ai principi della dieta alimentare equilibrata, con un focus sulle diverse tradizioni culinarie europee e il loro impatto sulla salute. Verrà spiegato come le culture gastronomiche valorizzano ingredienti locali, stagionali e sostenibili, e come una dieta equilibrata sia essenziale non solo per la salute personale, ma anche per una carriera nel settore della ristorazione.

Attività: Presentazione dei benefici della dieta mediterranea, con il confronto rispetto ad altre tradizioni europee (come la dieta nordica o dell'Europa orientale).

Discussione sull'importanza di un'alimentazione sana nel contesto lavorativo di uno chef o bartender, soprattutto in un contesto internazionale. Breve degustazione di piatti salutari preparati dagli studenti durante il laboratorio di cucina, con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali.