

ORGANIZZAZIONE PROGETTO "BAR DIDATTICO"

RESPONSABILI DEL PROGETTO

Coordinatori del Progetto prof Vincenzo Cipolla/ Gaetano Cianni/ Roberto Di Mauro/ Antonio Puhlovich

Collaboratori :

- Coordinatori di materia degli ambiti disciplinari coinvolti:
- Prof Gaetano Cianni
- Prof. Lorenzo Bernardinello
- Prof.ssa Lobartolo

Docente responsabile laboratorio di pasticceria : Prof. Vincenzo Cipolla

Docenti responsabili alunni BES: Prof.ssa Caterina Sergi, Prof.ssa Carla Orlandi.

DOCENTI E PERSONALE ATA COINVOLTI

- Docenti di Sala e vendita
- Docenti di enogastronomia e preparazione pasti, in prospettiva di ampliare il progetto al settore food
- Docenti di accoglienza turistica.
- Docenti di sostegno degli alunni coinvolti nel progetto
- Personale ATA

ALUNNI COINVOLTI

- Alunni delle classi del percorso quinquennale
- Alunni delle classi del percorso IeFP
- Alunni BES

ASPETTI ORGANIZZATIVI

Il progetto partirà nel mese di maggio.

I pagamenti avverranno obbligatoriamente attraverso **PagoPA**.

Il personale interessato dopo aver versato la quota di Euro 20, dovrà presentare la ricevuta di pagamento allo studente di accoglienza turistica, presso il bancone della reception, e riceverà un blocchettino nominativo, che gli consentirà di effettuare gli acquisti.

La somma versata verrà scalata di volta in volta in base alle consumazioni effettuate.

Gli studenti sulla base dell'indirizzo di appartenenza svolgeranno le seguenti attività:

- Sala/bar: preparazione e servizio delle bevande calde e fredde
 - servizio dei prodotti realizzati in collaborazione con i laboratori di pasticceria e cucina
- Enogastronomia e pasticceria: preparazione dei prodotti che verranno serviti al bar o prenotati (prime colazioni, prodotti venduti in vetrina);
- Accoglienza turistica: gestione dei pagamenti e raccolta delle prenotazioni dei prodotti venduti nella vetrinetta. Per i pagamenti delle consumazioni gli studenti registreranno le singole spese sostenute dai docenti e si premuneranno di avvisarli quando la quota versata su PAGOPA sarà esaurita.

L'approvvigionamento delle materie prime avverrà secondo quanto previsto per la programmazione curriculare compilando l'apposito modello.

Il docente di indirizzo redigerà una programmazione settimanale con congruo anticipo per permettere agli uffici tutte le procedure per l'approvvigionamento.

Il tecnico provvederà, di volta in volta, a consegnare al docente di riferimento i prodotti programmati.

Al termine di ogni giornata gli alunni presenti al bar, con il supporto del docente di sala dovranno provvedere ad una check-list delle rimanenze.

In questa fase di sperimentazione possiamo prevedere un'apertura articolata in due momenti dalle 8,30 alle 11 e dalle 11 alle 14:

- **Apertura bar didattico dalle 8,30 alle 11:**

In occasione dell'apertura dell'attività del bar è prevista la presenza delle seguenti figure

- Un docente di sala
- Alunni selezionati dal docente di sala e vendita e di accoglienza turistica, sulla base delle classi che svolgeranno il laboratorio nelle ore previste dal progetto,
- Un assistente tecnico dedicato
- Un docente di sostegno
- Un alunno BES

I docenti di sala a disposizione per la sorveglianza e coordinamento delle attività del bar didattico sono:

- Lunedì: Cianni Luciano
- Martedì: Mazzeo/ Gagliardi
- Mercoledì: Cianni Luciano
- Venerdì: Mazzeo

I docenti che si occuperanno della cottura dei cornetti sono:

- Martedì Cipolla
- Mercoledì Bernardinello
- Venerdì Gallo

Gli alunni BES che parteciperanno al bar didattico saranno seguiti dal docente di sostegno.

Al bancone saranno presenti gli studenti di accoglienza turistica che gestiranno i pagamenti e la raccolta delle prenotazioni coordinati dal docente di materia.

- **Apertura vetrina dalle 11- 14**

In questa fascia oraria non sarà più attivo il bar didattico, si utilizzerà solo la vetrina per la vendita dei prodotti dolciari o salati.

I prodotti saranno già confezionati. Ad occuparsi della consegna di questi prodotti saranno gli studenti di accoglienza turistica.