



Istituto di Istruzione Superiore di Stato - "Andrea Mantegna"

Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia

Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123

iabrescia@provincia.brescia.it www.ipssarmantegna.it



Prot. N. 6686 C16b

Brescia, 23 ottobre 2014

Ai docenti ed agli alunni delle classi 3^A IeFP, 3^B IeFP, 3^A eno, 3^B eno, 3^C eno, 3^D eno

Sito web

AVVISO N. 103

OGGETTO: Progetto Ambiente e Sostenibilità modulo "Io chef attento all'ambiente e alla sostenibilità"

Il progetto 'ambiente e sostenibilità' realizza un modulo dedicato al cibo sostenibile per le classi **terze** Enogastronomia IPSEOA e IeFP Cucina. Il percorso è strutturato in cinque lezioni frontali, una esercitazione in laboratorio di informatica e una esercitazione pratica in cucina, al termine delle quali gli alunni si cimenteranno in una gara culinaria che si concluderà con la premiazione del menù a minor impatto ambientale. Il percorso è così articolato:

1) Il consumo di suolo in un piatto. Docente: F. Serana

Giovedì 30 ottobre ore 14:00 – 15:00	3 ^A IeFP, 3 ^B IeFP
Venerdì 31 ottobre ore 10:05 – 11:00	3 ^A eno, 3 ^B eno
Venerdì 31 ottobre ore 11:00 – 12:00	3 ^C eno, 3 ^D eno

2) Il consumo di acqua in un piatto. Docente G. Chisena

Lunedì 3 novembre ore 9:00 – 9:55	3 ^A eno, 3 ^C eno
Martedì 4 novembre ore 9:00 – 9:55	3 ^A IeFP, 3 ^B IeFP
Martedì 4 novembre ore 11:00 – 11:55	3 ^B eno, 3 ^D eno

3) La scelta del packaging di confezionamento degli alimenti. Docente V. Di Donna

Lunedì 10 novembre ore 11:00 – 11:55	3 ^A IeFP, 3 ^B IeFP
Venerdì 14 novembre ore 9:00 – 9:55	3 ^A eno, 3 ^C eno
Venerdì 14 novembre ore 11:00 – 11:55	3 ^B eno, 3 ^D eno

4) La microterritorialità nella ristorazione. Docente M. Marchese

Mercoledì 12 novembre ore 10:05 – 11:00	3 ^A eno, 3 ^C eno
Mercoledì 12 novembre ore 11:00 – 11:55	3 ^A IeFP, 3 ^B IeFP
Venerdì 14 novembre ore 8:00 – 9:00	3 ^B eno, 3 ^D eno

5) La scelta del menù a basso impatto ambientale. Docente: T. Musso

Lunedì 17 novembre ore 8:00 – 9:00	3 ^A IeFP, 3 ^B IeFP
Martedì 18 novembre ore 9:00 – 9:55	3 ^B eno, 3 ^D eno
Giovedì 20 novembre ore 11:00 – 11:55	3 ^A eno, 3 ^C eno

6) Esercitazione e stesura del menù

Giovedì 27 novembre ore 12:05 – 13:00	3 ^A eno, Serana
Giovedì 27 novembre ore 13:00 – 14:00	3 ^C eno Serana
Martedì 25 novembre ore 10:05 – 11:00	3 ^D eno Chisena
Venerdì 28 novembre ore 9:00 – 9:55	3 ^B eno, Chisena
Martedì 25 novembre ore 8:00 – 9:00	3 ^A IeFP Musso
Giovedì 27 novembre ore 11:00 – 11:55	3 ^B IeFP Musso

7) Nel mese di dicembre seguirà una esercitazione pratica di cucina con i docenti della classe, che verranno presto contattati per concordare gli obiettivi.

Le classi terze IPSEOA svolgeranno le lezioni da 1 a 5 presso la biblioteca della sede di via Fura, e la lezione n. 6 in aula informatica; le classi terze IeFP svolgeranno tutte le lezioni presso una delle aule interessate di via Ghislandi. I docenti in servizio accompagneranno i propri alunni assicurando la sorveglianza per tutta la durata dell'attività, al termine della quale faranno rientro nelle rispettive aule.

Il progetto parteciperà al concorso Expo 2015 che selezionerà a livello nazionale una scuola vincitrice entro gennaio 2015.

Il Dirigente scolastico

prof. Giovanni Rosa