



Istituto di Istruzione Superiore  
**Einaudi**  
Foggia

06 Marzo 2023

## **Avvio Progetto PTOF “La Caffetteria: lo stile italiano della pasticceria”**

**Circ. 153**

**Foggia, 06 marzo 2023**

**Ai Genitori ed agli alunni interessati**

**Al DSGA**

**Al sito web**

### **OGGETTO: Avvio Progetto PTOF “La Caffetteria: lo stile italiano della pasticceria”**

Si comunica che nelle date di seguito indicate avrà luogo presso la sede centrale di via Napoli il percorso “La caffetteria: lo stile italiano della pasticceria”, inserito nell’ambito dei progetti PTOF dell’a.s. 2022/2023, a cura del prof. Di Lella Giovanni e dedicato agli alunni frequentanti le classi dell’indirizzo “Prodotti dolciari artigianali e industriali”.

Il progetto si propone di rispondere ad una esigenza della realtà locale, abbinare a caffetteria alla produzione di pasticceria artigianale. I nostri allievi si troveranno, nel corso delle loro esperienze lavorative, in realtà dove la produzione di pasticceria risulta legata al mondo della caffetteria di stile italiano. Acquisiranno competenze sulla qualità delle diverse tipologie di caffè, conoscenze sulle tecniche di produzione del caffè e dei suoi derivati, uso delle tecniche di base di latte-art. La sensibilizzazione sulla produzione a basso impatto ambientale e una base tecnica sulle nuove produzioni di sistema rispondono alle attese dell’agenda 2030 gol 4 e gol 12.

Gli incontri saranno condotti dal prof. Di Lella Giovanni con l’ausilio dell’assistente tecnico Vocale Domenico.

Il percorso, della durata complessiva di 10 ore, si svolgerà nelle seguenti giornate:

**Giovedì 09/03/2023 (14:30-17:30): Aula PSND:** fase 1 + fase 2 video lezione “produzione e lavorazione del caffè” e “uso e manutenzione macchina del caffè espresso e macinadosatore” **Giovedì 16/03/2023 (14:30-17:30): Lab. Bar:** fase 3 tecniche di produzione e servizio caffetteria **Giovedì 23/03/2023 (15:00-17:00): Lab- Bar:** fase 4 produzione derivati del caffè – Tecniche di base per la produzione di latte –art **Giovedì 30/03/2023 (15:00-7:00): Lab. Bar:** fase 5 verifica tecnico pratica e test di autovalutazione

N.B.: il calendario potrebbe subire variazioni in funzione della disponibilità dei laboratori

Per ulteriori informazioni riguardo l’iscrizione e le modalità di svolgimento, rivolgersi al prof. Di lella Giovanni

**Il Dirigente Scolastico**

**(ing. Michele Gramazio)**

**Firma autografa omessa ai sensi dell’art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993**

