



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“G. Casini” - La Spezia**
www.alberghierocasini.it

Relazione del lavoro svolto

Prof. Manzo Luigi

Con questa relazione intendo presentare il lavoro svolto, extracurriculare. I vari progetti realizzati, previsti nel POF, sono elencati di seguito. Tutte il materiale multimediale realizzato (video, foto, sintesi), ritenuto di interesse generale, è stato pubblicato su www.alberghierocasini.it.

- Il corso di attenzione concentrazione e memoria

Premessa: la mancanza di attenzione e di concentrazione sono tra le principali cause del rendimento scolastico. Questo corso, sviluppato su PC, è proposto quasi come un gioco, ma nel frattempo contribuisce a sviluppare l'attenzione e la concentrazione con ripercussioni benefiche sul rendimento scolastico.

I destinatari di questo progetto sono stati tutti gli allievi del Istituto, ovvero chi era interessato a iscriversi. Il corso è stato aperto anche agli insegnanti.

Questo corso, svolto tra Ottobre e Dicembre 2008, è stato realizzato dal sottoscritto nelle ore a recupero. In totale sono state 8 lezioni (una a settimana, per due mesi). Il corso è costato 30 Euro per gli allievi e ci sono state due persone iscritte gratuitamente, oltre ai paganti: questo in virtù del fatto che il corso viene svolto a scuola nei nostri locali.

Alla fine il corso ha avuto 10 partecipanti, al quale alla fine è stato rilasciato attestato di partecipazione spendibile per i crediti scolastici. Il corso è stato svolto in collaborazione con l'Associazione Archeosofica (sezione di La Spezia)

- Il corso di scultura di frutta

Questo progetto è dedicato agli allievi meritevoli del Biennio e si propone di far conoscere un aspetto delle decorazioni di Sala e di cucina: la scultura su frutta. Il corso è durato 3 pomeriggi per un totale di 10 ore ed ha avuto come docente il Prof. Loria Giuseppe. Il progetto è stato organizzato gratuitamente dal prof. Manzo che si è occupato anche delle foto digitali, poi inserite sia sul sito web che sul gruppo Facebook della scuola. Si tratta del primo corso realizzato su questo tema in tutta la storia dell'Istituto Alberghiero.

- Concorso Barman dell'Alberghiero

Questo concorso è nato dall'esigenza di far valorizzare dai nostri il settore Bar, soprattutto quello legato alla realizzazione di short drink. Al concorso possono accedere gli allievi delle classi Seconde, selezionati dagli Insegnanti ITP di Sala Bar. Ogni squadra partecipante è composta da 5 allievi (una classe quindi può partecipare con massimo 5 alunni). Un alunno parteciperà alla realizzazione di un cocktail ad estrazione. Gli altri 4 invece parteciperanno alla realizzazione di 4 decorazioni fantasia. L'alunno partecipante alla prova pratica dovrà esporre anche il cocktail in lingua inglese. Il concorso si è svolto il 5 Dicembre 2008 ed ha visto vincitore Terenzoni Laura di 2D. I premi sono stati offerti da alcuni sponsor e tutte le notizie sul concorso sono state inserite su www.alberghierocasini.it. È stato anche realizzato un video per l'occasione, inserito sia su Youtube, sia su Facebook.

- Concorso Mare in padella – 1 Riedizione

Questo concorso è nato dall'esigenza di far valorizzare dai nostri allievi il pesce e la cucina flambé (o definita “alla lampada”). Gli studenti, due per ogni classe partecipante, dovranno ideare una ricetta a base di pesce (quindi conoscere le basi dell'alimentazione), proporla con l'abbinamento di un vino e realizzarla davanti ad una giuria in una prova pratica.

L'esigenza è anche quella di “formare” degli allievi per farli partecipare poi a concorsi nazionali ed internazionali. Il concorso si è svolto il 6 Febbraio 2009 ed ha visto la

partecipazione di 3 classi: la 3G, la 3C e la 2F. Anche in questo caso è stato realizzato un servizio fotografico ed è stato inserito su www.alberghierocasini.it, dove vi è tutta la cronaca dell'evento.

– Concorso L'Arte del Cappuccino – 2 Edizione

Anche questo concorso, come i precedenti, nasce dall'esigenza di preparare gli allievi, sin dalle classi prime, ai concorso nazionali ed internazionali. Gli studenti, massimo due per ogni classe partecipante, possibilmente scelti tra i più bravi in tutte le materie, dovranno preparare davanti ad una giuria un cappuccino.

Il concorso si è svolto il 12 Maggio 2009, davanti ad una giuria di esperti rappresentata dall'Ammiraglio Rosario Accardo, presidente dell'Accademia del Sapere e dei Sapori, e da Alessandro Maddaluno. Gli alunni coinvolti sono stati 20, ma alla finale hanno avuto accesso, dopo le preselezioni, solo 6 allievi di 2F, 2B e 2D. Numerosi anche gli ospiti, tra cui segnaliamo il Comandante della Polizia Municipale di Lerici, Roberto Franzini e la dott.ssa Paola Sisti, Assessore alla cultura provinciale della Spezia. Tutta l'organizzazione del concorso è durata 4 mesi tra organizzazione, ricerca sponsor, inviti, ricerca e selezione premi e preparazione. La maggior parte delle ore è stata utilizzata da quelle a recupero.

- Progetto Comunicazione Scuola/famiglia

Dopo la sperimentazione triennale di questo progetto (partito nell'anno scolastico 2005/2006 con una sola classe, mentre oggi coinvolge il triennio) e con numero delle assenze drasticamente ridotto e genitori soddisfatti), il servizio "Comunicazione Scuola/famiglia" via SMS si è replicato anche in quest'anno scolastico.

Dal 1 settembre 2008 è stato consegnato ai genitori che sono venuti a ritirare il libretto delle giustificazioni, un modulo da compilare per aderire al servizio (liberatoria privacy). Man mano che i moduli venivano riconsegnati, i nomi degli allievi, con i numeri di cellulare, venivano inseriti nel database per le comunicazioni.

Il servizio partirà è partito a metà Ottobre 2008 ed è durato fino a fine Aprile 2009. E' stato

utilizzato anche per inviare comunicazioni generali come le udienze collettive e il ritiro delle pagelline.

- Progetto Apertura Bar

Anche quest'anno si è svolto il servizio Bar presso il nostro Istituto, servizio ideato e progettato dal sottoscritto. Per la buona riuscita, hanno collaborato le classi Terze di Sala, gli ATA di Sala e Cucina (alcuni). Il progetto è stato coordinato dal prof. Manzo. I soldi incassati, secondo il progetto iniziale, dovevano seguire queste priorità di acquisto:

- 1) Attrezzatura necessaria per il funzionamento del Bar e della sala, nonché attrezzatura per gli altri reparti. In questo modo si sgrava dal bilancio dell'Istituto una parte di questa spesa;
- 2) Acquisto di premi per le gare da svolgersi durante l'anno, premi destinati ai nostri allievi;
- 3) Borse di studio da destinare agli alunni meritevoli, per l'acquisto di libri o partecipazione di corsi di aggiornamento.

Visto il successo del bar, anche l'anno prossimo si vorrà riproporlo, magari inserendo qualche novità per quanto riguarda l'offerta enogastronomica.

– Progetto Adotta un allievo

Questo progetto è nato da una proposta del sig. D'Andrea Antonio, Presidente del Consiglio d'Istituto e approvata dal Dirigente Scolastico nel Consiglio d'Istituto di Maggio 2008. L'idea è stata quella di coinvolgere le attività imprenditoriali di La Spezia e provincia, legate al settore turistico/ristorativi in questo progetto dove alunni vengono in un certo modo “adottati” dall'azienda. Non si tratta di uno stage, ma di un'esperienza diversa, dove l'allievo entra a contatto pian piano con l'azienda e l'azienda lo segue in un piano dapprima triennale, poi anche per il biennio post-qualifica.

- Gli obiettivi

Gli obiettivi che volevamo perseguire, in questo progetto sono:

- Valorizzare i nostri migliori allievi presentandogli l'opportunità di conoscere le migliori aziende del territorio, selezionate dal responsabile del progetto e

dall'Accademia del Sapere e dei Sapori di Lerici che ci affiancherà nella selezione e nel seguire gli allievi.

- Maggiore collaborazione tra il nostro Istituto e le aziende del territorio.
- Rilancio dell'immagine dell'Istituto e della nostra professionalità.

- Le risorse richieste

Non vi sono state particolari richieste. Per la selezione dei primi locali si è interessato il sottoscritto, e nello stesso tempo mi sono occupato di controllare sul territorio, con visite alle aziende, l'andamento del progetto e di seguire gli allievi nel loro percorso formativo.

- Progetto Cappuccini decorati

-Presupposti

Questo progetto è nato da una richiesta degli allievi che hanno partecipato al primo concorso L'Arte del Cappuccino e hanno visionato come si lavora decorando i cappuccini. La dimostrazione è stata fatta dall'esperto di Bar Luigi Lupi che è intervenuto alla manifestazione dietro invito del nostro Istituto.

- Gli obiettivi

Gli obiettivi che volevamo perseguire, in questo progetto sono:

- Offrire un "master" a questi nostri allievi incentivandoli e dimostrando anche che i migliori vengono premiati;
- Preparare un gruppo di persone per il concorso del 3 Anno relativo alla gara del Caffè e dei cappuccini che si svolge ogni anno a Riccione.

- Le risorse richieste

Il corso ha avuto un discreto successo: 10 partecipanti che hanno frequentato sei ore di lezione con entusiasmo. La speranza è che questi allievi diventino bravi a loro volta, in modo tale da avere degli esperti nei prossimi anni.

– **Progetto Aula E-gastronomica**

- **Presupposti**

Grazie alle nuove tecnologie è possibile ottenere degli splendidi risultati nella didattica. Questo progetto prevede l'apertura di un'aula informatica nella quale gli insegnanti di alimentazione, Sala e Bar e Cucina possono realizzare lavori multimediali, esercitazioni pratiche di informatica, tutte legate alle tre materie suddette.

- **Gli obiettivi**

Gli obiettivi che intendiamo perseguire, in questo progetto sono:

- Offrire un'aula unica nel suo genere tra tutti gli Istituti alberghieri italiani.

- **Le risorse richieste**

I 10 computer sono stati offerti, grazie all'intermediazione del Consiglio d'Istituto, dalla Fincantieri. I PC sono stati consegnati vuoti e si è provveduto all'installazione di software *open source* (quindi senza aggravio di costi in licenza). Si è individuata un'aula al secondo piano, dove sono stati momentaneamente sistemati. E' stata richiesta alla Provincia di provvedere all'installazione dei quadri elettrici e di quanto altro, per completare l'aula e consegnarla agli allievi. Al 13 Luglio la richiesta ancora non era stata evasa.

– **Progetto Corso barman acrobatico**

- **Descrizione**

Il corso Barman acrobatico è un master aperto a massimo 10 allievi del nostro Istituto e pagato da loro. Il corso viene svolto da due esperti esterni che verranno appositamente a La Spezia. È finanziato dagli stessi allievi. La scuola offre la struttura (un'aula) e in cambio riceve un corso omaggio da destinare ad un allievo. Si tratta di un corso molto richiesto.

- Gli obiettivi

Gli obiettivi che intendiamo perseguire, in questo progetto sono:

- Offrire un master di bar, proponendo nuove prospettive di lavoro: basti pensare che a La Spezia non esistono figure professionali simili.

- Le risorse richieste

Per questo corso è stato richiesto l'uso di una sala e il supporto di un ATA. Visto il successo del primo corso, tenutosi a metà Dicembre 2008, ne è stato realizzato un altro regolarmente svoltosi a fine Aprile 2009. Una parte del corso è stato realizzato presso il locale Terrazza Nuvoletti di La Spezia.

– Progetto Le conferenze degli esperti

Descrizione

Si tratta di far intervenire esperti del settore dell'enologia, bar e sala per illustrare agli allievi le nuove tendenze della nostra professione. In particolare si illustreranno alcune nuove professioni come: il *wine manager*, il *bartender*, il *sommelier* esperto in vini locali.

- Gli obiettivi

Gli obiettivi che intendiamo perseguire, in questo progetto sono:

- Offrire delle conferenze gratuite come se fossero dei brevi master di approfondimento.

- Le risorse richieste

Le conferenze con gli esperti si sono tenute nel mese di Maggio 2009. Alcune conferenze sono state realizzate presso l'aula video, altre invece nella Sala Grande. Sono intervenuti in queste conferenze (tutti gratuitamente): l' AIS, l'Associazione Italiana Sommelier, la FIB Federazione Italiana Barman, le cantine Bosoni, le cantine Picedi, Beppe Castiello della Terrazza Nuvoletti. Tutte le foto realizzate nelle varie occasioni, sono state inserite sul sito dell'Alberghiero.

– Responsabile Aula informatica e referente concorsi nazionali

Per quanto riguarda l'aula informatica, quest'anno si è deciso di far funzionare meglio l'aula multimediale, detta "linux". Nel frattempo è stata costituita un'altra aula multimediale (quella definita "e-gastronomica") ed è stata fatta regolare richiesta alla Provincia per completare i lavori per metterla in opera. Per questa estate chiederò al DSGA di far formattare tutti i PC, almeno quelli delle aule multimediali e dell'aula insegnanti. Nel frattempo ho provveduto ad avvertire i colleghi docenti di salvare tutto il proprio materiale su chiavetta o floppy. Per quanto riguarda i concorsi nazionali, in particolare si è deciso di seguire un solo tipo di concorso: quello del pesto. Si tratta di un concorso organizzato dalla Provincia di Genova, con la collaborazione dell'Ippisar Bergese. Nel frattempo si è dato risalto principalmente ai concorsi interni: quello di barman, quello del cappuccino e quello di mare in padella.