



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**



Liceo Economico Sociale **Istituto Professionale Servizi** **Corsi I.d.A. II° livello**
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

CIRCOLARE N. 54

Sig.ri Docenti
Classi Concorso
B20-B21

Studenti e loro famiglie
Corsi alberghieri

Milano, 7 novembre 2020

OGGETTO: lezioni tecnico-pratiche di Enogastronomia e Sala/Bar in modalità “Didattica Digitale Integrata”.

Come è noto, il Collegio dei Docenti, nella sua seduta del 27 ottobre u.s., in applicazione di quanto previsto dal DPCM 24 ottobre 2020, ha deliberato di realizzare anche le attività laboratoriali in modalità DDI, ai fini della prioritaria esigenza di salvaguardia della salute degli studenti stessi e del personale dell'Istituto.

Tale delibera mantiene la sua validità anche in applicazione di quanto previsto dal DPCM del 3 novembre 2020.

Da parte di molte famiglie sono giunte allo scrivente richieste di chiarimento in merito alle modalità nelle quali le suddette lezioni potranno essere realizzate.

Con la circolare n. 53 del 5/11/2020 è già stata indicata la necessità che le lezioni del laboratorio di Enogastronomia e di Sala/Bar si svolgano **in presenza dei docenti** dai laboratori.

Si ricorda al proposito che alcune categorie di studenti (figli di sanitari impegnati nel contrasto alla diffusione del COVID e di lavoratori di altri servizi pubblici essenziali) possono chiedere di svolgere le lezioni in presenza.

A seguito della consultazione dei docenti interessati, si intendono fornire, con la presente circolare, indicazioni in merito allo svolgimento di una “lezione tipo” che dovrà dunque constare di:

1. una parte dedicata alla **presentazione della lezione** (ricetta, ingredienti, caratteristiche, provenienza ecc ovvero stili di servizio, tecniche di mise en place, ricette cocktails, caffetteria, flambé ecc); in questa parte si può anche usufruire della visione di un video correlato ai contenuti da proporre;
2. una parte dedicata alla **spiegazione** con una videolezione che abbia come tema la preparazione di 1 o 2 porzioni per piatto ovvero lezione di sala
3. una parte dedicata alla **elaborazione dei contenuti appresi; da parte degli allievi**: può trattarsi di una discussione con la classe al termine della video lezione, si approfondimento ed elaborazione dei contenuti.
4. una parte dedicata alla **valutazione degli esiti** dei lavori degli allievi.

Si ricorda ai docenti delle classi di concorso in oggetto di presentarsi a scuola con il proprio pc ovvero tablet. La connessione alla rete internet sarà invece assicurata dall'Istituto.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luca Azzollini

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)

/Pagliarulo, Settembrale, Villa