



CIRCOLARE N.296



Sig.ri Docenti
Studenti e Famiglie
Polo Ospitalità classe 4E
Olmo di Cornaredo classe 4Bo

Sig.ri Coordinatori Didattici
Prof.ssa Valentina Golia
Prof.ssa Titta Settembrale

Referente corsi E.O.A.
Prof. Guido Villa

Prof. Pasquale La Russa
Prof. Francesco Maffettone

Direttore S.G.A.
Sig. Filippo Campo

Ufficio Beni e Servizi

Milano 20 aprile 2024

Oggetto: **Progetto "Champagne: dalla teoria alla pratica"**

Si comunica che il nostro Istituto ha aderito con le classi 4[^]Enogastronomia **declinazione sala** al progetto **"Champagne: dalla teoria alla pratica"** proposto dal *Bureau du Champagne* ufficio che rappresenta ufficialmente in Italia il *Comité Champagne*, l'associazione che riunisce tutti i produttori e le Maison di questo prodotto di eccellenza.

Il progetto prevede un percorso di apprendimento in quattro tappe con l'ausilio di **strumenti didattici innovativi**

✚ Prima tappa: "Champagne. L'Essenziale", le basi della denominazione

Presentazione da parte dei docenti di sala della pubblicazione "Champagne. L'Essenziale" che, attraverso **22 schede didattiche illustra tutti i principali temi dello Champagne**, dal territorio al metodo di elaborazione, dalle tecniche per l'apertura e il servizio di una bottiglia a quelle di degustazione.

✚ Seconda tappa: "Champagne Story", una piattaforma web per imparare giocando

Il **Serious Game** consente agli studenti di mettere in pratica i **principali concetti** del Disciplinare in modo divertente e interattivo e di vivere un anno in Champagne nei panni di una giovane imprenditrice della Champagne.

✚ Terza tappa: "Champagne: dall'assemblaggio agli abbinamenti", un webinar con i formatori del Bureau du Champagne

Due ore di approfondimento sulla denominazione Champagne attraverso un webinar per tutti gli studenti che avranno affrontato le tappe precedenti. L'occasione per fare domande e approfondire i temi.

Il webinar si terrà **martedì 9 aprile p.v.** dalle ore 10.00 alle ore 12.00; le classi coinvolte seguiranno l'incontro nelle aule di seguito indicate:

- 4E Polo Ospitalità aula C20
- 4Bo Olmo di Cornaredo aula 1

La vigilanza sarà garantita in aula dai docenti previsti in orario.

✚ Quarta tappa: "Champagne Challenge", un gioco di squadra in presenza per un gruppo selezionato di alunni

Ogni scuola che avrà aderito al progetto segnalerà un numero limitato di studenti che parteciperanno a *Champagne Challenge*, un nuovo formato didattico per mettere in pratica le nozioni apprese in un **gioco con prove teoriche e pratiche attraverso un approccio dinamico, per favorire lo scambio di conoscenze.**

Champagne Challenge si svolgerà presso l'Istituto Vespucci di Milano (la data verrà comunicata con successiva circolare)



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Paolo Frisi"

Liceo Economico Sociale Liceo Artistico 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.edu.it



Per qualsiasi informazione rivolgersi al Prof. Villa scrivendo a guido.villa@iisfrisi.it

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)

MLI/Villa

**Sede Centrale
Istituto Professionale**
Via Otranto 1
20157 Milano
Tel. 02 3575716/8

**Polo per gli Studi Economici e Sociali
Istituto Professionale**
c/o Via Gabbro 6
20157 Milano
Tel 02 39000003

Liceo "Giovanni Gastel"
Via Carlo Amoretti 63
20157 Milano
Tel 02 91975659

**Olmo di Cornaredo
Istituto Professionale**
Via Giacomo Matteotti 7
20010 Cornaredo (Milano)
Tel 02 32329753