

Il Progetto

Titolo: Birra e Civiltà

Area di riferimento: Autonomo

Responsabile Progetto: Ruggeri Cristian

Gruppo di Progetto:

professori: Ruggeri C., Ruscelli M., Manfredini C., Pisani C., Biaggi F., Vetrano A., Gusberti P., Mangano L.

Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni

1.Normativa

Secondo le linee guida ministeriali per gli istituti professionali, DPR n.87 2010, con particolare riguardo agli istituti Professionali di Stato dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, l'insegnamento deve essere sviluppato con modalità laboratoriale e interdisciplinare, con lo scopo di evidenziare e mettere in relazione tra loro gli aspetti comuni delle diverse materie di studio dell'area generale e di indirizzo. Al giorno d'oggi le richieste dichiarate o implicite che provengono dagli allievi, dalle famiglie e dalla società in genere, riguardano sempre più una formazione professionale che sia congiunta a quella culturale. A livello individuale, il fine di ognuno dovrebbe essere la felicità e il benessere della persona in un'ottica di creazione di valore, inteso come capacità di identificarsi con il bene comune. La creazione di valore non solo per se stessi, ma anche per la società è possibile solo in accordo con le inclinazioni individuali. Perciò occorre valorizzare le individualità, ma in un'ottica globale di universalità. Nelle intenzioni del legislatore, gli istituti professionali devono fornire una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che consenta agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, le conoscenze e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento considerato nella sua dimensione sistemica. I risultati attesi sono declinati in competenze, abilità e conoscenze in conformità delle normative europee ed italiane vigenti.

3.Proposte da parte di docenti

Il gruppo dei docenti coinvolti nel progetto "Birra e Civiltà" ritiene che la cucina e la ristorazione in generale sono forme di cultura che riassumono molti aspetti della vita, delle tradizioni, delle conoscenze dei popoli e delle persone, dei modelli comportamentali trasmessi, delle vicende storiche, dell'organizzazione sociale, delle possibilità che offrono il clima e la conformazione naturale dei diversi luoghi. Per questo è importante mantenere un forte collegamento con il territorio e le culture locali.

La birra è di grande moda. Nella sua millenaria storia non è mai stata sotto i riflettori come negli ultimi decenni. Oggi ne parlano tutti i giornali e le televisioni, nascono sempre più locali specializzati, le multinazionali sempre più si attrezzano per produrne qualità diverse. Nel nostro paese esiste un movimento artigianale della birra. Le discipline coinvolte sono laboratorio di sala e vendita, laboratorio di cucina, religione, tedesco, inglese, scienze degli alimenti, francese, religione.

Obiettivi

Il progetto si caratterizza per la multidisciplinarietà e il coinvolgimento di alunni di classi differenti. Gli obiettivi sono di conoscere ciò che beviamo e mangiamo, dal campo alla tavola, per sceglierlo con consapevolezza, produrlo con perizia oppure cucinarlo con ottimi risultati, prestando attenzione agli ingredienti, alle fasi produttive. La programmazione didattica del progetto "Birra e Civiltà" prevede la conoscenza

delle materie prime per produrre la birra, lo studio dei vari metodi di produzione delle birre in Italia e nel mondo, applicazione delle tecniche di degustazione, servizio e abbinamento delle birre e relativi bicchieri, lo studio della cultura della birra (la storia e l'evoluzione moderna), conoscenza del rapporto tra religioni e processo di produzione della birra, religioni e consumo di alcol. Altri argomenti affrontati: educazione al consumo di alcol, il consumo (aspetti positivi e negativi) e lo studio dei termini tecnici e di servizio della birra nelle diverse lingue straniere.

Risultati attesi

La correlazione interdisciplinare del progetto ha come obiettivo di consentire agli allievi di raggiungere risultati di apprendimenti scientifici, tecnologici e tecnici strettamente correlati negli specifici campi professionali di riferimento. Il progetto ha l'obiettivo di far acquisire agli allievi competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i discenti in condizioni di assumere autonome responsabilità nei contesti dei processi operativi, di servizio e collaborazione costruttivamente alla soluzione dei problemi relativi al servizio della birra. Inoltre acquisiranno una maggiore consapevolezza che la birra (in generale i prodotti alcolici) sono prodotti da maneggiare con cura e coscienza.

Destinatari

classi VBb, IVBb, IIIbb; VAe

L'azione

Percorso da attuare

L'attività inizierà a Novembre e terminerà a Maggio. Verranno affrontati i seguenti argomenti relativa alla birra: la storia, la produzione, la degustazione, il servizio, l'abbinamento, abuso di alcol, aspetti legati alle religioni, terminologia specifica in italiano e lingue straniere. Aspetto tecnico pratico prevede: preparazioni di cocktails a base di birra, degustazione e servizio delle diverse birre. Visita di una birreria, di un birrifico, eventuale intervento di esperti del settore.

Metodologie

Metodologie didattiche: lavori di ricerca individuali e di gruppo

Visite guidate a strutture del settore (birrerie, birrifici, esercizi di neoristorazione, consultazione di pubblicazioni e periodici di settore)

Proiezione di video e slide su argomenti di carattere professionale

Eventuali interventi di esperti esterni per approfondire alcuni argomenti oggetto di studio. (mastro birraio, ASL territoriale)

Lezioni frontali

Lezioni tecnico pratiche

degustazioni

Modalità di verifica e valutazione

Monitoraggio in itinere

attività di ricerca individuale e di gruppo

preparazione di materiale cartaceo e digitale

Verifica e valutazione finale

verifica scritta finale

Modalità di documentazione

cartacea

Le risorse

Soggetti coinvolti

Classi coinvolte: VBb, IVBb, IIIBb, VAe

professori: Ruggeri C., Ruscelli M., Manfredini C., Pisani C., Biaggi F., Vetrano A., Gusberti P., Mangano L.. Eventuali esperti esterni da individuare

Materiali e mezzi necessari

birre artigianali e non, bicchieri speciali per il servizio

Tempi di realizzazione

da definire

Spazi necessari

laboratorio sala bar presso le Dorotee