

## **Il Progetto**

**Titolo:** COFFEE LAB (IL MONDO DEL CAFFÈ)

**Area di riferimento:** Autonomo

**Responsabile Progetto:** Ruggeri Cristian

**Gruppo di Progetto:**

professori Ruggeri C., Vetrano A., Pisani C., Pezzini M., prof. cucina e sostegno

## **Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni**

### **1.Normativa**

L'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia ha lo scopo di far acquisire agli allievi nel loro percorso competenze tecniche, economiche, normative, comunicative relazionali tipiche del settore. 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, cercando di valorizzare le individualità, ma in un'ottica globale di universalità. Il progetto Coffee Lab cerca di 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 "Coffee Lab" ritiene che l'enogastronomia 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, senza dimenticare l'importanza del rispetto dell'ambiente e delle trasformazioni climatiche. Per questo è importante mantenere un forte collegamento con il territorio e le culture locali, l'evoluzione settoriale e il cambiamento globale.

Il Caffè è uno dei prodotti più venduti al mondo, milioni di tazze di caffè vengono servite ogni giorno. Nella sua millenaria storia non è mai stato 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 e non solo esiste un movimento artigianale del caffè. L'Italia è il paese più importante nella produzione di macchine Espresso a livello mondiale. Inoltre la forte crescita delle nuove modalità di estrazione della bevanda "caffè" necessita di conoscenze, competenze e abilità specifiche in continua evoluzione. Le discipline coinvolte nel progetto sono laboratorio di sala e bar, laboratorio di cucina, scienze degli alimenti.

### **4.Richieste da parte di studenti**

Gli studenti chiedono di conoscere l'evoluzione dei nuovi processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che caratterizzano il mondo del caffè

### **5.Proposte da enti esterni**

Non ci sono proposte da enti esterni

### **Obiettivi**

Il progetto si caratterizza per la multidisciplinarietà e il coinvolgimento di alunni di classi differenti. Gli obiettivi previsti sono: di conoscere ciò che beviamo e mangiamo, dal campo alla tavola, per sceglierlo con consapevolezza, partendo dalla coltivazione per

arrivare fino alla preparazione –servizio al consumatore finale, senza tralasciare le differenti tecniche, prestando attenzione analisi sensoriale.

Programmazione didattica del progetto Coffee Lab:

- la storia del caffè
- dalle bacche ai chicchi di caffè (le aree di produzione, i metodi di coltivazione, i metodi di produzione, servizio e consumo.
- dal caffè verde al caffè tostato (le principali specie, metodi di raccolta, l'evoluzione moderna, le produzioni artigianali)
- metodi per ottenere la bevanda (diverse tecniche di estrazione, le miscele)
- attrezzatura per la caffetteria (manutenzione, utilizzo)
- cocktails a base di caffè (creazione di cocktails)
- analisi sensoriale e organolettica del caffè
- il consumo di alcol e l'alcolismo.
- preparazione di pietanze a base di caffè

### **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 processi operativi e di servizio e collaborazione costruttivamente alla soluzione dei problemi. Inoltre verrà posta particolare attenzione relativa ai rischi dell'abuso dell'alcol.

Risultati apprendimento previsti:

- integrazione delle competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio nel settore barcaffetteria
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei prodotti realizzati in relazione alla domanda dei mercati, ponendo attenzione alle nuove tendenze di estrazione della bevanda caffè e prodotti correlati
- predisporre menu personalizzato (caffetteria e cocktails) coerente con il contesto e le esigenze della clientela
- controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto

- **D**

### **estinatori**

Gli studenti delle classi VBb e IVAe sono classi terminali in riferimento al loro percorso di studi, per questo motivo pronte ad un'analisi approfondita al Mondo del Caffè, invece gli studenti della classe IIAr saranno coinvolti parzialmente nel progetto.

### **L'azione**

#### **Percorso da attuare**

Programmazione didattica del progetto Coffee Lab:

- la storia del caffè
- dalle bacche ai chicchi di caffè (le aree di produzione, i metodi di coltivazione, i metodi di produzione, servizio e consumo.
- dal caffè verde al caffè tostato (le principali specie, metodi di raccolta, l'evoluzione moderna, le produzioni artigianali)
- metodi per ottenere la bevanda (diverse tecniche di estrazione, le miscele)
- attrezzatura per la caffetteria (manutenzione, utilizzo)
- cocktails a base di caffè (creazione di cocktails)
- analisi sensoriale del caffè

- il consumo di alcol e l'alcolismo
- il consumo di caffè (aspetti positivi e negativi)
- analisi e caratteristiche organolettiche e nutrizionali
- tecniche di confezionamento e conservazione
- utilizzo del caffè in cucina (valore culturale e rapporto gastronomico)

### **Metodologie**

Lezioni frontali, lavori di gruppo, lavori a coppie, lezioni tecnico pratiche. (Verranno svolte diverse attività di gruppo e a coppie per favorire inclusione.)

Visita esterna a Cremona: ad una caffetteria specializzata

Partecipazione a fiere/aziende di settore da definire.

### **Modalità di verifica e valutazione**

#### **Monitoraggio in itinere**

verifica intermedia scritta e relativa valutazione

#### **Verifica e valutazione finale**

Gara di cocktails a base di caffè a coppie e relativa valutazione.

Verifica scritta finale e relativa valutazione

#### **Modalità di documentazione**

materiale cartaceo e slides relativi ai vari punti della programmazione didattica

### **Le risorse**

#### **Soggetti coinvolti**

professori Ruggeri C. docente di sala bar, Vetrano A. docente di scienze degli alimenti, Pisani C. docente sostegno cl.VBb, Pezzini M. docente scienze degli alimenti, altri prof. cucina e sostegno non ancora nominati.

esperti esterni specializzati nel settore caffetteria (nuovi metodi di estrazione)

esperti dell'AST

(tutti gli esperti esterni interverranno a titolo gratuito)

#### **Materiali e mezzi necessari**

caffè speciali kg 15, piccola attrezzatura di caffetteria

#### **Tempi di realizzazione**

progetto annuale. Il progetto inizierà a Novembre 2019 e terminerà a Maggio 2020

#### **Spazi necessari**

laboratorio di sala bar, laboratorio di cucina e laboratorio di informatica, aule didattiche