

## **PROGETTO FORMATIVO SCUOLA TESSIERI**

Questo documento intende presentare le attività di Scuola Tessieri (Atelier delle Arti Culinarie), che intende sviluppare attraverso il Protocollo di Intesa.

Nei cinque anni di attività, la Scuola Tessieri ha intrapreso un rapporto di collaborazione e progettazione con gli Istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera italiani partecipando a iniziative, attività e progetti di lavoro.

Scuola Tessieri con D.D. 227 del 27/05/2019 a cura del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha ottenuto il riconoscimento per i seguenti corsi riconosciuti rivolti ai docenti scolastici:

- L' impiattamento: dalle tecniche di estetica del piatto alla pratica (20 ore)
- Il territorio e le materie prime: come sviluppare il food management (20 ore)
- Lievitati da colazione (20 ore)
- Salato da vetrina (20 ore)

Scuola Tessieri ha deciso di continuare con l'attività di collaborazione in modo completamente gratuito, con gli Istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera non solo toscani, ma di tutta Italia attraverso i seguenti progetti:

### **1. ORIENTAMENTI**

### **2. LEZIONI DEDICATE AI DOCENTI DEGLI ISTITUTI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

### **3. CONCORSI SETTORE ENOGASTRONOMICO PER GLI ISTITUTI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

## 1. GLI ORIENTAMENTI

Scuola Tessieri è lieta di aprire le sue porte a tutte le classi, in modo totalmente gratuito, che vorranno visitare i suoi spazi e supervisionare le proposte didattiche in atto ed in programmazione.

Proponiamo quindi una serie di giornate di orientamento in uscita rivolte ai ragazzi delle classi quarte/quinte.

Le giornate sono rivolte sia ai ragazzi degli istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera, sia ad altri istituti liceali e professionali.

### • TIPOLOGIA A: OPEN DAY “CLASSI APERTE”

I ragazzi vengono ospitati in modo totalmente gratuito, a Scuola Tessieri durante lo svolgimento dei corsi professionali di Cucina e di Pasticceria, dove potranno visitare i laboratori, osservare le attrezzature, valutare la metodologia di lavoro.

Durante la giornata di lavoro, gli allievi parteciperanno attivamente a lezioni frontali dimostrative e pratiche insieme agli allievi dei corsi professionali. E' prevista una pausa snack per tutti i partecipanti.

Ore di attività: 6 ore

Numero massimo di alunni per giornata: 20 ragazzi \*

Durante questo incontro i partecipanti saranno integrati completamente nella lezione prevista da calendario per i nostri corsisti nelle due classi rispettivamente di cucina e pasticceria.

Sarà nostra premura accoglierli nelle lezioni in cui un argomento viene completato la mattina stessa per permettere loro di partecipare sia alla spiegazione teorica che all'attività di realizzazione pratica dei piatti e dei prodotti.

Pertanto, a titolo esemplificativo, nella classe di cucina gli argomenti che potranno trattare sono: la pasta (fresca e non con elaborazione di vari sughetti di condimento), la carne (lezione sui tagli e cotture), il pesce (cotture e sfilettamento), le verdure (stagionalità, taglio e realizzazione di ricette), i dessert da ristorazione.

Nella classe di pasticceria potranno affrontare teoricamente e praticamente le seguenti tematiche: creme, frolle e masse montate, i bignè, lievitati da colazione e decorazioni, la pasta sfoglia, torte e pasticceria tradizionale e moderna, il salato da vetrina.

\*Previo rispetto distanziamento "Normativa Covid 19"

- **TIPOLOGIA B: OPEN DAY “IMPARA A SCUOLA TESSIERI”**

I ragazzi verranno ospitati in modo totalmente gratuito, presso Scuola Tessieri dove verranno organizzate appositamente per loro delle lezioni teoriche, dimostrative o pratiche in base al numero degli allievi, della durata di 6 ore con i docenti di Scuola Tessieri.

La tematica delle lezioni e la strutturazione verrà concordata con la Scuola in base alle richieste ricevute.

Gli allievi potranno in questa occasione visitare i laboratori, interagire con gli spazi ed il personale di Scuola Tessieri.

Ore di attività: 6 ore

E' prevista una pausa snack per tutti i partecipanti.

Per i partecipanti all'aula di cucina verrà strutturata una lezione sulla pasta fresca nelle sue varie declinazioni (pici, tagliatelle, orecchiette, tortelli, cappelletti, ravioli) affrontando anche il tema delle farciture e dei sughi di accompagnamento. La lezione sarà teorico-dimostrativa per circa 3 ore, mentre nelle rimanente ore i partecipanti saranno invitati a produrre i loro piatti in base a ciò che hanno appreso ma soprattutto mettendo in campo la loro creatività.

Per i partecipanti all'aula di pasticceria verrà strutturata una lezione sulle mousse e la lavorazione del cioccolato con realizzazione di un prodotto in due diverse declinazioni. La lezione sarà teorico-dimostrativa e a seguire i partecipanti saranno invitati a realizzare una mousse di cioccolato bianco con dadolata di ananas, lime e vaniglia sia in versione bicchierino che monoporzione.

Numero massimo di alunni per giornata: 40 ragazzi \*

\*Previo rispetto distanziamento "Normativa Covid 19"

- **TIPOLOGIA C: “SCUOLA TESSIERI IN TOUR”**

Scuola Tessieri propone dimostrazioni e/o lezioni in aula o in laboratorio presso le Scuole Secondarie di II grado di tutto il territorio italiano, in modalità completamente gratuita per le scuole.

Durante la giornata di lavoro i ragazzi, oltre ad acquisire nuove nozioni teoriche e pratiche, avranno l'occasione di osservare il metodo proposto dalla scuola attraverso vere e proprie lezioni nei laboratori di cucina/pasticceria o in sala bar.

Le tematiche degli interventi verranno concordati con la scuola stessa in base alle richieste ricevute dagli stessi istituti ponendo sempre un occhio di riguardo a nuove metodologie e nuove tendenze del settore (Es. nuovi metodi di cottura, nuove proposte dessert, gestione delle intolleranze, abbinamenti delle materie prime, nozioni base di sommellerie, gestione della caffetteria e nuove tendenze latte art).

Al termine della lezione pratica i partecipanti avranno la possibilità di informarsi sulla programmazione della scuola.

Ore di attività:8 ore

## **2. LEZIONI DEDICATE AI DOCENTI DEGLI ISTITUTI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Scuola Tessieri al fine di favorire una opportuna attività di informazione e conoscenza del settore di riferimento destinata ai professori degli Istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera di tutta Italia, propone corsi gratuiti su varie tematiche fra cui:

- “Le cotture tradizionali e innovative “
- “Il mondo del cioccolato a 360°: dal temperaggio, alla realizzazione di tavolette e praline”
- “Monoporzioni e nuove tendenze dessert”
- “La selezione delle materie prime”
- “La cucina delle intolleranze: senza lattosio, senza glutine, ecc...”
- “Abbinamento cibo/vino”
- “Rinnova la caffetteria con un servizio moderno e personalizzato”

Il progetto prevede giornate intensive di lavoro della durata di 6 ore tenute dai prestigiosi docenti di Scuola Tessieri. Gli argomenti trattati potranno essere svolti sia nei prestigiosi laboratori di Scuola Tessieri, sia su richiesta presso gli Istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera di tutta Italia, per un numero non inferiore a 40 docenti.

Su richiesta gli argomenti affrontati potranno vertere su tematiche proposte dagli stessi docenti dall'Istituto ospitante, in base alle necessità e le richieste dei discenti.

### 3. CONCORSI SETTORE ENOGASTRONOMICO PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

**Scuola Tessieri Atelier delle Arti Culinarie** organizza annualmente il Concorso Nazionale “**l’Italia in Tavola**”, a cui è lieto di invitare tutti gli Istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera d’Italia per il settore di Cucina e Pasticceria. Il Concorso, la cui partecipazione è completamente gratuita, è riservato agli alunni che, nell’a.s. frequentano il 3°- 4° - 5° anno degli istituti di enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Gli Istituti possono partecipare al settore cucina o pasticceria. Oppure entrambe le categorie.

Il Concorso consiste nella preparazione e presentazione di un menu completo che contenga proposte del territorio nazionale e/o regionale, focalizzandosi e valorizzando il Made in Italy.

Per la partecipazione è necessario inviare un menu completo, e all’interno di esso scegliere il piatto da realizzare nella prova pratica. Nel progetto va indicato la descrizione del piatto, il valore nutritivo che deve rispondere ai valori di una buona alimentazione, sana ed equilibrata.

La premiazione del concorso avverrà in data e orario da stabilire, con la partecipazione di Delegati/Funzionari MI.

#### **Premi in palio:**

- **1° classificato CUCINA**
- Corso di Alta Formazione in Cucina, della durata di 7 mesi (3 mesi in aula + 4 mesi di stage formativo presso strutture di alto livello)
- Attestato di gara 1° Posto
- Abbigliamento completo Scuola Tessieri
- Targa Ufficiale per l’Istituto di appartenenza
  
- **1° classificato PASTICCERIA**
- Corso di Alta Formazione in Pasticceria, della durata di 7 mesi (3 mesi in aula + 4 mesi di stage formativo presso strutture di alto livello)
- Attestato di gara 1° Posto

- Abbigliamento completo Scuola Tessieri
- Targa Ufficiale per l'Istituto di appartenenza

### **2° Posto in Pasticceria e Cucina:**

- Attestato di partecipazione 2° Posto
- Targa di riconoscimento del concorso
- Premio delle Aziende Partner
- N° 1 Corso di Aggiornamento professionale della durata di 2gg max in Cucina o Pasticceria

### **3° Posto in Pasticceria e Cucina:**

- Attestato di partecipazione 3° Posto
- Premio delle Aziende Partner
- N° 1 Giacca Ufficiale Scuola Tessieri

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati attestati di partecipazione.