

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO
INDIRIZZO DOLCIARIA

"Punto di rottura: la meccanica del dolce"



Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo

1. Premessa

Il percorso di Formazione Scuola-Lavoro (FSL) si inserisce nel quadro delle disposizioni ministeriali che promuovono l'integrazione tra apprendimento curricolare e contesti professionali reali, con l'obiettivo di sviluppare competenze tecniche, trasversali e orientative coerenti con il profilo in uscita degli studenti dell'indirizzo Dolciaria.

Il progetto dal titolo **"Punto di rottura: la meccanica del dolce"** intende porre l'attenzione sui processi tecnici e scientifici che stanno alla base della produzione dolciaria. L'espressione *"punto di rottura"* richiama in senso metaforico e tecnico uno dei momenti fondamentali della lavorazione degli impasti e delle preparazioni dolciarie: la trasformazione della materia prima attraverso processi chimico-fisici, lavorazioni meccaniche e tecniche di cottura che determinano consistenza, struttura e qualità del prodotto finale.

Il termine *"meccanica del dolce"* rimanda invece alla dimensione scientifica e produttiva della pasticceria contemporanea, nella quale competenze gastronomiche, conoscenze di scienze degli alimenti, utilizzo di macchinari professionali e capacità organizzative concorrono alla realizzazione di prodotti dolciari di qualità.

Dal punto di vista pedagogico, il progetto si ispira ai principi dell'apprendimento esperienziale e laboratoriale. Le riflessioni di David Kolb sull'apprendimento basato sull'esperienza evidenziano come la conoscenza professionale si costruisca attraverso l'interazione tra teoria e pratica. Allo stesso modo, le prospettive didattiche di Jean Piaget sottolineano il ruolo attivo dello studente nella costruzione della conoscenza attraverso l'osservazione, la sperimentazione e la rielaborazione delle esperienze.

Nel settore della pasticceria moderna, la produzione dolciaria non riguarda esclusivamente la realizzazione di impasti tradizionali, ma richiede una comprensione approfondita dei processi chimici e tecnologici legati alla trasformazione degli ingredienti. Le lavorazioni coinvolgono, infatti, aspetti legati alla struttura degli impasti,

Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

alla gestione delle fermentazioni, all'utilizzo di attrezzature professionali alla standardizzazione dei processi produttivi e alla capacità di rispondere alle esigenze del mercato alimentare.

Particolare attenzione sarà dedicata alle nuove tendenze della produzione dolciaria tra cui lo sviluppo di prodotti gluten free, senza zuccheri aggiunti o pensati per specifiche esigenze nutrizionali. Questi aspetti richiedono competenze tecniche specifiche e una solida conoscenza delle proprietà funzionali degli ingredienti.

Il progetto si propone quindi di offrire agli studenti un'esperienza formativa che consenta di comprendere la complessità dei processi produttivi della pasticceria professionale, integrando competenze scientifiche, tecniche e organizzative con la dimensione commerciale legata alla vendita dei prodotti dolciari al banco.

2. Finalità [rif. Allegato 1]

Il progetto intende offrire agli studenti un'esperienza formativa che permetta di collegare le conoscenze teoriche acquisite nel percorso scolastico con le pratiche operative della produzione dolciaria professionale.

Attraverso l'osservazione e la partecipazione guidata alle attività di un laboratorio di pasticceria, gli studenti potranno comprendere le dinamiche produttive, le tecniche di lavorazione degli impasti, l'organizzazione dei processi di produzione e le modalità di presentazione e vendita dei prodotti dolciari.

3. Elementi convenzionali del percorso

Il progetto prevede una collaborazione con una pasticceria e laboratorio dolciario del territorio, contesto professionale nel quale gli studenti potranno osservare i processi

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

produttivi della pasticceria artigianale e comprendere le dinamiche organizzative della produzione dolciaria.

Il laboratorio rappresenta un ambiente professionale complesso nel quale convergono competenze tecniche di lavorazione degli impasti, conoscenze scientifiche sugli ingredienti, gestione delle attrezzature e organizzazione delle fasi produttive.

Il percorso prevede un monte ore complessivo di 210 ore di esperienza extrascolastica, da svolgersi presso la struttura partner secondo modalità concordate tra l'istituzione scolastica e l'azienda ospitante.

Durante l'esperienza gli studenti potranno osservare:

- la preparazione degli impasti e delle basi di pasticceria;
- l'utilizzo dei macchinari professionali;
- l'organizzazione delle fasi di produzione;
- la gestione delle lavorazioni dolciarie;
- la presentazione dei prodotti al banco;
- le modalità di vendita e relazione con la clientela.

4. Attività didattiche da sviluppare in aula [rif. Allegato 2]

Le attività didattiche in aula hanno la funzione di fornire agli studenti gli strumenti teorici e scientifici necessari per comprendere i processi produttivi osservati nel laboratorio di pasticceria.

La didattica integrerà momenti teorici, attività laboratoriali e analisi di casi relativi alla produzione dolciaria.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

4.1 Integrazione tra attività in aula ed esperienza extrascolastica [rif. Allegato 3]

Il progetto è strutturato in modo da garantire una continuità tra le attività didattiche svolte in aula e l'esperienza pratica presso il laboratorio dolciario.



4.2 Formazione sulla sicurezza [rif. Allegato 4]

La formazione sulla sicurezza rappresenta una fase preliminare e obbligatoria del percorso di Formazione Scuola-Lavoro, finalizzata a fornire agli studenti le conoscenze essenziali per operare in modo consapevole all'interno dei contesti professionali del settore dolciario.

In conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, gli studenti parteciperanno a un percorso formativo dedicato alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento agli ambienti di laboratorio di pasticceria e produzione dolciaria. La formazione sarà svolta interamente in aula con il supporto di un formatore esterno qualificato, esperto in materia di sicurezza sul lavoro, che guiderà gli studenti nella comprensione dei principi fondamentali della prevenzione, del quadro normativo di riferimento e delle responsabilità connesse alle attività professionali.

Il percorso formativo sarà modulato in relazione alle specificità operative del settore della produzione dolciaria, consentendo agli studenti di acquisire una prima consapevolezza dei rischi connessi alle lavorazioni di laboratorio, all'utilizzo di macchinari e attrezzature professionali e alle dinamiche organizzative che caratterizzano i processi di preparazione e trasformazione degli impasti. Verrà inoltre richiamata l'importanza delle corrette pratiche di igiene, manipolazione degli alimenti e sicurezza alimentare, elementi fondamentali nei contesti di produzione destinati al consumo.

Questa fase formativa contribuirà quindi a sviluppare negli studenti una cultura della prevenzione e della responsabilità professionale, indispensabile per affrontare in modo

Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

consapevole le attività pratiche previste dal progetto “Punto di rottura: la meccanica del dolce”, in cui la precisione dei processi produttivi e l’attenzione agli standard operativi rappresentano elementi centrali della formazione.



5. Monitoraggio e valutazione [rif. Allegato 5]

Il percorso prevede un sistema di monitoraggio finalizzato a verificare la partecipazione degli studenti e lo sviluppo delle competenze previste dal progetto.

Il monitoraggio sarà realizzato attraverso:

- osservazioni sistematiche da parte del tutor scolastico;
- confronto periodico tra tutor scolastico e tutor aziendale;
- raccolta di feedback da parte degli studenti;
- analisi delle attività svolte durante il percorso.

La valutazione terrà conto delle competenze sviluppate dagli studenti durante l’esperienza, con particolare attenzione alle capacità di collaborazione, autonomia, responsabilità e partecipazione alle attività proposte.

Il percorso si configura come un’esperienza formativa integrata nella quale gli studenti possono comprendere come la produzione dolciaria rappresenti un sistema complesso nel quale conoscenze scientifiche, tecniche di lavorazione, organizzazione produttiva e capacità commerciali contribuiscono alla realizzazione di prodotti dolciari di qualità.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

6. Conclusioni e risultati attesi

Gli studenti consolideranno competenze tecniche, scientifiche e organizzative nella produzione dolciaria, comprendendo l'interazione tra impasti, processi chimico-fisici e gestione dei flussi produttivi.

Al termine del percorso sapranno pianificare e realizzare lavorazioni complesse utilizzare correttamente attrezzature professionali, garantire standard di qualità e sicurezza e interpretare i risultati dei processi produttivi. L'esperienza contribuirà a sviluppare precisione, responsabilità, autonomia operativa e capacità di problem solving, rafforzando l'orientamento professionale e la preparazione tecnica nel settore dolciario.



NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE