A.R.F.A. Scuola
Associazione Riforme
Formazione Aggiornamento
Sede legale: Via Vivaldi 147 – 40026 IMOLA (BO) – C.F. 92544810150
tel. 0542.683193 – e.mail: arfa@arfascuola.it – web: http://www.arfascuola.it

Formazione-Aggiornamento

Corsi di specializzazione

Storia della gastronomia

ü ü

Percorsi tematici di storia della cucina e della gastronomia concordati in base alle esigenze e agli interessi dei singoli Istituti (es.: l'evoluzione della cucina regionale italiana, i grandi personaggi della gastronomia, l'alimentazione, l'Artusi e il suo libro, l'evoluzione delle attrezzature di cucina).
Destinatari: ITP, doc. di alimentazione e di storia
Durata: da 3 a 6 ore

I grandi prodotti alimentari italiani

ü ü

Percorsi tematici su di una categoria di prodotti (es.: salumi, formaggi, cereali) o su di un prodotto (es.: il prosciutto, l'olio extravergine di oliva, il parmigiano-reggiano). Caratteristiche, usi in gastronomia, degustazione guidata.
Destinatari: ITP, docenti di alimentazione
Durata: da 3 a 6 ore

Tecniche di degustazione e abbinamento cibi-bevande

ü ü

Nel corso vengono descritte e provate le tecniche di degustazione e abbinamento ai cibi di vini, birre e acque.
Destinatari: ITP di sala e di cucina
Durata: 8 ore

Flair bartender

ü ü

L'attrezzatura, la postazione e le tecniche del freestyle: teoria e pratica.
Destinatari: ITP di sala
Durata: da 4 a 8 ore

La cucina senza glutine

ü ü

Vengono illustrate le problematiche relative alla celiachia con un taglio prevalentemente operativo. Segue una dimostrazione pratica in cucina, con la preparazione di primi piatti e prodotti da forno, che tendono a mostrare il modello organizzativo da attuare.
Destinatari principali: ITP di cucina e di sala
Durata: da 4 a 8 ore

L'intaglio delle verdure: 1° livello / 2° livello

ü ü

Dalle tecniche di base – con le conoscenze delle attrezzature e l'intaglio pratico delle verdure – fino alle tecniche più complesse per realizzare sculture con zucche e cocomeri e la preparazione di grandi pièce *per buffet e ambienti di accoglienza.*
Destinatari: ITP di cucina, sala e ricevimento
Durata: almeno 8 ore

La tecnologia in cucina

ü ü

Nel corso tecnico-pratico vengono illustrati l'utilizzo del sottovuoto in cucina e il sistema Cook & Chill, per arrivare poi a comprendere come cambia l'organizzazione del lavoro di cucina.
Destinatari principali: ITP di cucina
Destinatari secondari: ITP di sala
Durata: almeno 8 ore

Gli ingredienti di base di cucina e della pasticceria

ü ü

"Zoomata" sulle materie prime per scegliere con consapevolezza e comprendere le reazioni chimico-fisiche che subiscono nella lavorazione.
Destinatari: ITP, docenti di alimentazione
Durata: da 4 a 8 ore

La decorazione dei dessert

ü ü

Le regole di estetica del piatto, conoscenza delle materie prime, dimostrazione pratica di decori di zucchero, cioccolato e altre decorazioni.
Destinatari: ITP di cucina
Durata: almeno 8 ore

La lavorazione del cioccolato

ü ü

Conoscenza della materia prima, temperaggio, produzione di pralineria, dessert e decori in cioccolato, con l'uso delle tecniche tradizionali e innovative.
Destinatari: ITP di cucina
Durata: almeno 8 ore

Corsi di didattica di indirizzo

La didattica di laboratorio nell'istruzione professionale alberghiera

ü ü

Dopo un breve cenno sui fondamenti pedagogici della didattica di laboratorio, vengono esposte le principali tecniche in relazione agli obiettivi di apprendimento, con particolare riferimento ai lavori di gruppo.

Destinatari: ITP di sala, cucina e ricevimento
Durata: da 3 a 6 ore

Alunni certificati e didattica di laboratorio

ü ü

Il corso fornisce idee, strumenti e metodologie di lavoro in laboratorio con gli alunni certificati, sia inseriti nel gruppo classe, sia con altre progettualità.

Destinatari: ITP e docenti di sostegno
Durata: 3 ore

Practical Ideas for Involving Teaching and Effective Learning

ü ü

Il corso si prefigge di fornire idee e strumenti di immediato utilizzo per facilitare l'apprendimento delle lingue straniere negli Istituti professionali, con riferimenti alla microlingua di settore.

Destinatari: docenti di lingua inglese e di altre lingue straniere
Durata: da 3 a 6 ore

La valutazione nella didattica di laboratorio

ü ü

Partendo dall'analisi del processo di valutazione, vengono sviluppate in particolare le tecniche e le problematiche inerenti la didattica di laboratorio. Vengono presentati anche semplici supporti informatici che agevolano il docente nella definizione del voto delle verifiche strutturate.

Destinatari: ITP di sala, cucina e ricevimento
Durata: da 3 a 6 ore

ü ü

Diritto-dovere all'aggiornamento

(estratto dal CCNL Scuola 2006-09)

Art. 64. La partecipazione ad attività di formazione e di aggiornamento **costituisce un diritto** per il personale in quanto funzionale alla piena realizzazione e allo sviluppo delle proprie professionalità.
Le iniziative formative, ordinariamente, si svolgono **fuori dall'orario di insegnamento**.
Il personale che partecipa ai corsi di formazione […] **è considerato in servizio** a tutti gli effetti.
Gli **insegnanti hanno diritto a 5 giorni** nel corso dell'a.s. per la partecipazione a iniziative di formazione con l'esonero dal servizio e con sostituzione.

Art. 66. In ogni istituzione scolastica il Piano annuale delle attività di aggiornamento e formazione destinate ai docenti è **deliberato dal Collegio dei docenti** coerentemente con gli obiettivi e i tempi del POF, considerando anche esigenze ed opzioni individuali. Analogamente il DSGA predispone il piano di formazione per il personale ATA. Il Piano complessivo si può avvalere delle offerte di formazione promosse dall'amministrazione centrale e periferica e/o da **soggetti pubblici e privati qualificati o accreditati**.

Procedura per richiesta dei corsi di aggiornamento-formazione

1. Il docente informa i colleghi sulle iniziative di aggiornamento di ARFA Scuola;
2. il gruppo di materia (o il dipartimento disciplinare) sceglie i corsi che ritiene più utili in base alle necessità emerse;
3. il docente coordinatore contatta ARFA Scuola per concordare con precisione il programma, i tempi e i costi;
4. il docente coordinatore compila il modulo allegato indirizzato al Collegio dei docenti, lo fa protocollare e controlla che venga approvato nel Collegio successivo e che venga successivamente deliberato anche dal Consiglio di Istituto;
5. il docente coordinatore e la segreteria della scuola prendono contatti con ARFA Scuola per la definizione delle modalità operative del corso.

Questa procedura andrebbe effettuata ad inizio a.s., ma in genere è possibile attivarla anche nei mesi successivi.

Contatti: Paolo Gentili – tel. 0542.683193 – cell. 328.4472727 – arfa@arfascuola.it

AL COLLEGIO DOCENTI DELL'ISTITUTO _____

AL CONSIGLIO D'ISTITUTO _____

Oggetto: richiesta attivazione corso d'aggiornamento

Il gruppo di materia di ……, riunitosi in data ……, avendo approvato all'unanimità/maggioranza il corso d'aggiornamento dal titolo ……., organizzato da ARFA Scuola (ente accreditato dal Comitato Tecnico Nazionale del MIUR con Prot. 1188 del 01.08.06 Dipartimento dell'Istruzione - Direzione Generale Personale della Scuola)

CHIEDE

ai sensi dell'art. 4 della Direttiva Ministeriale n. 29 del 20/3/2006 – CCNL comparto scuola CAPO VI La formazione

agli organi in indirizzo l'approvazione e il finanziamento del suddetto corso.

Data……

Il docente coordinatore

_____

Recapiti ARFA Scuola per accordi:
Prof. Paolo Gentili, 40026 IMOLA (BO) – Via Vivaldi 147
tel. 0542.683193 – cell. 328.4472727 – e.mail arfa@arfascuola.it