

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Pasticceria di base: precisione, metodo, creatività"**Descrizione del modulo**

Il modulo "Pasticceria di base: precisione, metodo, creatività" è finalizzato a introdurre e consolidare competenze essenziali nel settore della pasticceria di base, con particolare attenzione al metodo di lavoro, alla precisione esecutiva, al rispetto delle grammature, alla corretta organizzazione della postazione, al controllo dei tempi e delle temperature, alla cura estetica del prodotto finale e alla consapevolezza delle procedure igienico-sanitarie e di sicurezza nei laboratori.

Il percorso si colloca nell'ambito del progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere" e intende valorizzare la dimensione laboratoriale quale contesto privilegiato di apprendimento, inclusione, motivazione e sviluppo di competenze professionalizzanti. La pasticceria viene proposta come ambito nel quale tecnica, creatività, rigore operativo e capacità organizzativa concorrono alla realizzazione di prodotti dolciari semplici, corretti e presentati in modo adeguato.

L'attività formativa dovrà essere realizzata in coerenza con gli obiettivi del progetto autorizzato, con il calendario concordato con l'Istituzione scolastica e con le esigenze organizzative del laboratorio, ferma restando l'autonomia tecnico-professionale dell'esperto nella scelta delle modalità didattiche, degli esempi operativi, delle sequenze di lavoro e delle soluzioni metodologiche ritenute più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- consolidare le conoscenze di base relative alla pasticceria, agli ingredienti principali e alla loro funzione nelle preparazioni;
- sviluppare precisione nella pesatura, nel dosaggio, nella lettura della ricetta e nel rispetto delle fasi operative;
- promuovere l'organizzazione corretta della postazione di lavoro, della mise en place e delle attrezzature;
- rafforzare l'applicazione consapevole delle norme di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori;
- favorire la capacità di lavorare in gruppo, rispettare ruoli, tempi e consegne;
- sviluppare attenzione alla qualità tecnica, sensoriale ed estetica del prodotto finale;
- sostenere la motivazione, la partecipazione attiva e l'autonomia progressiva degli studenti.

Allegato 4

Competenze attese

Al termine del modulo, gli studenti dovranno essere orientati a:

- riconoscere ingredienti, attrezzature e procedure fondamentali della pasticceria di base;
- eseguire semplici preparazioni dolciarie secondo una sequenza operativa ordinata;
- rispettare grammature, tempi di lavorazione, temperature, cotture e modalità di conservazione;
- organizzare la postazione di lavoro in modo funzionale, sicuro e pulito;
- collaborare all'interno del gruppo di lavoro, assumendo ruoli coerenti con il compito assegnato;
- valutare il prodotto realizzato sotto il profilo tecnico, estetico e sensoriale;
- documentare, anche in forma semplice, le fasi essenziali della preparazione e il risultato ottenuto.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare, in forma laboratoriale e progressiva, i seguenti nuclei operativi:

- sicurezza, igiene, corretto utilizzo degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di laboratorio;
- organizzazione della postazione di lavoro e predisposizione della mise en place;
- lettura e interpretazione della ricetta;
- pesatura, dosaggio degli ingredienti e controllo delle grammature;
- tecniche di base della pasticceria: impasti semplici, creme, basi montate, frolle, dessert al cucchiaio e decorazioni essenziali;
- controllo dei tempi di lavorazione, delle temperature, della cottura, del raffreddamento e della conservazione;
- porzionatura, presentazione e cura estetica del prodotto;
- analisi degli errori più frequenti e individuazione di possibili strategie correttive;
- descrizione tecnica e sensoriale essenziale delle preparazioni realizzate.

L'articolazione dei contenuti ha valore orientativo e potrà essere adattata dall'esperto, in raccordo con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo, in relazione ai livelli di partenza degli studenti, alle dotazioni laboratoriali disponibili, alle esigenze organizzative e agli obiettivi del progetto.

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando metodologie attive, laboratoriali e inclusive, idonee a favorire la partecipazione degli studenti e l'apprendimento attraverso l'esperienza. Potranno essere utilizzate, a titolo esemplificativo:

Allegato 4

- dimostrazione tecnica;
- esercitazione guidata;
- learning by doing;
- lavoro in piccoli gruppi;
- simulazione professionale;
- assegnazione di ruoli operativi;
- osservazione e correzione in itinere;
- debriefing finale;
- autovalutazione guidata;
- utilizzo di schede tecniche, checklist operative e strumenti di documentazione.

Le metodologie dovranno essere adattate ai bisogni formativi del gruppo, con particolare attenzione agli studenti con fragilità negli apprendimenti, difficoltà organizzative, insicurezza operativa o necessità di tempi e supporti differenziati.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di un prodotto dolciario o di una piccola linea di prodotti di pasticceria di base, corredati da una sintetica documentazione del percorso svolto.

Il prodotto finale potrà comprendere, a titolo esemplificativo:

- una scheda tecnica essenziale della preparazione;
- l'indicazione degli ingredienti e delle grammature;
- la descrizione delle principali fasi operative;
- eventuali osservazioni su tempi, temperature, cottura, conservazione e presentazione;
- una breve descrizione tecnica, estetica o sensoriale del prodotto realizzato.

Verifica e documentazione

La verifica avrà carattere prevalentemente formativo e documentale e sarà orientata a rilevare la partecipazione, il progresso, l'acquisizione di metodo, la correttezza delle procedure e la qualità complessiva del percorso svolto.

La documentazione potrà comprendere:

- registro delle presenze;
- materiali didattici e schede operative utilizzate;
- schede tecniche delle preparazioni;
- checklist di laboratorio;
- eventuali griglie di osservazione;
- documentazione fotografica delle attività, ove consentita e pertinente;
- evidenze dei prodotti realizzati;
- relazione finale dell'esperto;

Allegato 4

- ogni ulteriore documentazione richiesta ai fini del monitoraggio, della rendicontazione e della disseminazione del progetto.

Autonomia dell'esperto e raccordo con l'Istituzione scolastica

L'esperto incaricato svolgerà l'attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico. Resta fermo l'obbligo di garantire la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con gli obiettivi del modulo, con il calendario concordato, con le disposizioni organizzative dell'Istituzione scolastica, con le norme in materia di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori, nonché con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'esperto opererà in raccordo funzionale con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo, al fine di assicurare il regolare svolgimento delle attività, la partecipazione degli studenti, la corretta tenuta della documentazione e la realizzazione degli esiti formativi previsti.

Aversa 27/06/2026

Il Dirigente Scolastico (Prof. Nicola Buonocore)

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi del D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n. 179 convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221

