

**Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Banqueting didattico: progettare, produrre, presentare"**

### Descrizione del modulo

Il modulo **"Banqueting didattico: progettare, produrre, presentare"** finalizzato a sviluppare competenze operative, organizzative e comunicative connesse alla progettazione e realizzazione di una proposta di banqueting in contesto didattico. Il percorso intende accompagnare gli studenti nella comprensione delle principali fasi di ideazione, pianificazione, produzione, presentazione e documentazione di un evento gastronomico, valorizzando il lavoro di gruppo, il rispetto dei ruoli, la gestione dei tempi, la cura estetica e la qualità complessiva del servizio.

Il modulo si colloca nell'ambito del progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere" e valorizza la dimensione laboratoriale quale contesto privilegiato di apprendimento, inclusione, motivazione e sviluppo di competenze professionalizzanti. Le attività dovranno favorire la partecipazione attiva degli studenti, la capacità di assumere responsabilità operative, la collaborazione in brigata, la comunicazione del prodotto e il rispetto delle procedure di sicurezza, igiene e organizzazione del lavoro.

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.

### Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- sviluppare competenze di base nella progettazione di una proposta di banqueting didattico;
- rafforzare la capacità di definire menu, destinatari, tempi, quantità, ruoli e fasi operative;
- promuovere l'organizzazione della mise en place e della produzione in laboratorio;
- favorire il lavoro in gruppo, l'assunzione di ruoli e il rispetto delle consegne;
- sviluppare attenzione alla qualità tecnica, estetica, sensoriale e comunicativa del prodotto finale;
- rafforzare la capacità di presentare e descrivere una proposta gastronomica;
- consolidare il rispetto delle norme di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori;

## Allegato 4

- sostenere motivazione, autonomia progressiva e responsabilità operativa degli studenti.

## Competenze attese

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

- partecipare alla progettazione di una proposta di banqueting semplice;
- riconoscere le principali fasi organizzative e produttive di un evento gastronomico;
- collaborare nella definizione del menu, delle preparazioni e della presentazione;
- operare in gruppo rispettando ruoli, tempi, procedure e standard di sicurezza;
- utilizzare correttamente ambienti, strumenti e attrezzature;
- curare la presentazione estetica e comunicativa del prodotto finale;
- documentare le fasi essenziali del percorso svolto;
- valutare il risultato sotto il profilo tecnico, organizzativo, estetico e comunicativo.

## 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 e corretto utilizzo degli ambienti e delle attrezzature;
- elementi essenziali di progettazione di un servizio di banqueting;
- definizione di menu, destinatari, quantità, vincoli organizzativi e tempi;
- predisposizione della mise en place e organizzazione della postazione;
- assegnazione dei ruoli e lavoro in brigata;
- preparazione di prodotti coerenti con la proposta progettata;
- controllo delle fasi operative, delle quantità, dei tempi e della qualità;
- presentazione estetica e comunicazione del prodotto finale;
- analisi delle criticità operative e individuazione di possibili soluzioni;
- documentazione tecnica e fotografica del percorso, ove consentita e pertinente.

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, quali dimostrazione tecnica, esercitazione guidata, learning by doing, lavoro

## Allegato 4

in piccoli gruppi, simulazione professionale, assegnazione di ruoli operativi, osservazione e correzione in itinere, debriefing finale, autovalutazione guidata e utilizzo di schede tecniche, checklist operative e strumenti di documentazione.

## Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di una proposta di banqueting didattico, anche in forma semplificata, corredata da una sintetica documentazione del percorso svolto, comprendente menu, schede tecniche essenziali, descrizione delle fasi operative, organizzazione dei ruoli e presentazione del prodotto finale.

## Verifica e documentazione

La verifica avrà carattere prevalentemente formativo e documentale e sarà orientata a rilevare partecipazione, progresso, acquisizione di metodo, correttezza delle procedure, qualità organizzativa e qualità complessiva del prodotto realizzato. La documentazione potrà comprendere registro presenze, materiali didattici, schede tecniche, checklist, griglie di osservazione, evidenze dei prodotti realizzati, relazione finale dell'esperto e 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'attività dovrà essere svolta a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità e professionalità, nel rispetto degli obblighi di condotta, riservatezza, imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e, per quanto compatibile con la natura dell'incarico, dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

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