

IPSEOA di Marconia  
sede associata dell'I.I.S. "G. FORTUNATO" - PISTICCI  
PIANO OFFERTA FORMATIVA A.S. 2017-18  
Titolo "SCHOOL OF HARD ROCK CAFÉ"

G. FORTUNATO - 75015 PISTICCI		
24 OTT 2017		
9562		
Prot. N.	0	Classe 23 Fasc.

## Sezione 1 – Descrittiva

### 1.1 Denominazione progetto

Indicare Codice e denominazione del progetto

School of Hard Rock Cafè. Programma didattico in lingua inglese dedicato ai ragazzi delle Scuole Secondarie di secondo grado.

### 1.2 Responsabile progetto

Indicare il responsabile del progetto

Papocchia Maria Grazia, Passarelli Elena I., Lasala Caterina

### 1.3 Obiettivi

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.

DESTINATARI: Alunni class<sup>4<sup>e</sup></sup> 5<sup>e</sup> sede IPSEOA-Marconia

Obiettivo: Conoscenza di un brand aziendale del settore ristorativo, di livello internazionale.

L'intento è quello di proporre agli alunni un'autentica esperienza formativa, con metodologie coinvolgenti: un viaggio attraverso una "case history" di successo, per presentare una realtà che a distanza di 45 anni continua ad operare promuovendo gli stessi valori e gli stessi principi che ne hanno decretato il successo.

La lezione sarà svolta in lingua inglese.

PRIMA PARTE: storia del marchio Hard Rock Cafe, dagli esordi dei primi anni '70 ai giorni nostri

#### SECONDA PARTE

- MARKETING & MARKETING DEL TURISMO

Lo sviluppo del marchio, la connessione tra Hard Rock e turismo nel settore incoming, le relazioni commerciali e di marketing con le aziende del settore a livello locale, nazionale ed internazionale.

- DAI 'BANCHI DI SCUOLA' ALL'ESPERIENZA IN AZIENDA

Due percorsi didattici 'Food & Beverage management' con lo scopo di favorire non solo l'apprendimento ma anche le modalità di gestione di un'azienda leader nel settore della ristorazione, con un'attenzione particolare alle metodologie ed alla gestione del cliente; particolarmente indicati per gli studenti degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione.

- FOOD MANAGEMENT – INTRODUZIONE ALLA RISTORAZIONE

Il cibo americano e la sua storia, l'affumicatura specifica della cucina del sud e degli Stati Uniti, l'esecuzione delle ricette e la standardizzazione, la struttura della cucina, le partite e la loro interazione.

- BEVERAGE MANAGEMENT – INTRODUZIONE ALLA GESTIONE DELLA SALA BAR

Cenni storici sulla storia della mixology, caratteristiche organolettiche dei diversi

liquori ed ingredienti, preparazione e conservazione delle bevande, tecniche di miscelazione, gestione e manutenzione delle attrezzature, gestione del cliente.

#### 1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Visita presso l'azienda, sede di Roma, della durata di giorni uno.

#### 1.5 - Risorse umane

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

Docenti di lingua Inglese e docenti accompagnatori.

#### 1.6 - Beni e servizi

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario.

Costi a carico degli studenti comprendenti viaggio e pranzo presso Hard Rock Café di Roma. Lezione gratuita a carico dell'azienda ospitante.

Data 24/10/2017

LE RESPONSABILI DEL PROGETTO

Papocchia Maria Grazia

Passarelli Elena I.

Lasala Caterina

