

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Luigi Einaudi"</p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157 Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKMO</p>	
--	--	--

Circolare n. 177

Lodi, 17/02/24

*Agli studenti
alle famiglie
a tutto il personale*

OGGETTO: LABORATORI CO-CURRICOLARI finanziati con FONDI PNRR

LABORATORIO DI PASTICCERIA "CON LE MANI IN PASTA"

Si informa che, nell'ambito delle iniziative previste dal Piano Nazionale di ripresa e Resilienza, l'Istituto "EINAUDI" ha attivato alcuni laboratori, tra cui il **LABORATORIO DI PASTICCERIA "CON LE MANI IN PASTA" di 30 ore**, che si svolgerà dal 4 al 25 marzo 2024 presso il CFP Consortile di Lodi, Piazzale Forni, in orario extracurricolare, secondo il calendario allegato.

Il laboratorio, completamente gratuito per gli studenti, prevede la partecipazione di **un numero massimo di 12 alunni/e**. **Gli/le studenti interessati/e dovranno formalizzare l'iscrizione presso la segreteria della Sede Centrale (sig. Tommaso) a partire da lunedì 19/02/24 e, in caso di numero di candidati superiore a 12, farà fede l'ordine di iscrizione.** Descrizione del progetto:

Si lavorerà con i ragazzi in una logica di squadra, attribuendo a ciascuno compiti specifici e favorendo l'applicazione delle capacità cognitive alle attività pratiche.

Partendo dalla presentazione di ricette di pasticceria, dall'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, si prevedono attività pratiche di dosaggio, manipolazione, miscelatura. Attraverso l'esecuzione di ricette, i ragazzi svilupperanno gradualmente le proprie autonomie, avvalendosi anche delle dinamiche di gruppo.

Il laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti. Per facilitare l'apprendimento teorico-pratico, saranno utilizzati anche testi cartacei preparati dai docenti e dai ragazzi stessi. Risultati attesi:

- La partecipazione, l'interesse e il coinvolgimento
- L'acquisizione graduale di alcune abilità di base
- L'impegno e la capacità di lavorare in gruppo
- Lo sviluppo di capacità di autocontrollo e di comunicazione interpersonale

Si allega il CALENDARIO e il PROGRAMMA DETTAGLIATO del laboratorio, gestito dal prof. Algieri e dal prof. Agresta.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Laura Majocchi

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKMO

**CALENDARIO:**

LUNEDI' 4 MARZO 2024 DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
MERCOLEDI' 6 MARZO 2024 DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
LUNEDI' 11 MARZO 2024 DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
MERCOLEDI' 13 MARZO 2024 DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
LUNEDI' 18 MARZO 2024 DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
MERCOLEDI' 20 MARZO 2024 DALLE ORE 14 ALLE ORE 18
LUNEDI' 25 MARZO 2024 BUFFET FINALE DALLE ORE 14 ALLE ORE 20

PROGRAMMA DEL LABORATORIO:

LUNEDI' 4 MARZO: PRESENTAZIONE DEL CORSO - LA PASTA SFOGLIA - BISCOTTI
MERCOLEDI' 6 MARZO: LA PASTA FROLLA, CROSTATE, BISCOTTI, PASTICCIOTTO
LECCESE
LUNEDI' 11 MARZO: PAN DI SPAGNA E CREMA PASTICCERA - CHEESECAKE
MERCOLEDI' 13 MARZO: LA TORTA SACHER - I CROISSANT
LUNEDI' 18 MARZO: PASTA CHOUX - ZEPPOLE - BIGNE'
MERCOLEDI' 20 MARZO: CANNOLI SICILIANI - TORTIONATA
LUNEDI' 25 MARZO: BUFFET