

# MASTERLAB



## SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER DOCENTI

SETTORE ENOGASTRONOMIA - ACCOGLIENZA TURISTICA - SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

**MARTEDÌ 28 MARZO 2017**

Istituto Professionale "Domenico Alberto Azuni" – Via Is Maglias, 132 - Cagliari



### Programma dell'incontro

**Ore 14,00** Apertura lavori

**Ore 14,15** **Andrea Berton**

Una contaminazione necessaria: in una realtà in continua evoluzione, come la ristorazione, diventa fondamentale intensificare il confronto tra scuola e "impresa".

**Ore 15,30** **Antonio Faracca**

Finalità e caratteristiche della didattica laboratoriale: dalla metodologia all'esperienza di Laboratorio di Sala e Vendita.

**Ore 16,15** **Flora D'Amico**

La didattica collaborativa e della classe capovolta nell'attività laboratoriale: best practices e proposte.

**Ore 17,00** **Coffee break**

**Ore 17,15** **Flora D'Amico**

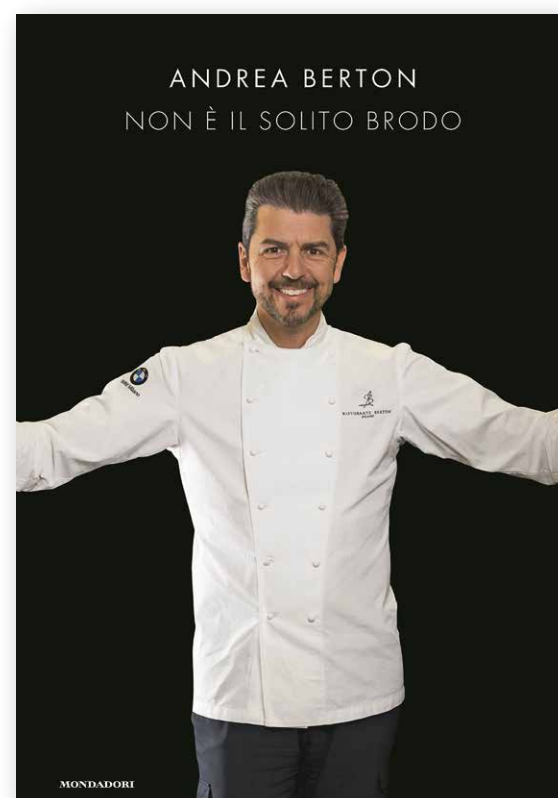
La valutazione e la certificazione delle competenze nel percorso di alternanza scuola-lavoro.

**Ore 18,00** **Rappresentante Associazione Italiana Celiachia**

La celiachia e l'abc della dieta senza glutine. Regole per permettere di preparare e servire un piatto senza glutine idoneo al celiaco.

**Ore 18,30** Andrea Berton firma le copie del suo libro, di cui farà omaggio ai partecipanti.

La partecipazione è gratuita. Mondadori Education è ente formatore accreditato dal MIUR per la formazione del personale docente (DM 170 - 21/03/2016). Garantisce un attestato di frequenza al seminario di aggiornamento valido ai fini dell'esonero dal servizio, secondo la normativa vigente.




**Andrea Berton** Allievo di Gualtiero Marchesi, con alle spalle diverse esperienze tra cui quella milanese al Trussardi, è ora Chef da 1 stella Michelin nel suo ristorante di Milano e membro di Identità Golose.

**Antonio Faracca** Docente di "laboratorio dei servizi di Sala e Vendita" presso l'I.P.S.S.E.O.A. "G. Rossini" di Napoli e coautore di *Maître&Barman con MasterLab* e *Nuovo Maître&Barman con MasterLab*, Le Monnier Scuola.

**Flora D'Amico** Docente di "laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica" presso l'I.P.S.S.E.O.A. "A. Saffi" di Firenze ed è coautrice di *Nuovo Hotel Italia*, Le Monnier Scuola.

 **MONDADORI**  
EDUCATION

  
POSEIDONIA SCUOLA

  
LE MONNIER SCUOLA

Con la collaborazione di  
 **AiC** Associazione  
Italiana  
Celiachia