

# MASTERLAB



## SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER DOCENTI

SETTORE ENOGASTRONOMIA - ACCOGLIENZA TURISTICA - SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

**GIOVEDÌ 30 MARZO 2017**

**Istituto Professionale Alberghiero "Petronio" – via Matilde Serao 13 – Pozzuoli Monteruscello (NA)**

### Programma dell'incontro

**Ore 9,30** Apertura dei lavori del Preside **Filippo Monaco**

**Ore 10,15** **Antonio Faracca**

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

**Ore 11,00** **Flora D'Amico**

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

**Ore 11,45** **Flora D'Amico**

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

**Ore 12,30** **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.


**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 e presso l'IT "C. Chini" di Borgo S. Lorenzo (FI) ed è coautrice di *Nuovo Hotel Italia*, Le Monnier Scuola.

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.

 **MONDADORI**  
EDUCATION

  
POSEIDONIA SCUOLA

  
LE MONNIER SCUOLA

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