

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 Montereuscello (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**