COOKING WITH COLOUR

2019-2021

Realizzazione di un libro di cucina interattivo con video-ricette. Ricette innovative con un tocco di modernità, dove lo sviluppo sostenibile è al centro. Tutte le ricette devono avere un collegamento con il territorio.

Abbinata alla video-ricetta ci sarà una pagina che racconta la storia del piatto.

È necessario creare un team di docenti di varie discipline che collabori alla realizzazione delle attività da svolgere con gli alunni. Tra questi è necessario garantire la presenza di alcune figure indispensabili, quali:

1. n. 1 referente di progetto (con conoscenza della lingua inglese);
2. docenti di Cucina;
3. min. 1 docente con conoscenza di tecnologie informatiche

Gli alunni da coinvolgere sono:

1. ragazzi (16-19 anni) che parteciperanno alle varie attività in sede;

a) Alunni (17 anni) dell'indirizzo Enogastronomia che parteciperanno attivamente al progetto e alle mobilità

b) Alunni dell'indirizzo di Accoglienza che si occuperanno della descrizione della storia dei piatti, dell'accoglienza degli ospiti svedesi, di altre attività relative al loro indirizzo di studi

Partner

Bromangimnasiet/ Svezia

Ipssar Mattei/Italia

▸ 25-29 Novembre 2019 – Hudiskvall, Svezia ▸ 23-27 febbraio 2020 – Vieste, Italia ▸ 2-5 novembre 2010 – Vieste, Italia ▸ 26-29 Aprile 2021 –Hudiskvall, Svezia	Le date sono da confermare
Mobilità: 10 ?	Mobilità alunni: 5 alunni di Cucina

Attività:

1) 10 menù a base di piatti tradizionali
2) guide turistiche delle località collegata a ciascun piatto
3) Workshop: "Create digital films" (moving images, light, sound)
4) Workshop: "Cutting and Editing digital Films"
5) Creazione di un lookbook (eBook)

Nome dei docenti - Gli interessati presenteranno la lettera di manifestazione di interesse