



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI QUARTE SALA
PRIMO QUADRIMESTRE
"COCKTAIL & BON TON"**

I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Cocktail & Bon Ton
COMPITO-PRODOTTO	Ritorno al classico, elaborate tre cocktail classici predisponendo sia per la preparazione che per il servizio la mise en place
UTENTI DESTINATARI	Alumni delle classi QUARTE SALA E VENDITA
ASSI CULTURALI	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	DTA 3 ore Francese 10 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore L.s.e.s.s.v. 8 ore, Inglese 6 ore Italiano 3 ore Scienze motorie 2 ore
COMPETENZE CHIAVE	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA DI INDIRIZZO	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. (1)</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>

UdA interdisciplinare classi quinte Sala e vendita – Primo quadrimestre – Cocktail & Bon Ton
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. (3)</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. (4)</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. (6)</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari con- testi: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). (2)</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. (7)</p>
<p>CONOSCENZE</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: conoscere le caratteristiche dell'alcol e gli effetti sulla salute.</p> <p>Dta: Conoscere i principali profili della comunicazione aziendale.</p> <p>Inglese: knowing the most known mixology terminology</p> <p>Francese : connaître le lexique relatif à la préparation d'un cocktail. Lexique sur la mise en place. Connaître les cocktails les plus connus.</p>

	<p>Scienze motorie Conoscere gli effetti dell'alcool sulla prestazione sportiva</p> <p>Sala e vendita: conoscere le categorie merceologiche dei diversi liquori e distillati</p> <p>Italiano: conoscere l'uso delle bevande alcoliche nella storia</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: saper discriminare gli effetti dell'alcol sull'organismo per un suo uso consapevole.</p> <p>Dta: Interpretare i dati del bilancio d'esercizio</p> <p>Inglese: be able to recognize the difference between cocktails, mocktails. Describing a cocktail.</p> <p>Francese: Savoir présenter un cocktail. Proposer la/les mise/s en place pour la présentation d'un ou plusieurs cocktails.</p> <p>Scienze motorie saper valutare le capacità psicofisiche influenzate dall'alcool</p> <p>Sala e vendita: saper utilizzare le Tecniche di miscelazione</p> <p>Italiano: saper distinguere e coniugare tradizione e innovazione</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 50 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 34 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 2 ore</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
ESPERIENZE	
METODOLOGIE	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature dei laboratori.
VALUTAZIONE	<p>Valutazione del processo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto) - Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; o capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.

	<p>Valutazione del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo - Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto <p>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione. <p>Strumenti per la valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Griglia di valutazione delle competenze - Questionario di autovalutazione in ingresso - Questionario di autovalutazione in uscita - Schema di riepilogo per i coordinatori di classe
--	---

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1	<ul style="list-style-type: none"> -Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di 	Docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 	2 ORE	-

UdA interdisciplinare classi quinte Sala e vendita – Primo quadrimestre – Cocktail & Bon Ton
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	autovalutazione in ingresso					
2A	La comunicazione aziendale	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali profili della comunicazione aziendale.	3 ORE	Osservazione diretta
2B	La réussite d'un cocktail	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in lingua Francese sugli argomenti oggetto di studio.	10 ORE	Rubrica di valutazione
2C	Alcol e effetti sull'organismo	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie	Conoscere le caratteristiche dell'alcol e gli effetti sulla salute	2 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quinte Sala e vendita – Primo quadrimestre – Cocktail & Bon Ton
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			-lezione dialogata -cooperative learning			
2D	Cocktail...iamo	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula-laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -Problem solving	Sviluppare un'attitudine alla tecnica della miscelazione	8 ORE	Test
2E	Mixology-cocktails and mocktails	Docente di inglese	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato in lingua Inglese.	6 ORE	Osservazione diretta
2F	Le polibibite	Docente di Italiano	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi		3 ORE	Osservazione diretta

			Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2G		Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere gli effetti dell'alcool sulla prestazione sportiva	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti -libro di testo -internet - pc -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -cooperative learning -peer tutoring	Ritorno al classico, elaborazione di tre cocktail classici predisponendo sia per la preparazione che per il servizio la mise en place	10 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici.	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.

		Settore sala e vendita.	Luoghi Aula Laboratorio di sala Metodologie -Debate			
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	Strumenti -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi Aula Metodologie Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

DIAGRAMMA DI GANTT

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1		X							

UdA interdisciplinare classi quinte Sala e vendita – Primo quadrimestre – Cocktail & Bon Ton
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

2A			X						
2B		X	X	X	X				
2C				X	X				
2D		X	X	X					
2E					X				
2F					X				
2G			X						
3					X				
4					X				
5		X			X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	Cocktail & Bon Ton
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: <ul style="list-style-type: none"> - seguire il percorso di lavoro proposto; - svolgere con attenzione le attività indicate; - riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; - collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.
Come devo lavorare?	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
Quale prodotto finale devo presentare?	Elaborate tre cocktail classici predisponendo sia per la preparazione che per il servizio la mise en place
Quali compiti devo affrontare?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare Il prodotto finale; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza; - Rispettare I tempi delle consegne; - Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.
Quali abilità devo raggiungere?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare; - Ascoltare; - Interagire;

UdA interdisciplinare classi quinte Sala e vendita – Primo quadrimestre – Cocktail & Bon Ton
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare; - Produrre; - Rielaborare; - Sintetizzare. <p>In particolare:</p> <p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione: saper discriminare gli effetti dell’alcol sull’organismo per un suo uso consapevole.</p> <p>Dta: Interpretare i dati del bilancio d’esercizio</p> <p>Inglese: be able to recognize the difference between cocktails, mocktails. Describing a cocktail.</p> <p>Francese: Savoir présenter un cocktail. Proposer la/les mise/s en place pour la présentation d’un ou plusieurs cocktails.</p> <p>Scienze motorie saper valutare le capacità psicofisiche influenzate dall’alcol</p> <p>Sala e vendita: saper utilizzare le Tecniche di miscelazione</p> <p>Italiano: saper distinguere e coniugare tradizione e innovazione</p>
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Laboratorio di informatica - Libro di testo - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti
Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione logica e coerenza del lavoro; - Correttezza del compito; - Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte; - Capacità di lavorare in gruppo; - Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite - L’agire competente.
Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?	<ul style="list-style-type: none"> - Questionario di autovalutazione in ingresso; - Questionario di autovalutazione in uscita - Griglia di valutazione delle competenze.

Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?

I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.
I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.