



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
SECONDA QUADRIMESTRE
"CREIAMO UN BRAND PER IL NOSTRO SETTORE"**

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

UdA interdisciplinare classi quarte Sala e vendita – Secondo quadrimestre – Creiamo un brand per il nostro settore
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Creiamo un brand per il nostro settore
COMPITO-PRODOTTO	Costruire un concept innovativo per il tuo futuro ristorante
UTENTI DESTINATARI	Alunni 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 8 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.v. 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 quarte Sala e vendita – Secondo quadrimestre – Creiamo un brand per il nostro settore
 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>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. (7)</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. (1)</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>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. (3)</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>

	<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. (5)</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (10)</p>
CONOSCENZE	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative dell'etichetta di un prodotto alcolico.</p> <p>Dta: Conoscere i principali strumenti operativi che consentono di controllare l'andamento della gestione di un'impresa.</p> <p>Francese: connaître les différentes parties d'une étiquette. Analyser les étiquettes des vins français les plus connus.</p> <p>Scienze motorie: conoscere le esigenze nutrizionali di un atleta o un escursionista</p> <p>Italiano: conoscere le varie tecniche di comunicazione</p> <p>Sala e vendita: conoscere e anticipare le esigenze della clientela</p>
ABILITÀ	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: leggere e interpretare le etichette alimentari di prodotti alcolici.</p> <p>Dta: Classificare i costi delle imprese turistiche-ristorative - Calcolare i costi del settore turistico-ristorativo</p> <p>Francese: Savoir décrire et interpréter une étiquette.</p> <p>Scienze motorie: adattare le esigenze nutrizionali all'offerta enogastronomica</p> <p>Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio</p> <p>Sala e vendita: Saper progettare modalità operative di vendita dei servizi in relazione all'azienda che si immagina</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 41 ORE
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti – 25 ore

UdA interdisciplinare classi quarte Sala e vendita – Secondo quadrimestre – Creiamo un brand per il nostro settore
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

	T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	-
METODOLOGIE	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, writing and reading.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, materiale didattico del docente.
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 autovalutazione in ingresso 	Docente di DTA	<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	-
2A	Food and beverage cost	Docente di DTA	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente <p>Luoghi Aula</p>	Conoscere i principali strumenti operativi che consentono di controllare l'andamento della gestione di un'impresa.	3 ORE	Osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Sala e vendita – Secondo quadrimestre – Creiamo un brand per il nostro settore
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2B	Lire une etiquette	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.	8 ORE	Rubrica di valutazione
2C	L'etichettatura	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Strumenti -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente Luoghi Aula Laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	-Conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative dell'etichetta di un prodotto alcolico.	2 ORE	Osservazione diretta
2D	La mia idea di impresa	Laboratori di servizi enogastronomici.	Strumenti -Libro di testo	Acquisire competenze per	6 ORE	Test

UdA interdisciplinare classi quarte Sala e vendita – Secondo quadrimestre – Creiamo un brand per il nostro settore
 I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

		Settore sala e vendita.	<ul style="list-style-type: none"> -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning</p>	diventare start upper		
2E	La comunicazione	Docente di Italiano	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	3 ORE	osservazione diretta
2F	Esigenze nutrizionali di un atleta.	Docente di Scienze Motorie	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente <p>Luoghi Aula</p>	Adattare le esigenze nutrizionali all'offerta enogastronomica	2 ORE	osservazione diretta

UdA interdisciplinare classi quarte Sala e vendita – Secondo quadrimestre – Creiamo un brand per il nostro settore
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" Fiuggi

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -pc -monitor touch Luoghi Aula Metodologie -cooperative learning -peer tutoring -writing and reading	Costruire un concept innovativo per il tuo futuro ristorante	10 ORE	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch Luoghi Aula Laboratorio Metodologie -Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per la	Strumenti -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati.

		somministrazione del questionario	ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi Aula Metodologie Didattica metacognitiva.			- 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			
2A								X	
2B						X	X	X	
2C							X	X	
2D							X	X	
2E							x	X	
2F							x		
3									X
4									X
5						x			X

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	CREIAMO UN BRAND PER IL NOSTRO SETTORE
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?	- Dovrai costruire un concept innovativo per il tuo futuro ristorante
Quali compiti devo affrontare?	- 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?	- Progettare;
	- Ascoltare;
	- Interagire;
	- Collaborare:
	- Produrre;
	- Rielaborare;
	- Sintetizzare.
	- In particolare:
	Scienza e cultura dell'alimentazione: leggere e interpretare le etichette alimentari di prodotti alcolici.
	Dta: Classificare i costi delle imprese turistiche-ristorative - Calcolare i costi del settore turistico-ristorativo
	Francese: Savoir décrire et interpréter une étiquette.

	<p>Scienze motorie: adattare le esigenze nutrizionali all'offerta enogastronomica</p> <p>Italiano: saper utilizzare vari tipi di linguaggio</p> <p>Sala e vendita: Saper progettare modalità operative di vendita dei servizi in relazione all'azienda che si immagina</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?	<p>I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</p> <p>I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>